

KARPATSKÁ PERLA

JAGNET

Atraktívne spektrum farieb, vyvážená harmónia čistých odrodových vôní a sviežich chutí sú symbolom kolekcie vín JAGNET. Je pomenovaná podľa názvu historického vinohradníckeho honu v obci Šenkvice.

JAGNET Rizling vlašský

10 € 1,35 €/0,1l Ročník: 2011

Klasifikácia: Víno s chráneným označením pôvodu, odrodové víno biele, suché

Pôvod: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice, Vinohrad Krče

Vlastnosti: Víno svetlej zlato-žltej farby s iskrou do zelenkava. Stredne plná vôňa a vyrovnaná chuť s výraznejšou kyselinou pripomínajú čerstvú zmes citrusového ovocia, s príjemným osviežujúcim celkovým dojmom.

Podávanie: pri teplote 10 – 12 °C k pečeným sladkovodným rybám, mierne pikantným úpravám hydiny, teľacím kotletám na cesnaku a polotvrdým syrom

Alkohol: 12,5 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



JAGNET Veltlínske zelené

10 € 1,35 €/0,1l Ročník: 2011

Klasifikácia: Odrodové víno biele, suché

Pôvod: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Vinohradnícka obec Šenkvice, Vinohrad Krče

Vlastnosti: Víno svetlej žlto-zelenej farby, plnej vyvázenej vône a sviežej medovo-ovocnej chuti s primeraným obsahom kyselín. Po dlhšom odležaní vo fľaši zaujme vôňou lúčnych kvetov a chuťou horkej mandle.

Podávanie: pri teplote 10 – 12 °C k čerstvým šalátom s kuračím mäsom, prírodnej úprave sladkovodných rýb, polotvrdým a tvrdým ovčím a kozím syrom

Alkohol: 12,5 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



JAGNET Frankovka modrá

10 € 1,35 €/0,1l Ročník: 2011

Klasifikácia: Víno s chráneným označením pôvodu, odrodové víno červené, suché

Pôvod: Južnoslovenská vinohradnícka oblasť, Pribeta

Vlastnosti: Víno živej rubínovo-červenej farby, bohatej vône s dôstojným dubovo-korenistým, až slivkovo-škoricovým charakterom. Perzistentná ovocná chuť vína zaujme harmóniou kyselín a príjemným tanínom.

Podávanie: po dekantácii do karafy pri teplote 16 – 18 °C k biftekam na zelenom korení, zverine, pečenej husacine, mäkkým syrom s ušľachtilou bielou plesňou na povrchu.

Alkohol: 12,5 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



JAGNET Muškát moravský

10 € 1,35 €/0,1l Ročník: 2011

Klasifikácia: Víno s chráneným označením pôvodu, odrodové víno biele, suché

Pôvod: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, Šenkvice, Vinohrad Suchý vrch

Vlastnosti: Víno zlato-žltej farby, ktoré prekvapí plným muškátovo-medovkovým buketom. Svieža a ľahká ovocno-korenistá chuť vína pripomína zrelé bobulky hrozna a tropické ovocie s kúskami muškátového orieška.

Podávanie: pri teplote 10 – 11 °C k prírodnej úprave hydiny s ovocnou omáčkou, cestovinám s čerstvým krémovým syrom a mierne sladkým ovocným dezertom

Alkohol: 12,5 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



VARIETO

Kolekciu VARIETO tvoria vína s prívlastkom, vyrobené z hrozna v kvalite kabinetné, neskorý zber a výber z hrozna. Použitie moderných vinifikačných postupov zohľadňuje osobitné požiadavky každej odrody viniča, a tým umožňuje formovať ich jedinečné senzorycké osobnosti s dlhším potenciálom zreania. Názov VARIETO pochádza z latinského pomenovania pre odrodu viniča.

VARIETO André

12 € Ročník: 2009

Klasifikácia: Víno s chráneným označením pôvodu, neskorý zber, červené, suché

Pôvod: Malokarpatská vinohradnícka oblasť, vinohrad Suchý vrch

Vlastnosti: Víno má pôvod v mladej vinici Suchý vrch pri Šenkviaciach. Má tmavočervenú farbu a výraznú ovocnú vôňu, ktorá je typická pre túto odrodu. Lahodná, plná chuť a primeraný obsah tanínov dotvárajú celkový charakter vína. Je vhodné na vyzrievanie vo fľaši.

Podávanie: Podávame ho pri teplote 16 – 17 °C k pečenému bravčovému mäsu alebo hovädziemu na zeleninovej omáčke.

Alkohol: 13,0 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



VINS WINERY

Chardonnay

17 € Ročník: 2011

Klasifikácia: víno biele, neskorý zber, odrodové

Pôvod: Slovensko, Južnoslovenská oblasť

Vlastnosti: Víno žltej farby strednej intenzity so zelenkavými odtieňmi, s noblesnou vôňou medových a ovocných tónov, najmä tropického ovocia, šťavnatého hrozna a horského medu, s rafinovanou minerálnosťou a jemnou korenistosťou bieleho korenia, s celkovým vnemom bohatosti a elegancie. Chuť vína je extraktívna a komplexne ovocná.

Podávanie: Podávame k morským špecialitám, najlepšie ku grilovaným krevetám alebo carpacciu z tuniaka, bravčovému mäsu na rôzne spôsoby.

Alkohol: 12,0 % obj.

