

Vinný lístek

HOTEL CENTRUM RESTAURANT



Moravská vína

Primitivo di Puglia, Vigneti del Salento 2015 I.G.P.

Elegantní červené víno s bohatým ovocným aroma po černých lesních plodech a kompotovaném ovoci. Na chuti příjemně hřejivé s jemně nasládlou tříslovinou. Víno připravené ke konzumaci.

*Gastro párování: pasta s rajčatovými omáčkami, masová ragú, červená masa
Teplota servisu: 14 - 16°C
290,-*

Primitivo di Manduria, Zolla Vigneti del Salento 2013 D.O.P.

Velmi intenzivní víno s bohatým aroma exotického koření a lesních plodů. Vyvážené mezi elegantní tříslovinou a plnou bohatou chutí. Perzistentní s nezaměnitelným charakterem.

*Gastro párování: výrazné masové pokrmy, dušená červená masa, zvěřinové ragú, vyzrálé sýry
Teplota servisu: 16 - 18°C
480,-*

Primitivo di Manduria Sessantanni, San Marzano 2013 D.O.P.

Velmi ojedinělé červené víno odrůdy primitivo z v průměru šedesátiletých vinic. Barva je temná až neprůhledná s velmi vysokou viskozitou. Vůně je intenzivní s pozadím kaka a přežrálého černého lesního ovoce. Chuť je velmi nasládlá s tónem hroznového cukru a ovoce. Přestože je velmi plné, působí elegantně a vyváženě. Jedinečné víno, jenž je díky svému původu a náročnosti přípravy k dispozici pouze v omezeném množství.

*Gastro párování: zvěřina, červená masa, vyzrálé sýry, výrazné omáčky
Teplota servisu: 16 - 18°C
890,-*

Cabernet Sauvignon, Moteverdi 2015 I.G.T.

Klasický Cabernet Sauvignon. Barva je rubínová s odlesky fialové. Aroma vína je ovocné a připomíná lesní plody, černý rybíz a jiné bobulové ovoce. Chuť je jemná s vyváženou tříslovinou, ovocné a osvěžující a nekomplikovaná.

*Gastro párování: červená masa, předkrmy, pasta
Teplota servisu: 14 - 16°C.
260,-*

Spěvák Dubňany Sekt Domaine Vesna suchý

Čistý odrůdový sekt z ročníku 2016 z odrůdy Vesna. Jedná se o složitého křížence, výsledtého Doc. Ing Michlovským. Chutná po límetkách.

490,-

Spěvák Dubňany Sekt Domaine Hibernál polosuchý

Čistý odrůdový sekt 2016. Odrůda vyšlechtěná roku 1944 v Německu. Je to křížec Chancellor a Ryzlinku Rýnského. Ve vínu lze chuťově rozeznat nejrozmanitější tropické tóny

490,-

Spěvák Dubňany Sekt Domaine Pinot noir rosé suchý

Čistý odrůdový sekt 2016. Pinot Noir je starobylá odrůda z oblasti Bordó, tradičně používaná k výrobě červených a růžových vín. Zároveň je jednou ze tří odrůd používaných k výrobě klasických šumivých vín v oblasti Champagne.

490,-

Bohemia Sekt, Starý Plzenec Demi sec/Brut

Pro jeho výrobu sekundárním kvašením francouzskou metodou Charmat jsou vybírána vysoce kvalitní bílá vína a ta jsou do základního cuvée pečlivě sestavována podle originální receptury.

Barva: příjemná svěží barva s dlouhotrvajícím perlením

Vůně: svěží, středně plná, květnatá vůně

Chuť: typická, jemně polosladká chuť

Doporučená teplota podávání: 5-7°C

250,-

Muškat Otonel, Spěvák Dubňany 2013 Kabinet (francouzský muškát)

Víno ušlechtilé, jemné a nevtíravé chuti, oproti klasickému moravskému muškátu není převoněný. Má šťavnatou kyselinu a dominantní chuť muškátového oříšku.

