



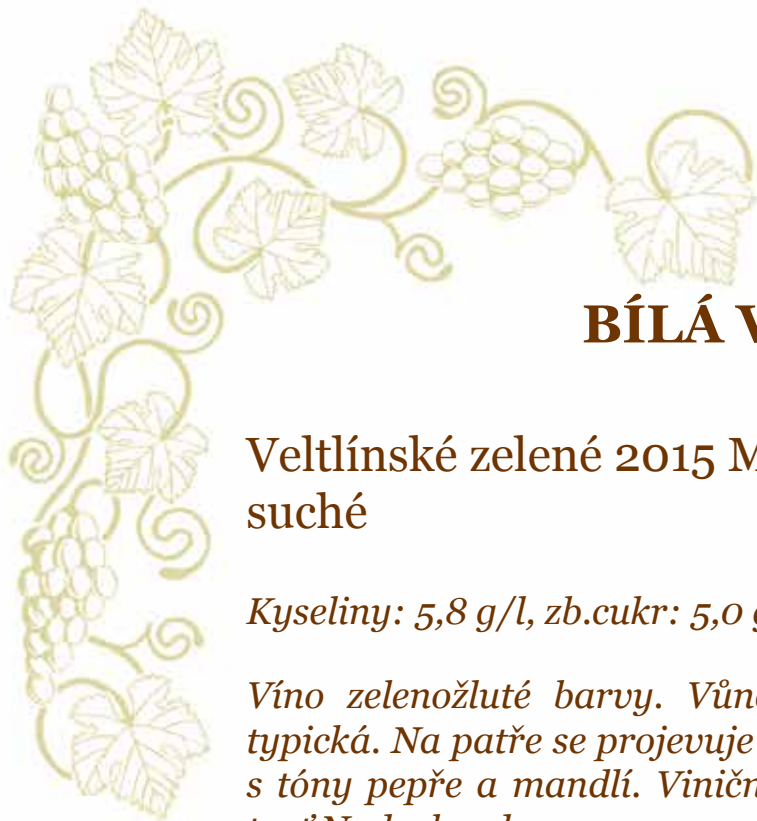
## Vinařství Mikulica

Rodinné vinařství Mikulica sídlí ve Velkých Pavlovicích na jihu Moravy. Produkujeme si své hrozny, ze kterých vyrábíme především přívlastková vína. Lahvujeme jen asi 25 tisíc lahví, což dává záruku kvality a individuality každého vína. Věříme, že vína Vás zaujmou svojí vůní i chutí, že se k nim rádi vrátíte a oblíbíte si je.

Na zdraví!

***Miroslav Mikulica***  
majitel a sklep mistr





## BÍLÁ VÍNA

Veltlínské zelené 2015 Moravské zemské -  
suché

317,- Kč

*Kyseliny: 5,8 g/l, zb.cukr: 5,0 g/l, alkohol: 13,5% obj.*

*Víno zelenožluté barvy. Vůně intenzivní, odrůdově typická. Na patře se projevuje plnost a svěžest citrusů s tóny pepře a mandlí. Viniční obec Velké Pavlovice, trať Nadzahrady*

Pálava 2015 pozdní sběr - polosuché

348,- Kč

*Kyseliny: 6,7 g/l, zb.cukr: 10,0 g/l, alkohol: 13,0% obj.*

*Zlatožlutá barva láká k ochutnání. Vůně lehce kořenitá, podpořená o tóny vanilky a skořice. Závěr vína je i přes nižší zbytkový cukr dlouhý a lehce minerální. Viniční obec Velké Pavlovice, trať Staré hory.*





## Rulandské šedé 2015 kabinetní - suché

290,- Kč

*Kyseliny: 5,6 g/l, zb.cukr: 4,8 g/l, alkohol: 12% obj.*

*Barva zelenožlutá s květnatou vůní. Suché komplexní víno s plnou chutí a lehkou mineralitou v závěru. Viniční obec Popice, trať Sonberk*

## Aurelius 2015 pozdní sběr - polosuché

348,- Kč

*Kyseliny: 7,2 g/l, zb.cukr: 12,0 g/l, alkohol: 13% obj.*

*Víno zlatožluté barvy s jemnou lipovou vůní. Harmonicky vyvážené víno s příjemným zbytkovým cukrem a minerální dochutí. Viniční obec Velké Pavlovice, trať Staré hory*





