

Vinařství Na Soutoku



RYZLINK RÝNSKÝ - POZDNÍ SBĚR, *polosuché*, 0, 75 l, 2016

Toto víno pochází z krásné viniční obce Novosedly, která byla vždy vyhlášena produkcí velmi kvalitních aromatických bílých vín. Hrozny byly sklizeny ve dvou termínech a ze dvou různých tratí, aby bylo docíleno ideální rovnováhy a plnosti vůní i chutí. Ryzlink rýnský vykazuje velmi silný odrůdový charakter, který se ve vůni projevuje intenzivním buketem rozkvetlých stromů a ovocných thiolů. Chuť je podmanivá, svěží a šťavnatá s pikantní kyselinkou, která v kombinaci s výraznou mineralitou a nasládlostí vyššího alkoholu nabádá k dalšímu ochutnávání.

Vhodné kombinovat s pokrmy studené kuchyně, pikantními sýry, ovocem, drůbežím masem ve smetanových omáčkách a mořskými plody.

cena: 172,-

PÁLAVA - VÝBĚR Z HROZNŮ, *polosladké*, 0, 75 l, 2015

Pálava je v současnosti jednou z nejvyhledávanějších a zároveň nejtypičtějších odrůd, pěstovaných na Moravě a Velkopavlovická podoblast je právě pokládána za kolébku této odrůdy, protože zde byla už v roce 1953 vyšlechtěna. Toto víno pochází z velmi dobrého ročníku 2015, který mu propůjčil úžasně intenzivní odrůdový buket. Víno je stejně intenzivně provoněno také po celé své délce chuti, je ale navíc velmi svěží, ovocné a pitelné, což z něj dělá skvělého společníka nejen ke každému jídlu ale také k delšímu posezení s přáteli. Doporučená teplota servírování je 8° až 10°C. Víno je vhodné konzumovat samostatně jako aperitiv nebo v kombinaci se specialitami z drůbežího a vepřového masa. Krásná je kombinace se všemi druhy ušlechtilých paštik.

cena: 212,-

RYZLINK VLAŠSKÝ - SLÁMOVÉ, *sladké*, 0, 20 l, 2013

Jiskrně medově žlutá barva dává tušit, že se jedná o vysoce extraktivní a plné víno s olejovitou konzistencí. Ve vůni můžeme najít pražené vlašské ořechy a čerstvý květový med. V chuti je čisté, harmonické, s tóny medu, rozinek a kandované pomerančové kůry. Hrozny byly sbírány ručně. Po sklizni hrozny ležely 5 měsíců na rákosových rostech. Po čas ležení byly hrozny pečlivě kontrolovány a nahnilé bobulky byly odstraňovány. Při následném lisování, se u takto ošetřených hroznů pohybuje cukernatost v rozmezí 40 až 50° ČNM. Vína těchto parametrů jsou stabilní a mají předpoklad pro dlouhodobé uskladnění. Doporučujeme podávat k dezertům nebo přímo jako dezert. Příjemná je kombinace s aromatickými sýry s modrou plísní.

cena: 319,-

BLONDE ZWEIGELTREBE - KABINET, polosuché, 0, 75 l, 2016

Zweigeltrebe „BLONDE“ je unikátní víno, vyráběné výhradně z modrých hroznů moravských odrůd technologií lisování celých hroznů. Když je toto lisování provedeno skutečně šetrně a opatrně, nestačí červené barvivo ze slupek zabarvit mošt a vznikne dokonale bílé víno. Zweigeltrebe je obecně velmi aromatickou odrůdou, z které se do tohoto vína dostala díky šetrné technologii celá paleta typických vůní, vytvářejících překrásný buket bílých broskví a bobulového ovoce, který následně přechází i do chutě. Ta je plná a osvěžující, lahodně nasládlá se smetanovými tóny jahod a třešní. Teplota servírování 8° až 10°C. Vzhledem k výrazné charakteristice spíše bílého vína lze víno konzumovat průběžně celý rok. Vhodná je kombinace se všemi lehkými pokrmy, jemnými sýry, pokrmy z ryb a mořských plodů.

cena: 152,-

AKCE: cena: 139,-

LEGENDA: ČERVENÉ VÍNO
BÍLÉ VÍNO
RŮŽOVÉ VÍNO
ŠUMIVÉ VÍNO