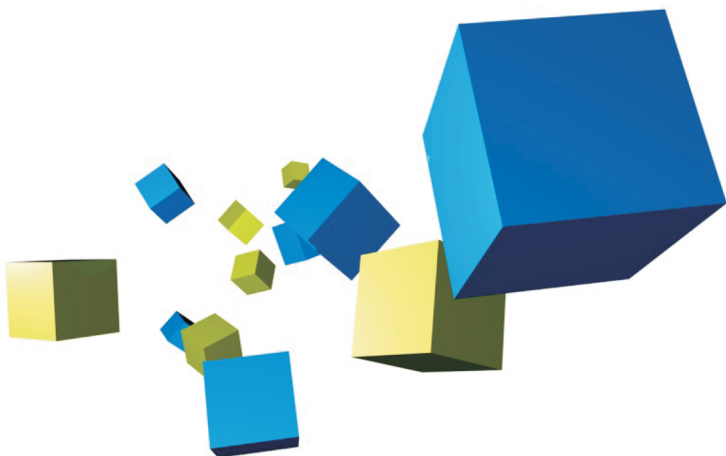




NABÍDKA REKLAMNÍCH VÍN



CENÍK REKLAMNÍCH VÍN

Odrůda	Objem	Ročník	Cena za ks	Cena za karton
Müller Thurgau kabinet	0,75 l	2011	127,00 Kč	762,00 Kč
Veltlínské zelené kabinet	0,75 l	2010	150,00 Kč	900,00 Kč
Veltlínské zelené kabinet PLATINUM	0,75 l	2010	184,00 Kč	1.104,00 Kč
Ryzlink rýnský pozdní sběr	0,75 l	2009-11	173,00 Kč	1.038,00 Kč
Ryzlink vlašský kabinet	0,75 l	2011	127,00 Kč	762,00 Kč
Rulandské šedé kabinet	0,75 l	2011	179,00 Kč	1.038,00 Kč
Hibernal pozdní sběr	0,75 l	2008	173,00 Kč	1.038,00 Kč
Hibernal výběr z bobulí	0,5 l	2006	294,00 Kč	1.764,00 Kč
Sauvignon kabinet	0,75 l	2009-11	156,00 Kč	936,00 Kč
Rulandské šedé pozdní sběr	0,75 l	2010	253,00 Kč	1.518,00 Kč
Sauvignon pozdní sběr	0,75 l	2009-10	213,00 Kč	1.278,00 Kč
Sauvignon barrique pozdní sběr	0,75 l	2007	305,00 Kč	1.830,00 Kč
Sylvánské zelené pozdní sběr	0,75 l	2009	213,00 Kč	1.278,00 Kč
Tramín červený pozdní sběr	0,75 l	2009	253,00 Kč	1.518,00 Kč
Frankovka Rose kabinet	0,75 l	2010	127,00 Kč	762,00 Kč
Frankovka jakostní	0,75 l	2008	121,00 Kč	726,00 Kč
Svatovavřínecké jakostní	0,75 l	2008	121,00 Kč	726,00 Kč
Modrý Portugal jakostní	0,75 l	2009	121,00 Kč	726,00 Kč
Zweigeltrebe jakostní	0,75 l	2008	133,00 Kč	798,00 Kč
Frankovka pozdní sběr	0,75 l	2008	202,00 Kč	1.212,00 Kč
Frankovka pozdní sběr	0,375 l	2008	115,00 Kč	690,00 Kč
Frankovka barrique pozdní sběr	0,75 l	2007	294,00 Kč	1.764,00 Kč
Svatovavřínecké jakostní / barrique	0,75 l	2006	294,00 Kč	1.764,00 Kč
Zweigeltrebe pozdní sběr / barrique	0,75 l	2007	397,00 Kč	2.382,00 Kč
Alibernet pozdní sběr / barrique	0,75 l	2007	397,00 Kč	2.382,00 Kč
Rulandské modré pozdní sběr	0,75 l	2008	213,00 Kč	1.278,00 Kč



VELTLÍNSKÉ ZELENÉ - Kabinet

Víno se vyznačuje typickým odrůdovým charakterem což je vůně broskvové a mandlové kostky a jemnou, svěží kyselinou. Víno je vhodné podávat k těstovinám, rýži s drůbeží a k rybám.