## RŮŽOVÁ VÍNA

André Rosé 2015 pozdní sběr - suché

331,- Kč

*Kyseliny: 6,1 g/l, zb.cukr: 5,0 g/l, alkohol: 11 % obj.*

*Barva je světle růžová. Ve vůni nalezneme tóny lesních malin a ostružin. Chuť je šťavnatá a doplněná mírným přirozeným zbytkovým cukrem. Viniční obec Velké Pavlovice, trať Išperky*





## ČERVENÁ VÍNA

Frankovka 2014 jakostní víno - suché

310,- Kč

*Kyseliny: 5,8 g/l, zb.cukr: 0,3 g/l, alkohol: 13,0% obj.*

*Barva vína je rubínově červená. Vůně je lehce kořenitá s tóny sušených švestek a višně. Chuť je středně plná s jemnou tříslovinkou v závěru. Viniční obec Velké Pavlovice, trať Išperky.*





## *Bzenecké rodinné vinařství s.r.o.*

Bzenecké rodinné vinařství s.r.o. vzniklo květnu 2015 převodem aktivit fyzické osoby Vinařství Bzenec – JUDr. Blanka Ďurinová na novou společnost. Přebralo veškeré aktivity doposud úspěšně fungující firmy, která byla založena v roce 2001. Hlavním cílem bylo a nadále zůstává vyrábět kvalitní víno pro co nejširší veřejnost. Celá produkce se zpracovává moderní technologií řízeného kvašení, čímž vína získávají čistou vůni a chuť specifickou pro jednotlivé odrůdy

Rodinné vinařství vlastní vinice s celkovou rozlohou jeden hektar v bzenecké trati Psí hora, která má specifické mikroklima a příznivé podmínky pro přívlastková vína. Kromě toho nakupuje hrozny ze smluvně zajištěných ploch od vinohradníků z obcí Čejč-Terezín, Svatobořice-Mistřín, Bzenec a Ostrožská Lhota. Z bílých odrůd zpracovává především Ryzlink rýnský, Ryzlink vlašský, Rulandské bílé, Rulandské šedé, Neuburské, Veltlínské zelené a Sauvignon, z modrých Cabernet Moravia, Modrý Portugal, Frankovku, Rulandské modré, Svatovavřínecké, Andre a Dornfelder.





## BÍLÁ VÍNA

Neuburské Moravské zemské 2014 -  
polosladké

275,- Kč

*Vzácné víno, svěží zelenkavé barvy, vůně příjemná kořenitá. V chuti tóny grepu, banánu a tropického ovoce! Doporučujeme pro znalce a slavnostní příležitosti.*

Sylvánské zelené Moravské zemské 2014 -  
polosladké

255,- Kč

*Jemné víno zlaté barvy, s ovocnou vůní v chuti příjemně hladké s lehkou kyselinkou. Vynikající odrůda pro opravdové znalce, doporučujeme k lehkým úpravám ryb.*





Ryzlink rýnský 2015 pozdní sběr -  
polosladké

277,- Kč

*Barva zelenožlutá se zlatavými odstíny. Vůně květová a chuti ovocné a plné. Doporučujeme k tučnějším a výraznějším pokrmům.*

Müller Thurgau Moravské zemské 2014 -  
polosladké

264,- Kč

*Víno zlatožluté barvy ,lehké svěží s ovocnou vůní i chutí. Plné harmonické s příjemnou kyselinkou. Doporučujeme k studeným předkrmům, salátům a drůbeži.*







## RŮŽOVÁ VÍNA

André Rosé 2013 pozdní sběr - polosladké 239,- Kč

*Barva růžová, milá ovocná vůně do kompotových třešní, chuť plná harmonická. Doporučujeme k rybám nebo jen tak!*

## ČERVENÁ VÍNA

Rulandské modré Moravské zemské 2013 - 294,- Kč  
polosuché

*Barva rubínová, vůně ovocných tónů. Chuť plná kořeněná s čokoládovou dochutí. Doporučujeme k pečenému masu a zvěřině*





