

POCHUTINY

Moravské vinné želé – VINICE

Vyráběno z bílých odrůd vína - Ryzlink vlašský, Pálava, Moravský muškát aj. Základ želé tvoří víno a agar. Obsah alkoholu v želé je max. 5% objemu. Doporučení k jídlu: Všechny druhy plísňových sýrů, obzvláště tvrdší typy s modrou plísní. Výborné také v kombinaci s vlaškými ořechy a pistáciemi. Vhodné rovněž jako pochutina při pečení různých druhů mas.

Moravská vinná omáčka-marináda - VINICE

Vyráběna z modrých odrůd - červeného vína - Modrý Portugal, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Základ omáčky tvoří víno, ovocná sušina a směs koření a bylin. Obsah alkoholu v omáčce tvoří max. 5% objemu. Výrobek je určen k marinování všech druhů masa, vhodný pro steakové úpravy na pánvi i grilu. Základ pro teplou vinnou omáčku i jako přílohová omáčka za studena.

Moravská vinná hořčice - VINICE

Vyráběna z modrých odrůd - červeného vína - Modrý Portugal, Zweigeltrebe a Rulandské modré. Základ hořčice tvoří víno, hořčičná mouka a směs koření. Obsah alkoholu v hořčici je max. 5% objemu. Výrobek je určen jako pochutina ke všem druhům masa, vhodné i pro steakové úpravy na pánvi i grilu. K využití jako základ pro teplou hořčiční omáčku i jako přílohová pochutina za studena a vhodná také jako základ pro výrobu zvěřinových pomazánek.

ŘADA NATURVINI

Zweigeltrebe

Jakostní odrůdové víno, 2008, suché

Vynikající víno sytě červené barvy z terroir MIKULOV. Vůně šušeného bobulového ovoce, převažují borůvky. V chuti dominuje lesní ovoce. Kořenité a pikantní. Doporučujeme otevřít do 3 let a podávat při teplotě 14 – 16 °C. Ideální partner k červeným masům a vyzrálým sýrům.

Alkohol: 13% cukr 0,5 kyseliny 5

Cabernet Sauvignon

Kabinet, 2010, suché

Velmi příjemný Cabernet Sauvignon fialově červené barvy z terroir MIKULOV. Vůně plná, tabáková. Chuť vyvážená s delikátními tóny papriky, sušených švestek a hořké čokolády. Doporučujeme otevřít do 7 let a podávat při teplotě 14 – 16 °C. Vhodné víno k úpravám hovězího masa a grilované zelenině.

Alkohol:, 12,5% cukr 2,6 kyseliny 6,0

ŘADA VINICE

Rulandské šedé

Pozdní sběr 2011, suché

Jedinečné víno výrazně žluté barvy z terroir MIKULOV. Vůně sušené pomerančové kůry spojená se sametově hladkou a ovocnou chutí.

Doporučujeme otevřít do 6 let a podávat při teplotě 10 – 12 °C. Víno vhodné ke kuřecímu, vepřovému masu a zeleninovým salátům.

Alkohol: 13% cukr 1 kyseliny 6,8

Sauvignon

Pozdní sběr 2011, polosuché

Delikátní víno mírně žluté barvy z terroir MIKULOV. Vůně květů černého bezu. Ovocná dochuť s náznakem zelené papriky je příjemně osvěžující.

Doporučujeme otevřít do 7 let a servírovat chlazené od 10 – 12 °C. Víno je vhodné v kombinaci s rybím masem, těstovinami nebo chřestem.

Alkohol: 13,5% cukr 8,6 kyseliny 5,4

Sylvánské zelené

Pozdní sběr 2012, polosladké

Tradiční odrůda pěstovaná na jižní Moravě z terroir Mikulov. Plný, kulatý, jemně kořenitý Sylván s vůní angreštu, travnatosti a stopou minerálnosti. Víno s delším tělem s příjemně zakomponovaným zbytkovým cukrem, který dlouho zůstává v ústech.

Doporučujeme otevřít do 5 let a servírovat chlazené od 10 – 12 °C. Víno je vhodné v kombinaci s grilovaným kuřetem, králíkem či teplé zelenině.

Alkohol: 11% cukr 16,6 kyseliny 6,4

Aurelius

Pozdní sběr 2012, polosladké

Odrůda vyšlechtěná na jižní Moravě křížením Neuburku a Ryzlinku rýnského. Zelenožlutá barva vína s intenzivní kdoulově lipovou vůní. Chuť vína je velmi dlouhá, harmonická, mírně kořenitá s příjemným zbytkovým cukrem. Doporučujeme otevřít do 5 let a servírovat chlazené od 9 – 11 °C. Víno je vhodné v kombinaci s asijskou kuchyní a dezerty.

Alkohol: 11,5% cukr 13,5 kyseliny 6,3

Hibernal

Pozdní sběr 2012, polosuché

Víno má zelenožlutou barvu. Vůně je intenzivní, příjemně ovocná. Chuť plná, šťavnatá, velmi extraktivní, lehce kořenitá. Doporučujeme otevřít do 6 let a servírovat chlazené od 10 – 12 °C. Víno je vhodné v kombinaci s mořskými plody a rybami.

Alkohol: 12% cukr 8,4 kyseliny 6,0

Frankovka rosé

Pozdní sběr 2011, polosuché

Rosé lehce růžové barvy z terroir MIKULOV. Vůně čerstvého ovoce s dominantními tóny zahradní jahody, která se objevuje i v chuti. Sametový závěr tohoto vína vybízí k opětovnému napití. Doporučujeme otevřít do 2 let a servírovat při teplotě 7 - 10°C. Příjemný doplněk k

chutí. Doporučujeme otevřít do 7 let a podávat při teplotě 14 – 16 °C. Víno vhodné k červeným masům, zvláště zvěřině, a grilované zelenině.

Alkohol: 11,5 cukr 11,1 kyseliny 6,6

Merlot

Pozdní sběr 2011, suché

Výjimečný Merlot tmavě červené barvy z terroir MIKULOV. Vůně ovocného kompotu. V chuti převažují švestky s nádechem hořké čokolády. Robustní tělo a dlouhý závěr.

Doporučujeme otevřít do 10 let a servírovat chlazené od 14 – 16 °C. Víno je vhodné k tmavým masům, grilované zelenině a tučným sýrům.

Alkohol: 13% cukr 2,4 kyseliny 5,2

Modrý Portugal

Pozdní sběr 2011, suché

Jedinečné víno barvy čerstvé červené hroznové šťávy z terroir MIKULOV. Vůně sušených švestek a višně je podpořena jemnou chutí s čokoládovým nádechem. Jemné moravské víno. Doporučujeme otevřít do 3 let a podávat při teplotě 12 – 14 °C. Vhodné víno k úpravám kuřecího masa a lehkým sýrům.

Alkohol: 12% cukr 0,2 kyseliny 5,7