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ - Platinum

Platinum je první víno, které si sám vyrobil syn David. Hrozny pocházejí z vinice Zadní Hora, kde si pronajal asi 0,5 ha 30 let starou vinici. Postupně mění a opravuje opěrnou konstrukci a provádí podsadbu keřů. Pro víno použil velmi exkluzivní kmen kvasinek s názvem Platinum, který přenesl také do názvu vína. Víno je lehčího, ovocitého charakteru, s výraznou kyselinkou a zbytkovým cukrem. Zapadá do trendu dnešních mladých vinařů, kteří propagují velmi mladá vína s výrazným ovocným arómatem. Víno se hodí pro letní popíjení při grilování. V gastronomii především k jídlům s drůbeží.

MÜLLER THURGAU - Kabinet

Odrůda s typickým muškátově broskvovým aroma, s nižším obsahem kyselin. Vhodné k předkrmům, zeleninovým polévkám i hlavním jídlům, k rybám a bílým měkkým sýrům.

RYZLINK VLAŠSKÝ - Kabinet

Víno je svěží ovocné, povzbuzující chuť k jídlu i k dalšímu pití. Ve vůni je jemně postřizitelné zelené jablko, chutí víno připomíná Ryzlink rýnský. Doporučujeme k masnějšímu jídlům z české kuchyně. Výborně se hodí k pečenému krůtímu masu.

RYZLINK RÝNSKÝ - Pozdní sběr

Hrozny pocházejí z 20 let staré vinice místně zvané „Vinohrádky“. Půdy jsou zde středně těžké až těžké, jílovité, což se pozitivně odráží ve vlastnostech vína. Víno je velmi minerální, typické odrůdové s vůní lipového květu a také medu. Je plné, harmonické a dlouhé, na konci příjemně nakyslé. Doporučujeme k těstovinám s mořskými plody, smažené rybí filé, hovězí s rýží a pokrmy s houbami.

RULANDSKÉ ŠEDÉ - Kabinet

Víno má decentní buket, je vyrovnané, hladké a má dobrou strukturu. Kyselina je jemná, a proto je víno příjemné navzdory vyššímu extraktu. Převažuje vůně jablka, malin, lískových jader a chlebnatost. Podáváme k lehkým předkrmům a k smetanovým sýrům.



SAUVIGNON - Kabinet

Tyto hrozny pocházejí z trati Zadní hora z 30 let staré vinice „Zímarka“. Víno se snažíme získávat co nejšetrnějším způsobem podobně jako ve vyhlášených oblastech střední Francie. Odbouráváme tvrdou kyselinu jablečnou, tak je víno příjemně pitelné s tóny vyzrálého ovoce, listů černého rybízu někdy hluchavky. Sauvignon kabinet je víno s vyšší kyselinou a jemnější vůní. Je velmi osvěžující, ale není kyselé. Hodí se především k různě upraveným rybám a k jídlům z ryže.

RULANDSKÉ ŠEDÉ - Pozdní sběr

Jedná se z části o samotok (nelisované odstopkované bobule nejsou stlačený). Víno dlouho kvasí. Po dobu 6 měsíců velmi pomalu prokvašelo vysoký obsah cukru jak v nerezovém tanku. Výsledkem je víno neopakovatelných vůní a chutí. Víno se vyznačuje zemitým buketem, podpořeným vůní zralých citrusových plodů a karamelu. Vín je tělnaté, plné, extraktivní s jemným sladkým koncem. Doporučujeme k bílým pikantním masům a ovocným desertům.

SAUVIGNON - Pozdní sběr

Sauvignon pozdní sběr je mohutnější víno s výraznějším sauvignonovým aroma. Jedná se o velmi oblíbené víno. Vůně tohoto vína je harmonická, s výraznými tóny listů zralé broskve nebo broskvového kompotu, částečně černého bezu, kvetoucí vinice a snad i kopřivy. Víno je plné, dlouhé a přitom osvěžující. Výborná kombinace ke kořeněným jídlům a bílým masům se smetanovými omáčkami.