## Vinařství Omasta

Vinařství bylo založeno v r. 1996. Od té doby produkujeme vína pro široký okruh spotřebitelů. Zaměřujeme se hlavně na výrobu kvalitních jakostních a přívlastkových vín, které tvoří páteř sortimentu. Co se týká archivních vín, tato jsou od roku 1998 uložena v rodinném sklípku v sousedních Němčičkách. Každým rokem archiv rozšiřujeme tak, že si případný zájemce může vybrat i 15leté vzorky. Pro skupiny je možné uspořádat řízenou ochutnávku s možností porovnat vína několika vinařských podoblastí přímo v prostorách vinného sklepa. Součástí nabídky je posezení v přilehlé vinárně až pro 50 osob a také pořádání soukromých a firemních akcí

Navštivte nás v malebném kraji živé lidové tradice, uprostřed starobyklých moravských vesnic Horní Bojanovice, Boleradice, Němčičky. A ochutnejte vína vyrobená s láskou a na základě stáletého umu zdejších vinařů.





## BÍLÁ VÍNA

Ryzlink rýnský 2015 pozdní sběr - suché 359,- Kč

*Kyseliny: 7,3 g/l, zb.cukr: 4,1 g/l, alkohol: 12,0% obj.*

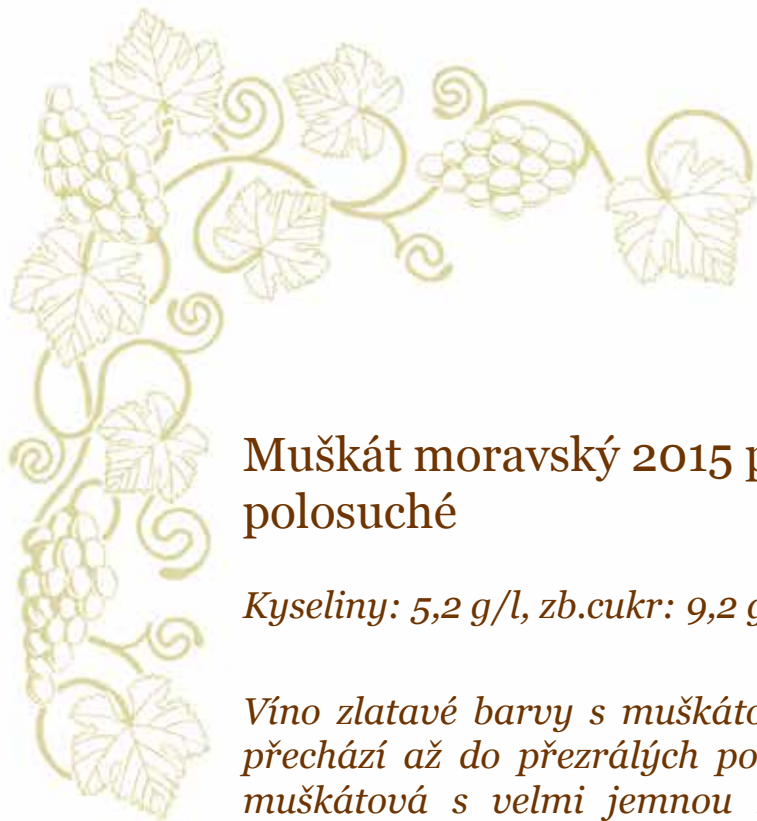
*Sytá jiskrná zlatožlutavá barva se zelenka- vými odlesky vína je umocněná intenzivní vůní kvetoucích akátů a sušeného ovoce. Chuť vína je harmonická, s minerálními tóny, podtržená příjemnou kyselinkous dlouho trvající dochutí. Doporučujeme k rizotu s plody moře, k pstruhu na grilu nebo k sýrům se zeleným pepřem.*

Hibernal 2015 pozdní sběr - polosuché 356,- Kč

*Kyseliny: 5,7 g/l, zb.cukr: 6,5 g/l, alkohol: 13,0% obj.*

*Typické odrůdové víno má zelenožluto- žlutou barvu, vůně je intenzivní, příjemně ovocitá, chuť plná, velmi extraktivní, typicky kořenitá. V odrůdovém víně je vyšší obsah kyselin, ve výběrech jemná harmonie.*





## Muškat moravský 2015 pozdní sběr - polosuché

317,- Kč

*Kyseliny: 5,2 g/l, zb.cukr: 9,2 g/l, alkohol: 12,0 % obj.*

*Víno zlatavé barvy s muškátovou vůní, která jemně přechází až do přezrálých pomerančů. Chuť je plně muškátová s velmi jemnou kyselinkou a dlouhou, příjemnou pomerančovou dochutí. Především osloví příznivce voňavých bílých vín. Doporučuje se k sladkým dezertům a předkrmům, k sýrům s modrou plísní.*

