

Jakostní vína bílá 0,75 l

170. **Chardonnay** 175,-
Odrůda pochází z Burgundska. Vzhledově je podobná Rulandskému bílému. Víno z těchto hroznů je však plnější, kořenitější s ovocnými tóny a elegantní kyselinkou. Skvěle chutná k bílým polévkám a omáčkám.
172. **Müller Thurgau** 159,-
Víno zelenkavě žluté barvy s jemně muškátovým až vanilkovým buketem. Pro nižší obsah kyselin a harmonickou chuť je víno velice oblíbené. Vysoké kvality dosahuje ve znojenské vinařské oblasti. Vhodně doplňuje veškeré ryby, telecí maso, krůtu, zeleninové polévky a bílé měkké sýry.
174. **Ryzlink rýnský** 165,-
Výborné víno se svěží chutí i vůní. Svěží kyselinka poskytuje tomuto vínu skvělou chuť i při delším zrání. Jeho vůně se popisuje jako vůně lipového květu. Podáváme k drůbežím jídlům a lehkým předkrmům.
175. **Sauvignon** 189,-
Je velmi oblíben a ceněn mezi znalci vína. Víno se vyznačuje broskvově-muškatovou nebo kopřivovou chutí a vůní. Patří mezi typické odrůdy znojenské vinařské oblasti, kde dosahuje stabilně vysoké kvality. Podáváme k sýrům typu Čedar, řízkům, drůbeži, ale i ke sladkému cukroví.
176. **Veltlínské červené rané** 155,-
Je to úrodná a raná odrůda pocházející ze severní Itálie. Hrozny jsou červené barvy, a proto je barva vína i při rychlém lisování sytější. Víno tradičně dosahuje nižšího obsahu kyselin a neutrální chutí. Doporučujeme k hustým polévkám, studeným mísám a omáčkám.

Jakostní vína červená 0,75 l

180. **Cabernet Sauvignon** 185,-
Velmi pozdně zrající odrůda vyžaduje záhřevné půdy pro lepší vyžrávání. Jen na takových pak poskytuje víno s rubínově červenou barvou, v chuti připomínající černý rybíz. Můžeme doporučit k silně kořeněným jídlům a biftekům.
181. **Frankovka** 175,-
Barva granátově červená. Víno obsahuje dostatek kyselin, které dodávají vínu skvělou svěží chuť. Hodí se k uzeným sýrům, těstovinám, bifteku, kachně nebo ke kořeněným úpravám mas.
183. **Svatovavřínecké** 169,-
Víno intenzivně červené barvy s odstínem do fialova. V chuti je plné, výrazné a sametové. Podáváme k uzeným sýrům, těstovinám, bifteku, rostbífů, kachně, huse, skopovému a zvěřině.
184. **André** 195,-
Typický zástupce pozdních odrůd, kříženec Frankovky a Svatovavříneckého vyšlechtěný na Moravě. Víno je granátové barvy, plné, extraktivní a jemně sametovosti. Ve vůni je možné cítit peckovité ovoce, borůvky, povidla. Doporučujeme podávat k sýrům a grilovaným masům.
185. **Merlot** 199,-
Elegantní víno s jemnou tříslovinou, dobře vyváženou ovocnou chutí a typicky rubínovou barvou. Ve vůni cítíme náznak rybízu a fialek. Doporučujeme k chuťově výrazným a kořeněným pokrmům, těstovinám, rizotu, minutkám a jídlům upraveným na houbách.

Prívlastková vína 0,75 l

190. **Chardonnay pozdní sběr** 335,-
Víno má zlatavou barvu, harmonickou a intenzivní vůni. V chuti očekávejte jablka, hrušky, akát i žluté ovoce. Hodí se pro slavnostní příležitosti. Především k polévkám a smetanovým omáčkám.
191. **Muškat moravský kabinet** 299,-
Je původní moravský kříženec odrůd Muškát Ottonel a Prachttraube. Lahodné víno světle žluté barvy, harmonické, s nižším obsahem kyselin a s výrazným muškátovým aroma. Víno se výtečně hodí k paštikám, neutrálním jídlům a plodům moře.
193. **Rulandské šedé výběr z hroznů** 490,-
Burgundská odrůda, která vznikla pupenovou mutací z odrůdy Rulandské modré. Hrozny dobře vyžrávají a mají vysokou cukernatost. Musejí se rychle zpracovávat, aby nebylo víno narůžovělé barvy. Víno zlatožluté barvy, plné, s neutrální vůní a chutí. Hodí se k rybím specialitám, drůbeži, hutným a kořeněným jídlům nebo zákuskům.
194. **Sauvignon pozdní sběr** 450,-
Vyžrálost hroznů se projevila na velice sladěných a jemných tónech, které po nalezení dosáhnou skvělého broskvového aroma. Celkový dojem z vína umocňuje vyváženost kyselinky s příjemným zbytkovým cukrem. Podáváme k sýrům typu Čedar, řízkům, drůbeži, ale i ke sladkému cukroví.
195. **Tramín červený pozdní** 399,-
Labužníky vyhledávané víno jemné nasládlé chuti s intenzivním buketem, který připomíná vůni rozkvetlých růží. V chuti očekávejte koření, med i exotické ovoce. Pro nízký obsah kyselin a svou charakteristickou kořenitou chuť patří mezi lahůdky. Víno lze doporučit pro slavnostní chvíle a rodinné oslavy.
196. **Frankovka pozdní sběr** 295,-
Vína z Frankovky se vyznačují příjemnou, ale vyšší kyselinkou a tvrdší chutí s vyšším obsahem tříslovin. Ve vůni můžeme hledat ostružiny nebo skořici. Víno je rubínové barvy s fialovými odlesky. Doporučujeme ji pít ke zvěřině, tmavým masům, ušlechtilým sýrům a k těstovinám.
197. **Rulandské modré pozdní sběr** 395,-
Víno s cihlově červenou barvou, sametovou chutí a vůní. V chuti připomínající sušené švestky a výrazné komplexní vůně s tóny přežralých hroznů, hrozinek. V chuti je víno plné s dlouhým dozníváním všech vjemů. Při stolování se doporučuje k pečeným masům, zvěřině a pernaté zvěři.

Rozlévaná vína

Müller Thurgau	1 dcl 18,-	2dcl 36,-
Veltlínské zelené	1 dcl 18,-	2dcl 36,-
Frankovka	1 dcl 19,-	2dcl 38,-
Modrý Portugal	1 dcl 19,-	2dcl 38,-





HOTEL
MONTENEGRO

★ ★ ★



Vinný lístek