

# Vinný lístek

Restaurace Planiska



## **Rozlévaná vína**

Veltlínské zelené – suché - Maďarsko	1 dl	19,00 Kč
Chardonnay – polosladké - Španělsko	1 dl	19,00 Kč
Frankovka – suché - Maďarsko	1 dl	19,00 Kč
Modrý Portugal – suché - Chorvatsko	1 dl	19,00 Kč

aktuální nabídka rozlévaných vín může být odlišná od vín zde uvedených –  
informaci vám ochotně sdělí obsluha

## **Sekty**

Bohemia sekt demi sec	0,75 l	250,00 Kč
Bohemia sekt demi sec rose	0,75 l	250,00 Kč
Bohemia sekt nealkoholický	0,75 l	250,00 Kč

## **Bílá vína**

**Müller Thurgau** **250,00 Kč**  
moravské zemské, polosuché, 2016, Vinařství Strapina, Pavlov

Víno světle žluté až zelenkavé barvy. Víno je aromatické kořenité s jemnými muškátovými tóny a tóny grepu nebo broskve. Chuť je svěží, harmonická, plná. Doporučujeme k lehčím pokrmům – saláty, jídla z ryb, těstoviny.

**Tramín červený** **270,00 Kč**  
zemské, polosuché, 2018, Somelier Select, Morava, podooblast Mikulovská

Víno zlatožluté intenzivní barvy, jemnou kořenitou vůní s tóny růže, medu, rozinek nebo sušených fíků. Chuť je koncentrovaná, příjemně kořenitá a zanechává dlouhý příjemný dojem. Doporučujeme k výraznějším pokrmům – kořeněné masité pokrmy, těstoviny, zapečená jídla.

**Sauvignon Strapina** **270,00 Kč**  
zemské, polosladké, 2016, Vinařství Strapina, Pavlov

Třpytivá zlatožlutá barva, ovocné aroma po vyzrálé broskvi, citrusu a melounu. Jemná květinová stopa. Chuť je sytá až lehce pikantní, plná ovocitá, nasládlá. Skvěle se hodí ke smetanovým omáčkám, bílým masům.

Neuburské 290,00 Kč  
zemské, polosladké, 2016, 2017, Vinařství Strapina, Pavlov

Víno žluté až zlatožluté barvy, ve vůni najdeme ořechy, u uležení vín tóny červeného ovoce. Chuť vína je plná, harmonická a jemně kořenitá. Hodí se k hutnějším pokrmům – omáčky, paštiky, pečená drůbež.

Chardonnay 350,00 Kč  
jakostní, suché, 2017, Vinařství Tarapaca, Chille, Central Valle

Plné víno s ovocnou vůní s medovými tóny. Intenzivní chuť po citrusech a hurškách. Doporučujeme k zeleninovým salátům, sýrům, drůbeži a rybám.

Veltlínské zelené 330,00 Kč  
výběr z hroznů, polosuché, 2017, Vinařství Strapina, Pavlov

Jemné víno s ovocnou vůní, žlutozelenou barvou a svěží kyselinkou. Má lahodnou kořenitě mandlovou chuť. Doporučujeme k zeleninovým salátům, sýrům.

Stříbrná medaile – výstava vín Pavlov

Aurelius 380,00 Kč  
pozdní sběr, polosladké 2016, 2017, Vinařství Strapina, Pavlov

Stříbrná medaile – AWC VIENNA Celosvětová výstava vín ve Vídni  
Zlatá medaile – Výstava vín Pavlov, Vítěz odrůdy – Výstava vín Perná  
Zlatá medaile – Mikulovské vinné trhy

Pálava 350,00 Kč  
výběr z hroznů, polosladké, 2016, 2017, Vinařství Vinice Hnanice

Ve vůni jsou banánové, citrusové a muškátové tóny. Chuť je medová, harmonická, středně plná s lehkou kyselinkou. Hodí se k více kořeněným jídlům, sladkým úpravám masa a sýrům.

Nachtgold 330,00 Kč  
výběr z bobulí - ledové víno, sladké, 2008, Německo, oblast Reinhausen

Víno vyztřelé žluté barvy, intenzivní vůně. Chuť je intenzivní, sladká v výrazných ovocných tónech. Výborně doplňuje dezerty, sýry, studené pokrmy.

## **Růžové víno**

Zweigeltrebe rosé 330,00 Kč  
kabinetní, polosuché, 2017, Vinařství Kovács, Novosedly

Víno středně růžové barvy s odlesky mědi. Plná vůně připomíná šťávu kompotovaných třešní, jemné aroma černého rybízu a zralé vanilky. chuť je lahodná a plná, jemně nasládlá s tóny červeného grepu.

## **Červená vína**

Svatovavřínecké 270,00 Kč  
zemské, polosuché, 2013, Somelier Select, Morava, podooblast Mikulovská

Barva vína je intenzivní, tmavočervená, někdy až fialová. Má výraznou chuť po višních a černorybízovou vůni, výrazný odrůdový charakter a zajímavě strukturované třísloviny. Zráním víno zjemní a jeho sametová chuť připomíná vařená povidla.

Cabernet Sauvignon 350,00 Kč  
jakostní, suché, 2017, Vinařství Tarapaca, Chile, Central Valle

Plné víno s intenzivní rubínovou barvou a vůní po vyzrálém červeném ovoci. V chuti najdeme výrazné ovocné tóny. Doporučujeme ke všem úpravám hovězího a vepřového masa.

Frankovka 380,00 Kč  
pozdní sběr, suché, 2017, Vinařství Strapina, Pavlov

Víno má rubínovou barvu s fialovými záblesky. V mladém víně travnaté aroma, které se procesem zrání mění na ostružinovou vůni, kořenitou a lehce ovocnou chuť s výraznou kyselinou a tříslovinami. Vynikne při pokrmech ze zvěřiny, výborně doplní pečená masa, kachnu či guláš.