SAUVIGNON - Pozdní sběr - Barrique

Sauvignon barrique - hrozny pro toto víno se sbírají zvlášť a to vždy jen ty nejvyzrálejší na keři. Víno pak zraje po dobu 9 měsíců ve francouzských sudech „barrique“, kde získává nezaměnitelný charakter a plnou žlutozelenou barvu. Vůně je neagresivní, harmonická s výraznými tóny listů zralé broskve nebo broskvového kompotu částečně černého bezu, kvetoucí vinice a snad i kopřivy. V chuti vína se projevuje komplexnost vinné složky s jemnými vanilkovými tóny francouzského dubu. Víno je plné, dlouhé a přitom osvěžující. Víno je doporučováno k dušeným masitým pokrmům a rybám.

SYLVÁNSKÉ ZELENÉ - Pozdní sběr

Je to stará německá odrůda, vykazuje stabilní kvalitu vína, které svým charakterem připomíná Ryzlink rýnský. Bohužel požadavky na vysokou pracnost a také nízké výnosy tuto odrůdu postupně vytlačily na okraj vinařských zájmů. Projevuje se jemným květnatým aroma spíše neutrální chutí. Víno není tělnaté, což ho předurčuje do gastron-



omie s lehčími druhy jídel. Doporučujeme k rybám a k drůbeži.

TRAMÍN ČERVENÝ - Pozdní sběr

Hrozny této odrůdy jsou červené barvy, ale víno získané z dužniny plodů je bílé. Pozůstatkem červeného barviva je žlutozlatá barva vína. Hrozny se vyznačují velmi dobrou vyzrálostí. Víno je jemně aromatické, svádivé, připomíná rozkvetlou růži. Chut' je plná, harmonická. Víno je vhodné k nekořeněným pokrmům.

HIBERNAL - Výběr z bobulí

Jedná se o mezidruhovou odrůdu vyšlechtěnou v Německu. Znamená to, že geny této odrůdy jsou jak evropského, tak amerického původu, na rozdíl od běžně u nás rozšířených odrůd, které mají geny pouze evropského původu. Důvodem bylo dosažení zvýšené odolnosti proti houbovým chorobám révy vinné, které byly na starý kontinent zavlečeny z Ameriky. Odrůda je tak méně citlivá především na Padlí révové, které napadá a ničí bobule révy a také vůči zimním mrazům. Víno z této odrůdy bylo vypěstováno v režimu kontrolovaného ekologického zemědělství. Výrazným znakem je jeho zeleno-žlutá barva, aroma černého rybízu a bezu. V kategorii výběr z bobulí je zůstatkový cukr 53 g/l. Dochut' je velmi dlouhá, ovocně - medová a celkově příjemná. Víno je vhodné k sorbetům a ovocným desertům.

HIBERNAL - Pozdní sběr

Víno z této odrůdy bylo vypěstováno v režimu kontrolovaného ekologického zemědělství. Výrazným znakem je jeho zeleno-žlutá barva, aroma černého rybízu a bezu, ne podobné Ryzlinku rýnskému a Sauvignonu. Doporučujeme podávat k jemným pokrmům, k studeným předkrmům, rybím specialitám, k teplým úpravám zeleniny a těstovinám.

FRANKOVKA ROSÉ - Kabinet

Jedná se o svěží víno lososové barvy s jemným ovocným buketem lesních plodů. Vhodné k jemně kořeněným masům, drůbeži, těstovinám a k jemným tvrdým sýrům.

FRANKOVKA - Jakostní

Víno má granátový odstín, je plné s příjemnou kyselinou a tříslovinami, voní po ostružinách a skořici. Vhodné podávat ke zvěřině, k tmavým masům výrazné chuti, těstovinám, sýrům s ušlechtilou plísní.



SVATOVAVŘINECKÉ - Jakostní

Je tmavé až karminové červené, má vyšší obsah kyselin a tříslovin, s vůní višní a švestek, která přechází až do vůně a chuti povidel. Víno je plné, výrazné chuti. Kvalita vína se stárnutím zvyšuje. Doporučujeme k pečení a k sýrům s modrou plísní.