## Rulandské bílé výběr z hroznů 2015 - polosuché

370,- Kč

*Kyseliny: 5,6 g/l, zb.cukr: 5,0 g/l, alkohol: 13,0% obj.*

*Víno světle žluté barvy má aroma vyžralého tropického ovoce, zvláště banánu a citrusů. V chuti je patrný cukrový meloun, který střídá šťavnatá kyselinka. Vhodné k listové zelenině, pečené drůbeži, sladkovodním rybám a měkkým sýrům.*





## RŮŽOVÁ VÍNA

Zweigeltrebe rosé 2015 pozdní sběr -  
polosuché

330,- Kč

*Kyseliny: 6,6 g/l, zb.cukr: 9,5 g/l, alkohol: 12 % obj.*

*Barva jemně růžová. V příjemné, bohaté, velmi intenzivní vůni převládá ovocné aroma třešně a višně. Chuť je nazrálá s jemnou kyselinkou a příjemným zbytkovým cukrem při dochuti. Víno je svým charakterem vhodné k ovocným salátům, těstovinám a lehkým úpravám ryb.*

## ČERVENÁ VÍNA

Svatovavřínecké 2015 pozdní sběr - suché

288,- Kč

*Kyseliny: g/l, zb.cukr: 1,4 g/l, alkohol: 13 % obj.*

*Víno má rubínovo-granátovou barvu, ve vůni je svěží ovocitý charakter se stopami višně. Lehčí sametovější chuť s vystupující příjemnou kyselinkou a tóny čerstvě namleté kávy. Dochůť je kratší, ale velmi příjemná. Doporučujeme podávat k výrazně kořeněné úpravě vepřového a hovězího masa, ke zvěřině, těstovinám nebo huse a kachně.*





F A B I G

## Vinařství FABIG

Moje vinařství se nesnaží být ani tradiční, ani typicky rodinné, ale je mladé a inovativní. I když pocházím z klasické vinařské rodiny, která mi dala ty nejzásadnější znalosti pro vinaření, inspiraci a hlavně zkušenosti jsem později sbíral ve vinařských podnicích v Rakousku a Španělsku. Nebýt ale podpory rodiny, tak by toto vinařství vůbec nevzniklo.

Při výrobě vína je na prvním místě kvalita. Dalo by se říci, že jsem posedlý kvalitou, protože na detailech záleží. Vše souvisí se vším. Díky znalostem, které mi předali, a stále ještě předávají moji prarodiče, můžu reagovat na potřeby vinice a tím ovlivnit konečnou kvalitu vypěstovaných hroznů. Ve sklepě nejvíce věřím svým smyslům, rád zkouším nové věci, neustále myslím na kvalitu.

Vinařství najdete v Hustopečích, které byly několik staletí největší vinařskou obcí na Moravě. Jsem rád, že mám tu možnost vytvářet pro Vás vína přímo v Hustopečích a využít potenciál půdy, který tu objevili naši předkové za doby Karla IV.

VINAŘSTVÍ

**Roman Fabig**

*„Vlastní cestou“...*



F A B I G

## BÍLÁ VÍNA

Sauvignon BLANC 2015 - suché

441,- Kč

*Kyseliny: 9,3 g/l, zb.cukr: 8,1 g/l, alkohol: 13,5 % obj.*

*Hrozny byly sklizeny dne 27. 9. 2015 v optimální aromatické zralosti. Částečně víno zráló na jemných kvasničných kalech pro podporu odrůdového projevu vína. Vůně angreštu a černého bezu, v chuti čerstvá travnatost dělá z tohoto Sauvignonu velmi atraktivní a plné víno.*

Chardonnay 2015 - suché

396,- Kč

*Kyseliny: 6,0 g/l, zb.cukr: 1,9 g/l, alkohol: 14 % obj.*

*ukernatost hroznů byla 23,5°NM, což odpovídá kategorii Pozdní sběr. Víno vyrobeno metodou Sur-lie. Zráló po dobu 6 měsíců na jemných kvasnicích pro udržení reduktivního projevu vína a intenzivnější ovocné vůně.*



