

Morava

Bílá vína *White wine*

Ryzlink rýnský 2009 295,-
pozdní sběr, suché
Vinařství Moravíno Valtice, podoblast - Mikulovská

Rulandské šedé 2009 340,-
pozdní sběr, polosuché
Vinařství Klobása, podoblast - Velkopavlovická

Veltlínské zelené 2008 350,-
pozdní sběr „Le Bouchon“, suché
Filip Mlýnek, podoblast - Mikulovská

Chardonnay 2009 370,-
výběr z hroznů, polosuché
Filip Mlýnek, podoblast - Mikulovská

Tramín červený 2009 390,-
výběr z hroznů, polosladké
Vlastislav Klobása, podoblast – Velkopavlovická

Červená vína *Red wine*

Modrý Portugal 2008 360,-
pozdní sběr, suché
Vinařství Moravíno Valtice, podoblast Mikulovská

Cabernet Sauvignon 2007 360,-
výběr z hroznů, suché
Vinařství Plešingr, podoblast – Slovácká

Rulandské Modré 2006 380,-
výběr z hroznů „Le Bouchon“, suché
Vinařství Plešingr, podoblast - Slovácká

Francie

Bílá vína

White wine

OBLAST BOURGOGNE

Chablis 2008 590,-

Dom. Pascal Bouchard

Víno odrůdy Chardonnay s minerálním aroma a výraznou citrónovou chutí podpořenou aspekty exotického ovoce pochází ze severu Burgundska. Tato vína jsou vyhledávána pro svou jedinečnost na celém světě. Výborně doplní ryby a dary moře na všechny způsoby.

Chablis Premier Cru 2006, 2007 960,-

Dom. Pascal Bouchard

Typické minerální a křehké Chardonnay z vesnice Chablis. Nezálo na dubových sudech, takže je stylově naturální. Vůně jemná s tóny citrónové kůry, mandarinky a lískových oříšků. Na jazyku a patře se příjemně rozvíjí do tónů medového melounu a chlebovinky. Ideální je v kombinaci s různými úpravami lososa a mořských ryb.

Puligny Montrachet 2005, 2006 1 390,- **„Les Enseignères“**

Dom. Hubert Chavy et Fils

Vůně vína je velice extraktivní, chuť je silná, plná a dlouhá. Až po několika minutách se víno začíná postupně měnit. Zhruba po půl hodině již můžeme plně rozeznat příjemný minerální podtón, v dochuti začínají dominovat citrusy a exotické ovoce. Toto víno je velice příjemné v mladém stavu. Doplnit ho můžeme například tuňákem.

OBLAST VALLÉE DU RHÔNE

Crozes Hermitage 2003, 2004, 2007 920,-

J. Vidal-Fleury

Víno jemné žluté barvy se zlatavými záblesky. Ve vůni najdeme bílé květy a oříšky. Chuť je středněplná, lehce olejnatá. Vůně je vyrovnaná, poměrně svěží. Typické víno pro danou apelaci. Vhodné k salátům či sýrům.

OBLAST LOIRA

Sancerre 2004, 2006 910,-

Dom. Mollet-Maudry

Víno žluto-zelenkavé barvy s jemnou vůní angreštů a jablek. Chuť je suchá a výrazná s pestrou skladbou kyselin. Jemné nuance připomínají čerstvé hrušky, zelená jablka, kandovaný zázvor. Víno se velmi dobře snoubí s rybími pokrmy, s kuřecím masem a výborně se hodí ke kozím sýrům.

Červená vína *Red wine*

OBLAST BORDEAUX

Château du Barail 2007 490,-

Bordeaux AOC

Víno pevného těla a tvrdší chuti se stopami červeného ovoce. Tradiční složení odrůd – Cabernet Sauvignon a Merlot - podtrhuje klasický styl tohoto regionu, jež produkuje vína osobitá, která mají hloubku a zralost. Výborné je v kombinaci s vepřovým masem jak grilovaným, tak pečeným.

Moulin d'Issan 2004, 2007 660,-

Bordeaux AOC

Víno má vyšší tříslovinu a středně dlouhou dochuť. Ve vůni rozeznáváme živočišné tóny a v chuti pak nejvíce lesní ovoce – borůvky, ostružiny doplněné lehkým tabákovým podtónem. Skvěle doprovodí hovězí maso nebo výraznější sýry.

Chateau Latour 1994 14 900,- **1^{er} Grand Cru Classé**

Latour je ideálním dokladem toho, jak může být víno silné a hutné, současně si však udržovat exkluzivní jemnost. Víno pro výjimečné příležitosti.

