

## VINNÝ LÍSTEK

Vybrali jsme pro Vás převážně Zemská vína, kde původ hroznů je na Moravě.

### ROZLÉVANÁ VÍNA

**CHARDONNAY** bílé, suché 0,1 l 22,-

Víno světle žluté barvy s ovocnou chutí a vyšším obsahem příjemných pikantních kyselin. Vůně je středně výrazná, jemně chlebnatá s tóny lískových ořechů. Odrůda pochází z Francie. Doporučujeme podávat k předkrmům, mořským rybám, drůbeži, vepřovému masu, a měkkým sýrům.

**FRANKOVKA** červené, suché 0,1 l 22,-

Víno s rubínovou barvou, v jehož vůni a chuti dominují kořenitost a ovocnost. Víno je extraktní, převládají tóny ostružin a v závěru lehký nádech skořice. Doporučujeme podávat k tmavým masům, uzeninám a tvrdým sýrům.

**MUSCATEL** bílé, polosladké 0,1 l 22,-

Víno jasné světle žluté barvy s jasnou zářivostí. Jeho vůně připomíná jarní květiny, zatím co nasládlá vůně letního ovoce doplňuje jemné kyselinky v chuti. Může být podáváno s lehkými saláty, různými sýry a bílým masem

### JAKOSTNÍ VÍNA - Sommelier Select

Hrozny pro výrobu vín řady Sommelier Select jsou pečlivě monitorovány již před sklizní, kde se určuje dozrávání a cukernatost hroznů ...

**RYZLING VLAŠSKÝ** bílé, suché 0,75 l 230,-

Intenzivní a přesto jemné aroma lučních květů a sušené grepové kůry. V chuti se objeví očekávaná harmonie mandlovníku, meruňkové pecky a čerstvých citrusů. Doporučujeme podávat uzené rybě, různým úpravám bílého masa, k úpravám pernaté zvěře a k měkkým sýrům s bílou plísní.

**TRAMÍN ČERVENÝ** bílé, polosuché 0,75 l 230,-

Víno zlatožluté barvy, s typickou květinovou vůní a plnou, intenzivní chutí. Požitek pro dámu, která miluje růže, a pro muže, kteří jejich krásu dokáží ocenit. Tato odrůda má již ze svého genetického základu nižší obsah kyselin. Doporučujeme podávat k tučným pokrmům a dezertům.

**SVATOVAVŘINECKÉ** červené, suché 0,75 l 230,-

Ve vůni zaujmou příjemné tóny po švestkovém kompotu či perníkovém koření. Na jazyku oceníte sametově hladký projev vína a velmi dlouhou dochuť. Díky jemné tříslovině může být toto víno dobrým společníkem na celý večer. Doporučujeme podávat k studeným pokrmům ze sýrů a uzenin, k tmavému masu a steakům.

## PŘÍVLASTKOVÁ VÍNA - Sommelier Select

**CHARDONNAY (pozdní sběr) bílé, suché** 0,75 l 390,-

ČR, vinařská oblast : Morava; podoblast : Mikulovská; obec, viniční trať : Popice, Panenský kopec

Expresivní aroma tropického mixu banánů a manga, chuť vína je výrazná, se svěží kyselinou, náznakem zralých hrušek se zázvorem a dochutí žlutého melounu.

Jeho ušlechtilá chuť a vůně velmi dobře vynikne po pstruhovi, je vhodné i k drůbeži či obložené míse.

**PÁLAVA (pozdní sběr) bílé, polosuché** 0,75 l 390,-

ČR, vinařská oblast : Morava; podoblast : Mikulovská; obec, viniční trať : Popice, Panenský kopec

Podmanivá vůně exotického žlutého ovoce, hřebíčku a rozkvetlé čajové růže. V medové chuti Vás překvapí tóny přezrálé hrušky a medových pláství. V úžasné dlouhé dochuti se skrývá skořice s liči.

Velice vhodné k pikantním uzeným sýrům a kořenitým exotickým jídlům sladko - kyselého charakteru.

**CABERNET SAUVIGNON (pozdní sběr) červené, suché** 0,75 l 390,-

ČR, vinařská oblast : Morava; podoblast : Velkopavlovická; obec, viniční trať : Brumovice, Světlý

Nejprve vás okouzlí intenzivní vůně černého rybízu, višně a pečených paprik, abyste si následně užili chuť plnou sušených švestek a její dlouhý, čokoládovo-kávový závěr.

