

## *Bílá vína – Weißwein - White wine*

### **Vinařství PATRIA Kobylí – Velkopavlovická podoblast, Kobylí:**

**0, 75 l Chardonnay 2014 kabinet (suché) 255,-**

Barva vína je světle žlutá se zlatavými odlesky. Vůně je široká, květinově - ovocná. V chuti je víno svěže ovocné, harmonické, typicky odrůdové. Dochuť tvoří pikantní kyselinka a jemná kořenitost. Podáváme k masitým jídlům, k jemným sýrům, paštikám a plodům moře.

**0, 75 l Veltlínské zelené 2013 pozdní sběr (suché) 325,-**

Víno má příjemnou žlutou barvu se zlatavými odlesky. Na vůni vyzrálého manga, červeného grepu a limetek navazují v charakteristicky odrůdové chuti další tóny citrusových plodů, mezi kterými také vyniká zejména limetka podpořená pikantní kyselinou. Víno působí středně plným dojmem s velmi lehkou pepřovou dochutí.

**0, 75 l Vlašský ryzlink 2013 pozdní sběr (suché) 325,-**

Víno je světle žluté, jemně zelenkavé. Vůně je příjemně květinová, s tóny zeleného jablíčka a tropického ovoce. Chuť je ovocná s osvěžující kyselinou, která povzbuzuje k dalšímu napití. Naleznete zde zelené jablíčko, žlutý meloun a rozkvetlou louku. Doporučujeme podávat k sladkovodním rybám, k zeleninovým pokrmům, k zrajícím sýrům anebo jen tak k osvěžení.

**0, 75 l Pálava 2014 výběr z hroznů (polosuché) 385,-**

Barva tohoto výběru z hroznů atraktivní odrůdy Pálava je zlatožlutá. Vůně připomíná vyzrálé hrozny s výraznějšími tóny tramínů. Chuť vína je plná a extraktivní. Ovocnou pikantnost vhodně doplňují zbytkový cukr sladěný s osvěžující kyselinou. Doporučujeme podávat ke kořeněným úpravám drůbežího či rybího masa, případně k méně sladkým dezertům.

### **BMVinařství – Slovácká podoblast, Tvrdonice:**

**0, 75 l Sauvignon 2013 pozdní sběr (suché) 320,-**

Sauvignon láká k přivonění a ochutnání prvního doušku už svou atraktivní zlatožlutou barvou. Vůni charakterizují tóny kvítků hluchavky a dobře vyzrálého angreštu. Ovocnou škálu pak rozšiřuje i chuť vína, ve které je angrešt doplněn o příjemně nasládlé tóny tropického ovoce. Zbytkový cukr je doplněn o příjemnou kyselinu, díky které má toto víno velmi šťavnatý projev. Lahodné jsou kombinace tohoto vína s těstovinami s jemnými sýrovými omáčkami, sýry s modrou plísní či pařenými sýry.

**0, 75 l Tramín červený výběr z hroznů (polosuché)**

**350,-**

Barva vína je zlatožlutá, jiskrná, ležením ještě víc zezlátne. Vůně je plná, opojná tramínová s tóny čajových růží. Chuť je plná, kořenitá, příjemně nasládlá s pikantní kyselinkou a dlouhou kořenitě lékořicovou dochutí. Doporučujeme podávat silně podchlazené jako aperitiv, dále k paštikám z husích jater, ovčím nebo kozím sýrům, případně méně sladkým zákuskům.

**0, 75 l Rulandské šedé 2013 výběr z hroznů (polosladké)**

**350,-**

Barva vína je světle zlatožlutá. Vůně je medově nasládlá, jemně ovocná. V chuti je víno plné, ovocné, s pikantní kyselinkou a příjemně dlouhou dochutí. Doporučujeme podávat ke krémovým polévkám, masům na studeno a jemným rybám.

## *Růžová vína – Roséwein – Rosé*

**Vinařství PATRIA Kobylí – Velkopavlovická podoblast, Kobylí:**

**0, 75 l Frankovka 2013 kabinet rosé (polosuché)**

**255,-**

Víno je charakteristické svou příjemnou lososovou barvou. Bohaté aroma tohoto lahodně ovocného vína přináší hrst plnou čerstvě natrhaného červeného ovoce. V chuti vynikají tóny lesních jahod a sluncem prohřátých malin. Lehká chuť vína je podpořena kyselinou umocňující šťavnatost vína. Výborně se hodí k ovocným salátům, vychlazenému melounu nebo osvěžujícím lehkým dezertům.

**VÍNO Z KOBYLÍ**<sup>®</sup>  
PATRIA Kobylí, a.s.

**BM VINAŘSTVÍ**  
*Tordoneice*



## *Červená vína – Rotwein – Red wine*

**Vinařství PATRIA Kobylí – Velkopavlovická podoblast, Kobylí:**

**0, 75 l Modrý Portugal 2012 Gallery jakostní (polosuché) 245,-**

Barva vína je tmavě granátově červená. Vůně je široká, ovocná. Chuť vína je velmi příjemná, ovocná, s jemnou kyselinou, příjemnou tříslovinou a dlouhou pikantní dochutí s dřevitými tóny ležáckého, dubového sudu. Podáváme k drůbežím masům s hutnou úpravou, jemným biftekům a některým sýrům.

**0, 75 l Cabernet Moravia 2012 Gallery jakostní (suché) 245,-**

Víno má tmavě červenou barvu. Vůně je silně ostružinová, odrůdově charakteristická. Aroma přechází i do chuti vína, která je velmi plná, s příjemnou doplňující chutí černých třešní a jemnou tříslovinou. Lehce dřevitou dochutí získalo víno ležením v dubovém sudu. Víno je vhodné podávat k masitým jídlům, jehněčí pečení, krůtímu masu a jídlům s kořenitými omáčkami.

**0, 75 l Frankovka 2012 pozdní sběr (suché) 355,-**

Barva vína je rubínově červená. Vůně je široká, jemně ovocná s mírně dřevitým nádechem. Chuť je velmi plná, extraktivní, s tóny lesního ovoce, v dochuti je cítit čokoláda a nasládlé sametové třísloviny. Víno leželo v dubovém sudu. Toto víno se výborně hodí ke zvěřině, hovězí pečení a všem tmavým a sytým masům.

**0, 75 l Svatovavřínecké 2009 VOC (suché) 355,-**

Víno oslní svou plností a povidlovou vůní i chutí. Barva je tmavěčervená až granátová. Chuť je příjemná s výraznými ovocnými tóny. Kombinace s jídly: k výrazně kořeněné úpravě vepřového masa, k tmavým masům, ke zvěřině, k těstovinám, k huse nebo kachně.

**0, 75 l Rulandské modré/Cabernet Sauvignon 2009 výběr z hroznů (polosuché) 385,-**

Barva vína je tmavě granátová. Vůně je ovocná s tóny drobného červeného ovoce. Chuť je elegantní, měkce sametová, s velmi jemnou kyselinou a příjemnou tříslovinou. Doporučujeme podávat k pečeným masům, k pernaté zvěři, pokrmům z hub a mnoha sýrům.

## *Sekt – Schaumwein -Sparkling wine*

**0, 75 l Bohemia Sekt demi sec/brut 250,-**