

Žernosecké vinařství



MOPR– Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2018

Barva je světle žlutá. Výrazná muškátová vůně. Chuť je plná, s nižším obsahem kyselin. Ve vůni a chuti můžeme hledat: muškát, příjemnou lehkost spojenou s ovocnými tóny. Jemně muškátové víno je vhodné jako aperitiv k předkrmům z husích jater nebo k plodům moře. Také se hodí k mírně sladkým dezertům neutrální chutě.

cena: 219,-

RULANDSKÉ BÍLÉ - Kabinet, suché, 0, 75 l, 2017

Suchý zb.cukr 7,5 g/l kys. 7 g/l alk. 11,5 % (Malá Vendule)

Nižší žlutá barva se zelenkavými odlesky. Mladistvá bohatá vůně připomínající máslovou hrušku, jablka a lehce citrusy. Chuť je středně plná, šťavnatá, navazující na vůni s příjemně pikantním charakterem, šťavnatou kyselinou a delší dochutí.

cena: 159,-

MÜLLER THURGAU - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2017

Suchý zb. cukr 3,3 g/l kys. 6,1 g/l alk. 12, %

Světlá barva se zeleno-žlutým odstínem, muškátová ovocná vůně s tóny grepu nebo broskve. Šťavnatá, lehká a svěží chuť, nižší obsah alkoholu. Ideální k pokrmům z vepřového masa, kachny, husy, zvěřiny, šunky a bílým měkkým sýrům.

cena: 119,-

MÜLLER THURGAU - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2018

Oba tyto krásné Mullery jsou z viniční tratě Pod Lovošem.

Suchý zb.cukr 4,8 g/l kys. 5,6 g/l alk. 13,5 %

Víno je určeno všem milovníkům této odrůdy. To, že je stěžejním vínem oblasti, není samovolné. Ve své chuti je toto jiskrné víno překvapivě harmonické a neopakovatelně buketní. Je přírodním vínem s nepatrným zbytkem cukrů. Je vhodné ke studeným předkrmům a italským těstovinám. Hodí se také k rybím specialitám a drůbeži s pikantní omáčkou.

cena: 179,-

DOPORUČUJEME

MÜLLER THURGAU - Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2016

Oba tyto krásné Mullery jsou z viniční tratě Pod Lovošem.

Polosuchý zb.cukr 6,8 g/l kys. 5,2 g/l alk. 13,5 %

Jako vždy se jedná o etalon žernoseckého vinařství. Surovina pochází z věhlasné viniční tratě Pod Lovošem. Je vhodné ke studeným předkrmům a italským těstovinám. Hodí se také k rybím specialitám a drůbeži s pikantní omáčkou.

cena: 175,-

DOPORUČUJEME

JOHANNITER- Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2017

Obec Žalhostice, trať Nad školou. Zbytkový cukr 3,1 g/l, kyseliny 6,8 g/l, alk. 12,5%

Johanniter je odrůda révy vinné, která byla vyšlechtěna v německém Freiburgu v roce 1968, kde byly zkříženy odrůdy Ryzlink rýnský, Seyve Villard, Rulandské šedé a Chrupka bílá. Johanniter je vhodný pro ekologické pěstování hroznů, jelikož je odolný proti houbovým a plísňovým chorobám révy vinné. Víno je velmi ovocité, ve vůni a chuti se můžeme setkat s melouny, hruškami a mandarinkami. Tato odrůda není registrovaná ve Státní odrůdové knize. Od roku 2015 se vyrábí víno z odrůdy Johanniter i v Žernoseckém vinařství.

cena: 199,-

JOHANNITER - Pozdní sběr, polosladké, 0, 75 l, 2015

DOPORUČUJEME

Jedná se o polosladké víno zb.cukr 17,61 g/l kys. 6,2g/l alk.12,5%.

Johanniter patří do nové řady Organic, která označuje vína z ekologické produkce. Odolnější ryzlinková odrůda má ve vůni příjemné autolýzové tóny díky dlouhému ležení na kvasnicích, lehký petrolejový projev doplňuje podtón kvetoucích lip. Chuť je plná, postavená na kyselině a vysokém extraktu, olejovitá, s náznakem máslových hrušek.

cena: 239,-

SOLARIS - Výběr z hroznů, (panenská sklizeň), polosladké, 0, 75 l, 2014

Barva tohoto vína osciluje mezi žlutým melounem a lněným plátnem. Vůni dominují tóny tropického ovoce, přezrálých hroznů a bílých lučních kvítků. Chuť je sladká, zemitá, v závěru s nastupujícími medovými tóny. Vhodné podávat k dezertům.

cena: 260,-

SAVILON - Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2014

Litoměřická podoblast, obec Žalhostice, trať Nad Školou. Zbytkový cukr 8,2 g/l, kyseliny 5,5 g/ alk. 13,0%

