

vinný lístek



+

+

+

použité fotografie jsou pouze ilustrační

Müller Thurgau jakostní odrůdové víno, suché

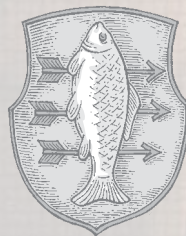
Odrůda byla vyšlechtěna v roce 1882 profesorem Müllerem. Dnes je u nás druhou nejrozšířenější odrůdou. Barva vína je světlá se zelenožlutým odstínem. Vůně je jemně muškátová ovocná, připomínající zralou broskev někdy i černý rybíz. Tyto aromatické látky přecházejí i do chutě. Pro toto víno je charakteristický nižší obsah kyselin. Doporučujeme podávat k pokrmům ze světlých mas, k osvěžujícím zeleninovým salátům, rajčatům a paprikám. Podáváme vychlazené na 11°C.

179,-

Veltlínské zelené jakostní odrůdové víno, suché

Pravděpodobně pochází z Rakouska. Tato stará odrůda je na Moravě dlouho pěstována. Je to absolutně nejpěstovanější odrůda v České Republice. Barva vína je zelenožlutá. Vůně je podobná lipovému květu. Chuť je slabě hořkomandlová s příjemnými kyselinami, harmonická. Doporučujeme k masovým pokrmům nejlépe ke klasickému smaženému vepřovému řízku, roštěně na cibuli, sýrovým toustům a křenovým pomazánkám. Podáváme při teplotě 11°C.

179,-



VÍNO Z KOBYLÍ®
PATRIA Kobylí, a.s.

Ryzlink vlašský jakostní odrůdové víno, suché

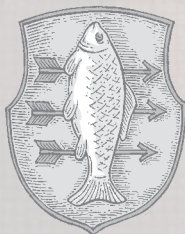
Původ není jednoznačný. Je třetí nejčastěji pěstovanou odrůdou v České Republice. Zrání je velmi pozdní. Víno má světle zelenou, po vyzrání nažloutlou barvu. Vůně i chuť je mírně angreštová, rybízová. Při zrání na vápenitých půdách připomíná kytici lučního kvítí. Doporučujeme podávat k moravským masovým specialitám, jemným paštikám a zejména ke sladkovodním rybám. Víno podáváme vychlazené na 11°C.

179,-

Veltlínské zelené víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Pravděpodobně pochází z Rakouska. Tato stará odrůda je na Moravě již dlouho pěstována. Vůně připomíná květ lípy, později přechází do ovocné. Chuť je plná, mírně kořenitá přemnou hořkomandlovou dochutí, s dlouhou perzistencí. Jedná se o plné extrakční víno. Doporučujeme podávat k masovým pokrmům, drůbeži ve složitějších úpravách uzeným rybám. Před podáváním necháme 10-15 min. odvětrat. Podáváme vychlazené na teplotu 11°C.

230,-



VÍNO Z KOBYLÍ[®]

PATRIA Kobylí, a.s.

Tramín červený

víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché

Barva vína je zlatožlutá až zlatá. Vůně je plná, opojná s tóny čajových růží, připomínající i kvetoucí akáty. Chuť je velmi plná, extraktivní, kořenitá s dlouhou perzistencí připomínající lékořici a s dochutí akátového medu. Doporučujeme podávat silně podchlazené jako aperitiv.

Dále podáváme k paštikám z husích jater, ovčím nebo kozím sýrům a některým exotickým jídlům asijské kuchyně. Doporučená teplota podávání je 11-12°C.

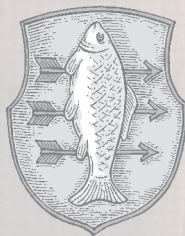
320,-

Rulandské šedé

víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Barva vína je světle zlatožlutá. Vůně je medově nasládlá, jemně ovocná. V chuti je víno plné, ovocné, s pikantní kyselinkou a příjemně dlouhou dochutí. Doporučujeme podávat ke krémovým polévkám, masům na studeno a jemným rybám.

320,-



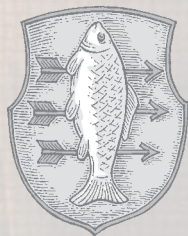
VÍNO Z KOBYLÍ[®]

PATRIA Kobylí, a.s.