Les Allées de Cantermele 2006 820,-

Haut-Médoc, 2.víno Ch. Cantermerle

Barva vína je temně červená s rubínovými odlesky. Ve vůni najdeme červené bobulové ovoce, koření a patrné animalní tóny. Chuť je pevná strukturovaná, zráním se vyvíjí animalní složka a taniny se zjemňují. Víno je příjemně komplexní, na Bordeaux potěší svojí poměrnou jemností. Ideální je ke steakům a těžším masovým pokrmům.

Château Peyreau 2004 820,-

St. Emilion GC, produkce Ch. Canon la Gaffeliere

Ch. Peyreau se nachází severovýchodně od městečka St. Émilion. Tento zámek patří hraběcímu rodu von Neipperg, stejně jako Clos de l'Oratoire, La Mondotte, nebo proslulý Canon la Gaffelière. Ve víně se krásně snoubí šarm a subtilnost a zároveň elegantní zakulacenost. Ucítime v něm švestky, ostružiny, avšak také hlubší železité tóny a nádech pečeného hovězího masa. Tím by se také mohlo dobře hodit k hovězímu filetu doplněného grilovanou zeleninou.

Chateau Paveil de Luze 2002 0,375l / 630,-

Margaux, Cru Bourgeois Supérieur

0,75l/1 050,-

Víno přímo z apelace Margaux, jehož chudé a teplé půdy dávají vzniknout nejelegantnějším vínům. Je měkké a struktura je více ovocná než kořenitá. V chuti jsou tóny jahodové marmelády. V odrůdách je to klasická kupáž Bordeaux Cabernet Sauvignon 65 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 5 %. Nejlépe se hodí k hovězímu masu nebo křepelce.

**Chateau Cos d'Estournel 1986
Grand Cru Classé**

9 990,-

Víno Chateau Cos d'Estournel sousedící s vinicemi Chateau Lafite Rothschild, je již řadu let mimořádně bohaté a přitažlivé víno, plné chuti a vůně, vysoké třídy a vynikající úrovně, má hladkou hroznovou chuť a exkluzivní jemnost. Víno pro vyjimečné příležitosti.

OBLAST VALLEÉ DU RHONE

Cotes du Ventoux 2006

610,-

J. Vidal-Fleury

Toto víno pochází od nejstarší rodiny vinařů na Rhône. Jen těžko jej můžeme srovnávat s ostatními víny z této oblasti, jelikož je těžší, zemitější a plnější, ale zároveň si zachovává svou ovocnost! Podáváme jej k lehčím úpravám vepřového masa.

**Chateau neuf-du-Pape „La Roquette“ 2004 1 390,-
Vignobles Brunier**

Ač se vína v Châteauneuf-du-Pape mohou vyrábět až ze 13ti odrůd, v tomto víně jsou mistrně zpracovány tři. Dominantní je Grenache Noir a 30 % v kupáži zbývá na Syrah a Mourvèdre. Toto víno vyrábí rodina Brunierů, která je špičkou v této oblasti. Aroma je plné vyzrálých třešní a višní, ostružin, bezinek a tak jako ve vůni najdeme i v chuti lehké tóny anýzu. Víno nezraje na barikových sudech, ale na dubových sudech velkých objemů, což mu dává možnost zjemnění bohatých taninů a zachování svěží ovocnosti. Dorůžova propečená kachní prsíčka jsou ve spojení s tímto vínem skutečnou delikatesou.

OBLAST BOURGOGNE

Bourgogne Pinot Noir 2003

660,-

Dom. Mommessin

Víno z nejznámější burgundské červené odrůdy Pinot Noir. Barva temně granátová. Typická odrůdová vůně s animálním, zemitým podtónem. Chuť výrazně ovocná, především po černém rybízu, lesních jahodách a třešních. Výborně se hodí ke grilovaným tmavým masům.

Gevrey-Chambertin 2001, 2005

1 390,-

Dom. Rossignol Trapet

Skvěle čistě zpracovaný Pinot Noir z Côtes de Nuits. Biodynamický přístup k vinici obohacuje víno o širší paletu vůní. Tato apelace dává v Burgundsku vína s hutnou strukturou, díky níž pomalu a elegantně stárnou. Vychutnat si ho můžete například s grilovaným tmavým masem.

Pommard „La Croix Blance“ 2005

1 490,-

Dom. Jacques Parent

Pommard – slavná vesnice na jihu Côte d'Or – dává vína okouzující vůně, elegantní, ale pevného těla. Domaine Parrent patří k nejstarším a nejvyhlášenějším výrobcům v této vesnici! O toto vinařství se starají dvě dámy, Anne a Catherine, ale nečekejte jemný a líbivý styl vína. Jejich styl dává vínům pevnost a hloubku. Červené bobulové ovoce, višně, jemná kůže, pepř, hřebíček, příjemná tríslovina doplněná živoucí kyselinkou dávají široké možnosti kombinací s pokrmy. Víno skvěle doprovodí pernatou zvěř, jehněčí nebo hovězí maso a sýry.