MODRÝ PORTUGAL - Jakostní

Výborné pro každodenní skleničku vína. Je svěží, ale ne kyselé, hlubší rubínové barvy. Doporučujeme k pizze, libové vepřové a hovězí pečení.

ZWEIGELTREBE - Jakostní

Vína nabízíme po jednom až dvouletém ležení, kdy dosahují sametové chuti. Víno je plné a dlouhé. V chuti připomíná ostružiny s višněmi. Doporučujeme k pečením a hutným omáčkám.

RULANDSKÉ MODRÉ - Pozdní sběr

Hrozny pocházejí z lokality Nová hora. Vynikající lokalita s jižní expozicí, hrozny vyzrávají do výborné kondice. Víno zrál 12 měsíců v barrique sudech, kde získalo na plnosti ale jemnosti. Barva vína je cihlově červená, spíše tmavší, vůně vína odrůdově charakteristická a velmi výrazná. Nacházíme vůni malinové marmelády, kakaa a karamelu. V chuti je víno středně intenzivní, ale velmi příjemné. Doporučujeme k drůbeži na víně nebo ovoci, také k hovězí svíčková na víně.

FRANKOVKA - Pozdní sběr

Víno je krásně strukturované. Barva je jasně rubínová. Ve vůni jsou příjemné tóny třešní a bobulového ovoce. Chuť je plná a vysoce minerální s dlouhou dochutí. Podáváme k pečením a grilovaným masům.

FRANKOVKA - Pozdní sběr /Barrique/

Vína zrají v moravských nebo francouzských dubových sudech nejméně 6 měsíců. Víno je plné a přesto svěží. Víno zrál ve francouzských sudech minimálně 8 měsíců. Vhodné je pro masné pokrmy z vepřového masa a zvěřiny.



SVATOVAVŘINECKÉ - Jakostní /Barrique/

Vinice se nachází na jižním svahu Přední hory. Jedná o nejlepší polohu na červená vína v obci. Půdy jsou sprašové, dobře záhřevné. Víno je plná, barevné a husté. Zraje rovněž v sudech 225 l Barrique. Víno je vhodné k masitým pokrmům jako je zvěřina, ale hodí se i k hovězímu.

ZWEIGELTREBE - Pozdní sběr /Barrique/

Velmi šetrně získané mladé víno zraje 12 měsíců převážně v nových francouzských sudech barrique nejlepší kvality. Zajímavostí také je, že víno není filtrováno a do lahví není sířeno.

Podle nás jsme tímto postupem získali víno vynikajících chuťových kvalit. Velmi výrazné ovocné aroma, připomínající ostružiny a višně se mísí s tóny jemně hořké čokolády a dlouhá ničím nerušená vinná dochuť, podtrhuje jedinečnost tohoto moravského vína. Pro svoji jemnost a lahodnost je vhodné k masitým jídlům s jemně kořeněnými omáčkami, doplněné lesním nebo zahradním bobulovým ovocem.

ALIBERNET - Pozdní sběr /Barrique/

Je to u nás málo pěstovaná odrůda, protože je pozdní a musí se redukovat úroda hroznů. V příznivých letech poskytuje však vynikající vína, srovnatelná s Cabernetem Sauvignon. Vína zrají v dubových sudech 12 měsíců a mají dobrý potenciál vyzrávat na láhvi. Víno je výrazně tmavě červené někdy až černé, vůně výrazně připomíná lesní plody, především ostružiny a v pozadí zelenou papriku. Chuť je plná, dlouhá s jemnými tóny vanilky a čokolády. Víno pouze pro slavnostní okamžiky. Výborně se hodí ke steakům a k divočině.



Možnosti potisku

Nabízíme možnost označení lahví logem společnosti nebo firemními nápisy.
Způsoby provedení označení lahví:

Papírová visačka
od 7,00 Kč / ks



Papírová taška
od 9,00 Kč / ks



Samolepící logo
od 9,50 Kč / ks



- dárková krabice
- vlastní etiketa
- vypískované logo





A PRODUCTION s.r.o.

Vitošská 3413/7

143 00 Praha 4 - Modřany

tel.: +420 603 540 731

e-mail: info@aproduction.cz

www.aproduction.cz