PATRIA Cuvée - bílé

směs odrůd tvoří Tramín červený a Chardonnay
víno s přívlastkem výběr z hroznů, suché

Barva vína je zlatožlutá. Vůně je kořenitě medová. V chuti vína můžeme hledat lískový oříšek, hrozinky, žlutý meloun s jemně kořenitou a příjemně medovou dochutí. Víno se hodí pro slavnostní příležitosti, často se nabízí jako doprovod předkrmů, zejména paštik z husích jater. Může se podávat i k některým exotickým, silně kořeněným pokrmům asijské kuchyně, případně ke sladkým úpravám masa. Doporučená teplota podávání je 11°C.



VÍNO Z KOBYLÍ[®]

PATRIA Kobylí, a.s.

SEKTY

Martini
Prosecco

290,-

Bohemia Sekt
Demi Sec / Brut

260,-

Freixenet
Brut

490,-

Freixenet

MARTINI


**BOHEMIA
SEKT**

Zweigeltrebe rosé

jakostní odrůdové víno, suché

Barva vína je světle, lososově růžová. Vůně je široká a ovocná. Chuť vína je plná, elegantní, vyvážená s příjemným aroma drobného červeného ovoce, svěží kyselinkou a dlouhou ovocnou dochutí. Doporučujeme podávat silně vychlazené v létě jako osvěžující nápoj, k lehčím bílým masům a těstovinovým salátům.

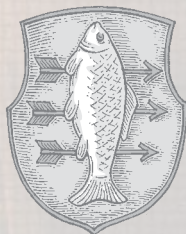
179,-

Frankovka rosé

víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Frankovka je stará rakouská odrůda, u nás pěstovaná hlavně na Moravě, nejvíce ve Velkopavlovické podoblasti. Víno je světle lososové barvy, bohatá ovocná vůně černého rybízu a kompotovaných jahod. V chuti je příjemně sladěn zbytkový cukr s příjemnou kyselinkou. Podáváme je k ovocným a těstovinovým salátům a jako doprovod méně sladkých moučníků. Podáváme vychlazené 10-12 stupňů.

290,-



VÍNO Z KOBYLÍ[®]

PATRIA Kobylí, a.s.

Svatovavřínecké jakostní odrůdové víno, suché

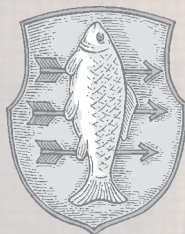
Pochází z území dnešní Francie. U nás je stále nejrozšířenější modrou odrůdou. Barva vína je intenzivní tmavočervená, někdy s fialovými odstíny. Toto víno je oblíbené pro výraznou višňovou a někdy až černorybízovou vůni, výrazný odrůdový charakter a zajímavě strukturované třísloviny. Zráním víno zjemní a jeho sametová chuť připomíná vařená povidla. Doporučujeme podávat ke kořenitým úpravám vepřového masa, huse, kachně, ale především ke zvěřině. Podáváme vychlazené na 13-14°C.

179,-

Cabernet Sauvignon jakostní odrůdové víno suché

Vznikl náhodným opylením odrůdy Cabernet pylem odrůdy Sauvignon. O jeho rozšíření v Bordeaux se zasloužil kardinál Richelieu a odtud se rozšířil do celého světa. Vůně vína je silná černorybízová, která přechází do tmavých třešní a ostružin. Toto přechází i do chuti. Hodí se k jehněčí pečení, biftekům a jídlům s kořenitými omáčkami. Podáváme při teplotě 15-16 stupňů

179,-



VÍNO Z KOBYLÍ®
PATRIA Kobylí, a.s.

Cabernet Sauvignon

víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Tato odrůda vznikla náhodným opylením odrůdy Cabernet Franc, pyllem odrůdy Sauvignon. Barva vína je tmavě granátová. Vůně je velmi silná, výrazná. Cítíme v ní černorybízové tony, ke kterým se druží vůně červených třešní a ostružin. Toto aroma přechází i do chutě vína. V chuti je víno plné, extrakční s nižším obsahem kyselin a jemnou tříslovinou. V dochuti cítíme jemnou vůni marmelády z lesních plodů. Víno je vhodné podávat k masitým jídlům, jehněčí pečení, biftekům, krůtímu masu a jídlům s kořenitými omáčkami.

