

VÍNO J. STÁVEK NĚMČIČKY

BÍLÉ VÍNO

0,75L	DĚDOVA VEČERKA 2021 (Veltínské červené rané, Ryzlink vlašský) zemské – suché Alk. 11,5%	330,-
0,75L	ÁČKO 2021 (Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený) zemské – polosuché Alk. 12,5%	380,-
0,75L	SAUVIGNON 2021 pozdní sběr – suché Alk. 12,5%	400,-
0,75L	TRAMÍN ČERVENÝ 2021 zemské – suché Alk. 12,5%	440,-
0,75L	PINOT BLANC 2017 zemské – suché Alk. 13,5% nefiltrováno – školené na kvasnicích	400,-

ROSÉ VÍNO

0,75L	ROSÉ TRKMANSKA 2019 (Frankovka) V. O. C. – suché Alk. 12,5%	360,-
0,75L	ROSÉ TERCIE 2020 (Frankovka, Merlot) kabinet – suché Alk. 12,5%	360,-

ČERVENÉ VÍNO

0,75L	KARMAZÍN 2018 (Frankovka) zemské – suché NEFILTROVANÉ Alk. 12,5%	380,-
0,75L	FRANKOVKA 2019 V. O. C. – suché Alk. 13,5%	440,-
0,75L	PINOT NOIR RESERVA 2015 výběr z hroznů – suché Alk. 13,5% barrique	680,-
0,75L	BODRO 2019 (Merlot, Cabernet Sauvignon) výběr z hroznů – suché Alk. 12,5%	520,-

LIKÉROVÉ VÍNO

Technologie těchto noblesních vín je prastará (první zmínky pochází již z 9. století). Základem likérových vín je dolihování – fortifikace hroznového moštu originálním vinným destilátem. Technologie tohoto vína je podobná nejen technologii výroby portských vín, ale také technologii vín sherry. Moravská varianta je výsledkem invenčního přístupu mladé generace zdejších vinohradníků a vinařů. Jejich umění přidalo tomuto elegantnímu nápoji více ovocitosti a svěžesti, což je autentickým a nenapodobitelným výrazem severních vinařských oblastí.

0,5L	LOKUS ČERVENÝ 2017 (Alibernet, Cabernet Moravia) likérové víno – sladké Alk. 16% Zb. cukr 50 g/l Kyselina 4,4 g/l	380,-
0,5L	LOKUS ROSÉ 2012 (Rulandské modré) likérové víno – sladké Alk. 15% Zb. cukr 104 g/l Kyselina 3,1 g/l	380,-
0,5L	MISTELLE DE MUSCAT JUVEANO 2016 (Muškát Moravský) likérové víno – sladké Alk. 15% Zb. cukr 76 g/l Kyselina 5,4 g/l Zlatá medaile: Národní soutěž vín 2014	380,-