Savilon je pozdní odrůda révy vinné, která byla v roce 2001 vyšlechtěna v České republice křížením odrůd Rakiš (Villard blanc x Veltlínské červené rané) a Merlan (Merlot x Seibel 13666). Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2010. Vína odrůdy Savilon svým aromatem připomínají odrůdu Sauvignon. Barva je zelenožlutá. Tato vína dosahují vysoké kvality, jsou plná, extraktivní s dlouhou dochutí. Vůně je květinová a ovocná. Chuť je svěží, ovocná s jemnou tříslovinou. Vína odrůdy Savilon se pro svoji vysokou kvalitu hodí k slavnostním příležitostem. Savilon je vhodný k archivaci.

cena: 299,-

RYZLINK RÝNSKÝ - Pozdní sběr, polosuché, 0, 75 l, 2017

zb.cukr 10,4 g/l kys. 7,6 g/l alk. 12% (Pod Lovošem)

Plné a harmonické víno s charakteristickou kyselinou v závěru, která jej činí velmi příjemným a vskutku důstojným představitelem této „královské odrůdy“. Doporučená vhodnost k jednotlivým pokrmům je například filátka ze pstruha s mandlemi, kapr pečený v papilotě s máslem a cibulí, bílé ryby pražené s kmínem, steaky z panenské svíčkové. Hodí se k sýrům s ušlechtilou plísní.

cena: 209,-

TRAMÍN - Pozdní sběr, suché, 0, 75 l, 2017

DOPORUČUJEME

zb.cukr 6,0 g/l kys.6 g/l alk. 13% (Pod Lovošem)

Zlatožlutá barva, výrazná medově hrozinková vůně se závany aromatických látek čajové růže a i skořice a pomeranče. Víno je velmi plné, s vyšší viskozitou a jeho harmonie je založena na nižším obsahu kyselin a často i na zbytkovém cukru. Hodí se pro slavnostní příležitosti. Hluběji vychlazené lze podávat jako sklenku aperitivu, ale je také vhodné při ukončení stolování. Díky neobvyklému aroma a plnosti chuti patří k těm málo vínům, která se hodí ke kořeněnému jídlu.

cena: 209,-

MODRÝ PORTUGAL - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2017

zb.cukr 2,2 g/l kys. 4,4 g/l alk. 12,5%

Skvělé víno dané odrůdy. O kvalitu a plnost tohoto úžasného Portugalu se v neposlední řadě poctivý přístup vinaře. Barva je temně rubínová. Ve vůni jsou krásné tóny černé višně a lesního ovoce, které jsou zřetelně patrné i v dlouhé dochuti. Výborně se hodí ke grilovaným pokrmům i jako příjemný společník k posezení s přáteli.

cena: 129,-

SVATOVAVŘINECKÉ - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2016

zb.cukr 0,3 g/l kys. 4,9 g/l alk. 12,5%

Tmavě granátová barva s fialovými odstíny. Hrubší výraz tříslovin i kyselin doprovázejí vůně višně a někdy i černého rybízu. Víno je středně plné se sametovou dochutí. Podává se k běžné konzumaci všedních jídel a k sýrům. Velmi dobře se hodí k úpravám tmavého masa. Je dobrým doplňkem ke kořeněnému vepřovému nebo zvěřině. Potěší rovněž v kombinaci s husou či kachnou.

cena: 129,-

DORNFELDER - Jakostní, suché, 0, 75 l, 2017

DOPORUČUJEME

Jedná se o suché zb.cukr 1,2g/l kys. 4,6 g/l alk.12,5%

Karmínově rudá barva s rumělkovými tóny v menisku.

Ve vůni objevíte nádech sušené švestky a zralé černé višně. V chuti je víno plné, sametově uhlazené. Kyselinka je jemná a skvěle koresponduje se dvěma gramy zbytkového cukru.

Výborně se hodí k pečeným masům a k hutným úpravám drůbežního masa.

cena: 139,-

PINOT NOIR - Výběr z hroznů, suché, BARRIQUE 0,75 l 2015

Jedná se o suché zb.cukr 1,7g/l kys. 5,1 g/l alk.13%

Jedná se o velké víno, jehož hrozny pochází z krásné polohy viniční tratě Ovčáry. Jeho další předností je zrání na nových barrique sudech. Barva vína je tence červená až cihlová. Ve víně se objevuje vůně kůže, kouř hořícího dřeva, vůně tlejícího listí, sušených švestek a povidel. Hodí se ke zvěřině a k pečením.

cena: 239,-

LEGENDA: ČERVENÉ VÍNO
BÍLÉ VÍNO
RŮŽOVÉ VÍNO
ŠUMIVÉ VÍNO