Doporučujeme podávat ke zvěřině nebo vepřovému masu. Je vhodné podávat také ke grilovaným nebo uzeným červeným masům a tučnějším sýrům.

## ARCHIVNÍ VÍNA

**Peiragal Barbera d'Alba - 100% Barbera** 0,75 l 875,-

Itálie, oblast Piemonte, výrobce : Marchesi di Barolo

Peiragal je název historické vinice, která se nachází přímo v obci Barolo.

Na rozloze 2,3 ha se Marchesi di Barolo rozhodli vysázet odrůdu Barberu, která zde dává vynikající výsledky. Výnosnost se redukuje na pouhých 53 hl/1 ha.

Víno zraje jeden rok na malých barikových sudech a poté na láhvi.

Má výraznou barvu, komplexní vůni a plnou šťavnatou chuť, s krásně rozpuštěnou tříslovinou. Barbera, která má styl a charakter terroir.

Delikátní k hovězímu masu.



## VINNÝ LÍSTEK VINAŘSTVÍ FASORA & SYNOVÉ



Rodinné vinařství Fasora a synové vzniklo v roce 2001. Otec Petr se syny Petrem a Lukášem začali od založení vlastních vinic, přes rekonstrukci a rozšíření zděděného sklepního hospodářství. V roce 2011 rodina vybudovala nové výrobní prostory splňující moderní představy výroby bílých a růžových vín. V roce následujícím Lukáš úspěšně absolvoval magisterské studium na vinařském institutu v Lednici a stal se enologem vinařství.

Rodina vlastní v trati Podvinohradí, v Hovoranech ve Slovácké podoblasti, přibližně jeden hektar vinic, ve kterých je soustředěno široké spektrum 55 odrůd révy vinné v mnoha klonech se 70% zastoupením bílých a 30% zastoupením modrých odrůd. Mnoho z nich jsou novošlechtěnci anebo raritní, málo pěstované odrůdy. Doposud ve vinicích nebyly aplikovány žádné herbicidy.

Vinařství Fasora a synové vyrábí kolem 10 000 lahví ročně. Bílá vína jsou nabízena jako mladá se zvláštním zřetelem na svěžest a ovocitost, červená vína jako nejméně dvouletá - zrají jeden rok v sudech (převážně barikových) a další roky v lahvích.

**KERNER bílé, polosladké** 0,75 l 350,-  
zbytkový cukr 20,5 kyseliny 6,4  
Kerner byl vyšlechtěn v Německu křížením odrůd Ryzlink rýnský a Trolínské červené. Jedná se o velmi dobře vyvážené víno, s harmonickým poměrem alkoholu, kyselin a zbytkového cukru.

**PALONIA bílé, polosladké** 0,75 l 350,-  
zbytkový cukr 29,7 kyseliny 6,6  
Palonia vznikla na Slovensku křížením odrůd Pálava a Semillon. Charakteristika je podobná odrůdě Pálava, ale je zde ještě zachována jemná kyselina. Ve víně můžete cítit červený pomeranč a tóny kvetoucí růže.

**NORIA bílé, polosladké** 0,75 l 350,-  
zbytkový cukr 15,3 kyseliny 8,1  
Noria vznikla na Slovensku křížením odrůd Ryzlink rýnský a Semillon. Víno je velmi aromatické s tóny citrusů, chuť je i přes výrazný zbytkový cukr svěží s pikantní kyselinou a převládá zde grapefruit.

**CABERNET MORAVIA BARRIQUE červené, suché** 0,75 l 350,-  
zbytkový cukr 0,6 kyseliny 4,8  
Víno zráló v sudech typu barrique. Zráním v sudu dodalo tomuto vínu výrazné tóny vanilky a sensoricky sladké polymerizované taniny. Víno je dobře vyvážené a rovněž zde proběhla jablečno-mléčná fermentace.

**CUVEÉ DORNFELDER/BLAUBURGER červené, suché** 0,75 l 350,-  
zbytkový cukr 0,2 kyseliny 4,9  
Víno má středně výrazné taniny podpořené zráním v barrikovém sudu, který zvýrazňuje tělo a prodlužuje dochuť. Víno je dobře vyvážené s lehkými kouřovými tóny.