**F A B I G**

## Ryzlink vlašský 2015 - suché

356,- Kč

*Kyseliny: 7,1 g/l, zb.cukr: 3,0 g/l, alkohol: 12,5 % obj.*

*Ra novaný jemný Ryzlink vlašský s elegantní kyselinou a ovocným projevem ve vůni, který bude se zráním na lahvi přecházet do lipových medových tónů. Hrozny pochází ze třech viničních tratí v Hustopečích (Výsluní, Starý Vrch, Kabely) s převážně hlinitopísčitou půdou, díky které e ve víně objevují jak ovocné, tak květinové tóny.*

## Veltlínské zelené 2015 - suché

396,- Kč

*Kyseliny: 6,1 g/l, zb.cukr: 5,3 g/l, alkohol: 12 % obj.*

*o pochází z viniční trati Na Výsluní a Starý Vrch, které patří mezi jedny z nejlepších poloh v Hustopečích. Mezi lehkou vůní exotického ovoce se objevují typické intenzivní kořenité tóny, které budou se zráním na láhvi jemnější. Následně budou přecházet do mandlových tónů jak ve vůni, tak v chuti.*





F A B I G



## ČERVENÁ VÍNA

Cabernet Moravia 2015 - suché

441,- Kč

*Kyseliny: 3,9 g/l, zb.cukr: 1,5 g/l, alkohol: 13 % obj.*

*Íky výborné poloze vinice Na Výsluní máme možnost každoročně produkovat typický vyzrálý projev Cabernetu. Macerace po dokvašení probíhala 3 týdny. Následně víno zrálo v jemně pálených dubových sudech (barrique) po dobu 11 měsíců. Víno hedvábné struktury a díky tříslovinám také plnější.*

Frankovka 2015 - suché

382,- Kč

*Kyseliny: 4,1 g/l, zb.cukr: 2,0 g/l, alkohol: 13% obj.*

*Hrozny byly po dokvašení macerovány další 3 týdny pro dosažení sladších tříslovin v chuti. Vůně ovocná a typicky kořenitá, po malolaktické fermentaci a delší době macerace v chuti velmi jemná.*





## Vinařství Oldřich Drápal

Počátky mého vinařství sahají do roku 1980, kdy jsem začal vyrábět první vína. Stále mě lákala myšlenka vyrábět něco nového.

Od roku 2003 jsem začal vyrábět slámová vína ve větším měřítku a z větší pestrosti odrůd. Tato kategorie byla u nás nová. Lákali mě nové možnosti výroby vína a objevovat cesty ke zlepšení kvality slámových vín.

Ve svém podniku zpracovávám hrozny od svých stálých dodavatelů. Hrozny se sbírají ručně. Cukernatost hroznů při sběru se pohybuje v rozmezí 20 až 24° ČNM.

Po sklizni hrozny leží (v poslední době používám způsob zavěšení) 4 až 5 měsíců na rákosových roštích. Počas ležení se hrozny pečlivě kontrolují a nahnílé bobulky jsou odstraněny. Při následném lisování se u takto ošetřených hroznů pohybuje cukernatost v rozmezí 40 až 50° ČNM. Vína nechávám vykvasit na 10 až 12 obj.%, bezcukerný extrakt se pohybuje v rozmezí 50 až 80 g/l. Podle mé zkušenosti vína těchto parametrů jsou stabilní a mají předpoklad pro dlouhé uskladnění ve sklepě.

Vína lahvuji po dvou letech od výroby do lahví o objemu 0,2l. Roční produkce se pohybuje okolo 20 000 lahví vína.

***Oldřich Drápal***





*Oldřich Trápal - Slámová vína*



## SLÁMOVÁ A LEDOVÁ VÍNA

Cabernet Moravia 2009 ledové sladké

495,- Kč

*zb.cukr: 144,5 g/l, extrakt: 47 g/l alkohol: 10% obj.,  
objem: 0,2l*

*Sladké víno s jemným Cabernetovým aroma.*

Rulandské šedé 2009 slámové sladké

515,- Kč

*zb.cukr: 190 g/l, extrakt: 64 g/l alkohol: 9% obj.,  
objem: 0,2l*

*Sladké víno s jemnými medovými tóny.*





***„Znalost vína může být radostí  
po celý život člověka“***

***E. Hemingway***