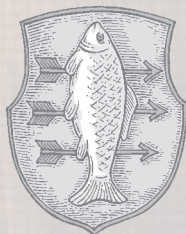
290,-

Svatovavřínecké

víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Pochází z území dnešní Francie. U nás je stále nejrozšířenější modrou odrůdou. Barva vína je intenzivní červená. Vůně je mohutná, ovocná přecházející do červeného rybízu a švestek. Chuť je velmi plná, příjemná, extraktivní připomínající švestková povidla. Dochuť je velmi silná a dlouhotrvající. Doporučujeme podávat ke kořenitým úpravám vepřového masa, tmavým masům a sýrům s intenzivní chutí. Před podáváním necháme víno 15-20 minut odvětrat. Podáváme vychlazené na 15-16°C.

320,-



VÍNO Z KOBYLÍ®
PATRIA Kobylí, a.s.

Modrý Portugal

víno s přívlastkem pozdní sběr, suché

Jeho Portugalský původ není jednoznačný. Od konce 18. století se pěstuje také Na Moravě a v Čechách. Barva vína je rubínově červená. Vůně je jemná, svěží, ovocná s tóny černých třešní. Chuť je svěží, ovocná podpořená jemnou kyselinkou a jemným gaminem dochuti. Podáváme k drůbežím masům s hutnou úpravou, jemným biftekům a některým sýrům. Podáváme při teplotě 15-16°C.

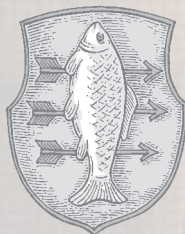
320,-

PATRIA Cuvée - červené

směs odrůd Cabernet Sauvignonu a Rulandy modré
víno s přívlastkem výběr z hroznů, polosuché

Barva vína je tmavě červená. Vůně je silná ovocná. Chuť vína je plná ovocná, sametově hebká s velmi jemnou tříslovinou a dlouhou příjemnou dochutí. Pro zjemnění leželo víno půl roku v ležáckém sudu. Doporučujeme k vepřovým pečinkám lehkým úpravám zvěřiny a různým druhům sýrů. Doporučená teplota podávání je 15-17 °C.

350,-



VÍNO Z KOBYLÍ®
PATRIA Kobylí, a.s.

Edelzwicker AOC • Cuvée des chasseurs

Francie - Alsasko

odrůdy: Sylvánské, Rulandské bílé, Muškát

Klasická alsaská směska, která si udržuje díky mísení výborný standard napříč různorodými ročníky. Je lehká, výborně pitelná po celý večer a přitom si zachovává alsaský výraz a příjemnou minerálovitou osobitost. Víno vhodné pro milovníka klasických suchých vín z „naší“ rovnoběžky.



410,-

Riesling AOC • Vieilles Vignes

Francie - Alsasko

odrůda: Rýnský ryzlink

Zástupce „krále vín a vín králů“, který si ponechává svěží šťavnatost, ale bohatou ovocitou chutí a mineralitou vyvrací nedůvodnou pověst ryzlinku jako kyselého vína.

490,-



Chianti DOCG
Itálie - Toskánsko
odrůda: Sangiovese

Stěží lze najít vhodnější doplněk jednoduchých italských masitých jídel. Ve vínu nalezneme jak tóny černého a červeného ovoce, tak náznaky zemitosti a živočišnosti typické právě pro tuto oblast. Jako mladé má barvu a vůni typickou právě pro mladé červené víno, přitom má ale velmi příjemnou rásnou tříslovinku.



Bourgogne rouge AOC

Francie - Burgundsko

odrůda: Rulandské modré

Základní burgundská „rulanda“, která se pěstuje ve střední části Cote d'Or. Burgundsko je kolébkou této odrůdy (s nejrozšířenějším názvem Pinot Noir), která si získá ty, kteří jsou znuděni „marmeládovými“ víny nového světa.

590,-



Chianti Rufina DOCG Riserva, Lastricato

Itálie - Toskánsko
odrůda: Sangiovese

Jde o víno bez přehánění vznešené. Perfektní práce s novými dubovými sudy známými jako barrique spolu s vybranými hrozny této druhé nejslavnější Chianti oblasti způsobuje výslednou kombinaci vína silného, dlouhého, ze kterého neční kávové tóny. Po vydýchání či dekantaci je skvělým doplňkem k steakům nebo jen k pikantním italským sýrům.

790,-







S-centrum

U Vodárny 2215, 256 01 Benešov u Prahy
telefon - rezervace hotel: 317 750 001, 317 700 283
telefon - rezervace restaurace: 317 750 005
telefon - rezervace bowling: 317 750 003
telefon - rezervace sport: 317 750 004
e-mail: info@scentrum.eu
www.scentrum.eu