Párování: mladší sýry, drůbeží speciality, asijská kuchyně

Původ: vinice na vyhaslé bahenní sopce

290,-

Orion, Spěvák Dubňany 2013 Révové bílé

Sylvánské zelené vylepšené křížením se Seyve Villard. původem z Německa (Alsas-ko), od šlechtitele Alefeld.

Odrůda je minimálně zasažené chemii.

Tento druh má kořenitě pepřovou chuť a harmonickou kyselinu; voní jako květinová rozkvetlá louka.

360,-

Malverina, Spěvák Dubňany 2012 pozdní sběr

Víno je křížec odrůd Rakiš a Merlan.

Bobule vinné révy mají myší barvu. Malverina má skořicovo kořenitou až tramínovo mýdlovitou chuť. Jedná se o vrstevnaté autentické víno.

**Autentické víno=kvašené kvasinkami které jsou v moštu z vinice (žádné přidané kvasinky), kvašené v sudu, po vykvašení se stočí a leží v dřevěném sudu*

360,-

Neuburské, Spěvák Dubňany 2015 kabinet

Odrůda je rakouského původu, pravděpodobně vznikla křížením Sylvánského zeleného a Veltlínského červeného; v současné době typická pro Moravské Slovácko. Neuburské víno je lehce alkoholické, chuťově bohaté na muškátový oříšek a med. Víno je lisované z celých hroznů, aby se nenarušila třapina (klasicky se odděluje) a nepustila hořkost.

340,-

Sauvignon, Spěvák Dubňany 2014 pozdní sběr

Sauvignon je starobylá francouzská odrůda z oblasti Bordo. Sazenice pro toto konkrétní víno jsou dovezené letecky z Jeruzaléma. Víno má chuť bílého angreštu a je ideální k drůbežímu masu či asijské kuchyni (lehce kořenité).

350,-

Hibernal, Spěvák Dubňany 2015 pozdní sběr

Odrůda vyšlechtěná roku 1944 v Německu. Je to kříženec Chancellor a Ryzlinku Rýnského.

Ve vínu lze chuťově rozeznat nejrozmanitější tropické tóny (lichí, mango, citrusy..) Vůní připomíná rozkvetlý černý bez.

360,-

Kerner, Spěvák Dubňany 2013 pozdní sběr

Zkřížený ryzlink rýnský s trolínským (toto křížení má za následek lepší zrání hroznů, a tím pádem je možné odrůdu využít na pozdní sběr. Hrozen je rozevřenější, nepraská po dešti a lépe akumuluje cukry.

Kerner má meruňkové tóny vyzrálého ryzlinku, chuťově je lehce kořenitější.

360,-

Delaware, Spěvák Dubňany 2016 stolní víno

Původem francouzská odrůda, která se dostala do Ameriky díky Josefu Bonaparte (bratr Napoleona Bonaparte). Následně se přes Balkán vrací zpátky na Moravu. Elegantní, jemná, nevtíravá vůně lesních jahod.

420,-

Pálava, Stříbrný Sonberk 2015 pozdní sběr, suché

Víno světlé zlaté barvy, velmi jemné, elegantní vůně. Na patře lahodné, s pikantní kyselinkou, podpořené spotovým množstvím zbytkového cukru. V chuti harmonické a jemně kořenité. Jako aperitiv,k sýrům s bílou plísní, k obědovým salátům, těstovinám, složitějším polévkám a k sladkovodním rybám. Zajímavé k jemnějším, piškotovým dezertům

360,-

Semillon, Stříbrný Sonberk 2013 pozdní sběr, suché

Sémillon je starobylá, středně pozdní maštová odrůda révy vinné z Francie, pravděpodobně z regionu Bordeaux.