Objem fľaše: 0,75 l



VÍNO NICHTA

Devín

17 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: výber z hrozna, biele, polosladké
Pôvod: Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov
Vlastnosti: Víno s obrovským zrecím potenciálom. Bohatá aróma s typickým prejavom ruží a pomarančovej kôry. Veľké mohutné telo, kde medovosť v chuti je vybalancovaná iskrivou kyselinou.

Podávanie: Podávame k tvrdým vyzretým syrom.

Alkohol: 11,5 % obj., Objem fľaše: 0,75 l



Dunaj

17 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: bobuľový výber, suché
Pôvod: Nitrianska vinohradnícka oblasť, Čajkov
Vlastnosti: Víno sýtej bordovej farby, s príťažlivou zamato-ovou ovocnou vôňou, najmä sliviek a čierneho bobuľového ovocia, s jemným korenisto-živočišným vnemom. Chuť vína je plná, harmonická, ovocne šťavnatá, s tónmi červeného bobuľového ovocia, príjemne korenistá

Podávanie: Podávame k prírodným úpravám hovädzieho mäsa, srnčiemu mäsu so šípkovou alebo čerešňovou omáčkou a k tvrdým syrom.

Alkohol: 15 % obj., Objem fľaše: 0,75 l



VÍNO MIROSLAV DUDO

Cabernet Sauvignon

14,00 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: akostné víno odrodové, neskorý zber

Pôvod: Slovensko, Modra

Vlastnosti: Dekanské červené, ktoré zrelo v sude starého otca. Pán farár i dedo si rozumeli. Pili len tie najlepšie moky. Ako tento. Hutný v oku, višňovo-borievkový v nose. Ústa plné makovníka našej babky...Nostalgia vo vine. Krásna nostalgia.

Podávanie: Podávame k šťavnatým úpravám diviny a hovädzieho mäsa, najlepšie k steaku z jelenieho chrbta s demi-glasse z červeného vína a s restovanými hribsmi

Alkohol: 12,5 % obj., Objem fľaše: 0,75 l



MRVA & STANKO

Modrý Portugal

15,00 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: akostné odrodové, suché

Pôvod: Slovensko, Dolné Orešany

Vlastnosti: Víno sýtej jasnočervenej farby, s ovocnou vôňou kôstkového ovocia, najmä čerešní a višní. Chuť vína je šťavnatá, s ovocnosťou červeného bobuľového ovocia, podporená sviežimi kyselinami, ktoré s jemnou adstringenciou vytvárajú odrodovo výnimočný chuťový vnem vyznačujúci sa pevnosťou a vyrovnanosťou.

Podávanie: Podávame k jednoduchším úpravám hydinového alebo králičieho mäsa, najlepšie ku králikovi na smotane s brusnicami a taktiež k hovädziemu mäsu s pikantným zeleninovým šalátom.

Alkohol: 13 % obj., Objem fľaše: 0,75 l



CHOWANIEC & KRAJČÍROVIČ

Cabernet sauvignon - akostné

11,00 € 1,50 €/0,1l **Ročník: 2011**

Klasifikácia: červené, suché

Vlastnosti: Víno má podmanivú vôňu lesného drobného ovocia a barique sudov. V chuti vystupuje štruktúra vlastných trieslovín a chuť po čiernom ríbezli. Je dlhá, s výraznou a komplexnou dochuťou. Doporučujeme k pečenej kačke, ku korenistým úpravám diviny, syrom so zelenou plesňou, grilovaným steakom. Teplota na pitie 16-18 °C.

Alkohol: 13,04 %

Objem fľaše: 0,75 l



Chardonnay

9 € 1,20 €/0,1l **Ročník: 2011**

Klasifikácia: biele akostné suché

Vlastnosti: Chardonnay sa rozšírilo z Burgundska a dnes patrí celosvetovo medzi najpopulárnejšie odrody. Víno má jemný buket medu a citrusov. Ovocnú chuť dopĺňajú orieškové tóny. Doporučujeme podávať k vypráženým morčacím prsiam, k bravčovým medailónom so smotanovou omáčkou, k tvrdým syrom, ale aj k syrom s bielou plesňou. Teplota na pitie 10-12 °C.

Alkohol: 12,00 %

Objem fľaše: 0,75 l



Frankovka modrá-rosé

12 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: ružové suché

Vlastnosti: Jemná ružová farba navodzuje atmosféru mladosti a životnej dynamiky. Vôňa sladkých lesných jahôd a výhonkov ríbezľových listov je intenzívna a príjemná. Chuť je šťavnatá, ovocná, po záhradných jahodách s žihľavovým lemom. Víno je romantické, ale zároveň má čertikov v očiach. Odporúčame na chvíľu plné fantázie.



VILLA MARIA ESTATE

Villa Maria Private Bin Marlborough Sauvignon Blanc

24,00 € **Ročník: 2011**

Klasifikácia: Víno biele, (blank), odrodové

Pôvod: Nový Zéland, Marlborough

Vlastnosti: Nádherná iskrivá žltozelená farba. Vôňa je svieža, intenzívne aromatická, špargľová. Florálne tóny pretrvávajú vo voni aj vo forme čerstvo pokosenej trávy. Kyselinky sú vo vine citelné, ale nevtieravé. Chuť vína je komplexne svieža, zaguľatená najmä po tónoch špargle a listoch čiernej ríbezle.

Alkohol: 13,5 %

Objem fľaše: 0,75 l