Champagne & Crémant

Crémant de Bourgogne blanc de blancs 660,-

Paul Chollet

Sekt z Burgundska vyrobený tradiční šampaňskou metodou zrání na láhvi, se vyznačuje jemným perlením a osvěžující vůní i chutí po citrusech. Výrobce je malá, ale vyhlášená rodinná Domaine Paul Chollet. Doporučujeme jej jako aperitiv nebo k nenáročným předkrmům.

Roederer brut premiér 1 390,-

Louis Roederer

Víno vyniká výrazně plnou vůní a svěží barvou. Jemné perlení doprovází eleganci v chuti. Je velice komplexní a vyvážené, jeho „suchost“ podporuje celkový svěží dojem, který lze u vín této kategorie dnes najít zcela výjimečně. Můžeme ho servírovat jako aperitiv ve spojení s pokrmy z husích jater.

Roederer Cristal 2002 6 900,-

Louis Roederer

Toto prestižní cuvée je opravdovým pojmem mezi znalci Champagne! Vyrábí se pouze v nejlepších letech a jeho produkce je redukována na několik desítek tisíc lahví. Barva je výrazná, vůně velice extraktní, přesto je výsledná chuť subtilní, lehká a vyvážená. Velice jemné perlení, vůně mandlí, medu, lučního kvítí a broskví, doplňuje bílá čokoláda, karamel a lískové oříšky. V chuti najdeme minerální tóny, ale hlavně skvělou vyváženost mezi strukturou odrůdy Pinot Noir a jemnou elegancí Chardonnay. Dochutí je dlouhá a svěží s jemným nádechem karamelu a tabáku.

Cuveé Dom Pérignon 1998

6 900,-

Moët Champagne

Dom Pérignon byl v 17. století benediktinský mnich, který vstoupil do dějin jako osoba, která „vynalezla“ šampaňské. První ročník Dom Pérignon byl uveden na trh v roce 1937. Toto Champagne je výsledkem hledání rovnováhy mezi odrůdami Pinot Noir a Chardonnay. Světle žlutá barva se zelenými odlesky. Počáteční vůně čerstvých mandlí a grapefruitu pomalu přechází do tónů koření, oříšků kešu a opečených toastů. Sametová, komplexní a harmonická chuť. „Každý ročník je unikátní.“

Španělsko

Giné Giné

820,-

Intenzivní rubínově červená barva, čistá a brilantní, intenzivní vůně květin a ovoce je doplněna minerálními tóny půdy. Chuť je svěží, ovocná, kulatá, vyvážená a velmi dlouhá. Je vhodná k lehčím pokrmům z masa, výrazným úpravám pokrmů z ryb, těstovinám.

Villaester 2002

1 290,-

Sametová vůně višně a třešně s tony vanilky. Nazrálá chuť třešně a rybízu. Vhodné víno ke všem druhům zvěřiny, tmavému masu a sýrům.

Dezertní vína

Bonnezeaux „F de Fesles“ 2000 0,375 l/990,-

Portské

**Romariz – Dry and White suché bílé 0,75 l/825,-
0,05 l/ 55,-**

**Romariz – White sladké bílé 0,75 l/825,-
0,05 l/ 55,-**

**Romariz – Superior Tawny 0,75 l/825,-
0,05 l/ 55,-**

**Romariz – Superior Ruby 0,75 l/975,-
0,05 l/65,-**

**Romariz – Reserva Latina 6-ti leté Řasny
0,75 l/1185,-
0,05 l/79,-**

Cognac

Cognac Daniel Bouju GrandChampagne

Tato malá rodinná firma leží přímo v samém srdci nejlepších vinic v Grand Champagne, ve vesničce St. Preuil, přičemž historie výroby Cognacu zde sahá až na počátek 19. století.

V současnosti k výrobě vína, tj. základní suroviny k výrobě Cognacu, využívají pouze odrůdu Ugni blanc pravidelně dosahující nejlepších výkonů právě ve vesničkách Segonzac a Saint Preuil, které patří k nejlépe hodnoceným oblastem v Grand Champagne. Postup výroby je zde velmi tradiční – vyrobené víno je destilováno a poté uloženo ke zrání do limousinských dubových sudů.

Barva je velmi tmavá, ale čistě přírodní získaná ze zrání na dubových sudech a ne z přidání karamelu, jak je běžné u velkých producentů. V chuti je jemné, neagresivní, ale zároveň plné a bohaté. V dochuti alkohol nepálí, ale naopak příjemně hřeje.

**V.S.O.P. Reserve Grande Champagne 10 let
0,70 l/1190,- 0,05 l/85,-**

**Napoleon Grande Champagne 15 let
0,70 l/1470,- 0,05 l/105,-**

**X.O. Empereur Grande Champagne 25 let
0,70 l/2 030,- 0,05 l/145,-**