360,-

Muškát Moravský, Stříbrný Sonberk 2015 kabinetní víno, suché

Jemně muškátové víno je vhodné jako aperitiv k předkrmům z husích jater nebo k plodům moře, hodí se i k jemné paštičce

360,-

Merlot rosé, Spěvák Dubňany 2015 pozdní sběr

Sám vinař nazývá toto víno aristokratickým růžovým. Klasicky se na růžová vína používají méně povedené ročníky, nebo odrůdy a z těch povedenějších vznikají červená vína. V tomto případě je použit velmi povedený Merlot s cílem vytvořit kvalitní růžové víno.

Víno obsahuje harmonickou kyselinu a výraznou chuť zahradní jahody.

**Růžové víno se vyrábí z červených hroznů. Pokud se vyrábí červené víno, vylisuje se šťáva z červených hroznů a nakonec se přidají louhovat šlupičky, které obsahují nejvíc barviva. Růžové víno se vyrábí úplně stejně, jen se nepřidají šlupičky, tj. víno nemá sytě červenou barvu, ale růžovou.*

350,-

Cabernet Sauvignon, Spěvák Dubňany 2004 pozdní sběr

Barikované

Jedná se o svěží archivní víno z roku 2004. Toto víno obsahuje šťavnatou temperamentní kyselinku, která je pro něj typická.

Chutě: ostružiny, rybíz

Třísloviný: vyzrálé a vyvinuté

490,-

Rubinet, Spěvák Dubňany 2015 Moravské zemské víno

Barikované

Víno vyšlechtěné z odrůdy Neronet, obsahuje široké spektrum antioxidantů a má výraznou borůvkovou barvu. Buket je plný aroma černého vyzrálého lesního ovoce.

Víno podporuje krvetvorbu a dobře se páruje s kvalitními vyzrálými sýry.

460,-

Cabernet Sauvignon, Skoupil 2011 pozdní sběr, suché

Plná, aromatická vína velmi dobře doprovázejí masitá jídla, zejména jehněčí pečeni, bifteky, krutí maso, zvěřinu nebo úpravy jídel s kořenitými omáčkami

390,-

ITALSKÁ VÍNA

Proseco Millesimato, Villa Miazii 2015 D.O.C.

Bílé, velmi jemně šumivé víno připravené ryze z odrůdy Glera

Gastro párování: aperitiv

Teplota servisu: 6 – 8 °C

280,-

Pinot Grigio, Gorgo 2015 I.G.T

Velmi čisté a osvěžující víno odrůdy Rulandské šedé. Jemná zelenkává barva s čistou jiskrou. Aroma je ovocné a připomíná zralé ovoce, zejména zelená jablka. V chuti osvěžující a lehké.

Gastro párování: předkrmy, pasta, saláty, ryby, aperitiv

Teplota servisu: 8 – 10°C

260,-

Basilicata Bianca, Vigneti del Vulture 2015 I.G.P.

Velmi zajímavé víno z unikátního terroir sopečné oblasti Vulture. Víno se vyrábí scelením odrůd tradičních lokálních odrůd Fiano a Greco, má světlou barvu s odlesky zelené. Aroma vína je velmi svěží s výraznější stopou minerality a světlého ovoce. V chuti svěží, čerstvé, vyvážené s delší dochutí a skvělou kyselinkou.

Gastro párování: aperitiv, saláty, antipasti, plody moře

Teplota servisu: 8 – 10°C

290,-

Pecorino, Zaccagnini 2015 D.O.C.

Klasické víno regionu Abruzzo, tvořené místní odrůdou Pecorino, která dává svěží a jiskrná vína se světle žlutou barvou a odstíny zelené. Aroma připomíná citrusové plody, zejména pak zralý růžový grapefruit. Má svěží a dlouhotrvající chuť díky kvalitní kyselince a ovocné struktuře. Opět převládají

Gastro párování: ryby, plody moře, antipasti

Teplota servisu: 8 – 10°C

460,-