

# VÍNO J. STÁVEK NĚMČIČKY

## BÍLÉ VÍNO

0,75L	<b>DĚDOVA VEČERKA 2020</b> ( Veltlínské červené rané, Ryzlink vlašský ) zemské – suché Alk. 11,5% Zb. cukr 1,1 g/l Kyselina 5,3 g/l	<b>330,-</b>
0,75L	<b>ÁČKO 2020</b> ( Rulandské bílé, Sauvignon, Tramín červený ) zemské – polosuché Alk. 12%	<b>380,-</b>
0,75L	<b>SAUVIGNON 2019</b> pozdní sběr – suché Alk. 12,5% Zb. cukr 3,1 g/l Kyselina 5,6 g/l	<b>400,-</b>
0,75L	<b>TRAMÍN ČERVENÝ 2019</b> zemské – suché Alk. 12,5% Zb. cukr 3,5 g/l Kyselina 5,0 g/l	<b>440,-</b>
0,75L	<b>BÍLÁ FRANKOVKA 2019</b> kabinet – suché Alk. 11,5% Zb. cukr 8,2 g/l Kyselina 7 g/l	<b>380,-</b>
0,75L	<b>PINOT BLANC 2017</b> zemské – suché Alk. 13,5% Zb. cukr 1,0 g/l Kyselina 5,9 g/l nefiltrováno – školeno na kvasnicích	<b>400,-</b>

## ROSÉ VÍNO

0,75L	<b>ROSÉ ČTVRTÉ 2018</b> ( Frankovka, Merlot ) kabinet – suché Alk. 11,5% Zb. cukr 6,8 g/l Kyselina 5,1 g/l	<b>310,-</b>
0,75L	<b>ROSÉ TRKMANSKA 2019</b> ( Frankovka ) V. O. C. – suché Alk. 12,5% Zb. cukr 0,1 g/l Kyselina 6,7 g/l	<b>360,-</b>
0,75L	<b>ROSÉ NAD ZAHRADY 2019</b> ( Merlot ) výběr z hroznů – polosladké Alk. 13% Zb. cukr 17 g/l Kyselina 5,5 g/l Champion Prague wine trophy 2020 Vítěz kategorie: Jarovín rosé Zlatá medaile: Národní soutěž vín Velkopavlovické podoblasti 2020	<b>410,-</b>

# VÍNO J. STÁVEK NĚMČIČKY

## ČERVENÉ VÍNO

0,75L	<b>KARMAZÍN 2016</b> ( Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal ) zemské – suché NEFILTROVANÉ Alk. 12,5%	<b>380,-</b>
0,75L	<b>FRANKOVKA 2018</b> V. O. C. – suché Alk. 12,5%	<b>440,-</b>
0,75L	<b>VIVID ČERVENÝ 2011</b> ( Modrý Portugal ) kabinet – suché Alk. 12,5%	<b>250,-</b>
0,75L	<b>FRANKOVKA RESERVA 2015</b> výběr z hroznů – suché Alk. 14%      barrique	<b>890,-</b>
0,75L	<b>PINOT NOIR RESERVA 2015</b> výběr z hroznů – suché Alk. 13,5%      barrique	<b>680,-</b>

## 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	<b>LOKUS ČERVENÝ 2016</b> ( Cabernet Moravia, Alibernet, André ) likérové víno – sladké Alk. 15,5% Zb. cukr 53 g/l Kyselina 4 g/l	<b>380,-</b>
0,5L	<b>LOKUS ROSÉ 2012</b> ( Rulandské modré ) likérové víno – sladké Alk. 15% Zb. cukr 104 g/l Kyselina 3,1 g/l	<b>380,-</b>
0,5L	<b>MISTELLE DE MUSCAT JUVEANO 2013</b> ( Muškát Moravský ) likérové víno – sladké Alk. 15% Zb. cukr 112 g/l Kyselina 4,6 g/l Zlatá medaile: Národní soutěž vín 2014	<b>380,-</b>