

Vinný lístek

Rozlévané víno bílé, červené a růžové dle nabídky



2 dcl 30,- 5 dcl 75,-

5 dcl vína je podáváno ve stylovém džbánu

Jakostní vína bílá 0,75 l

Chardonnay suché

160,-

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.

Rulandské bílé polosuché

140,-

Víno, které svým delším zráním nabývá na kvalitě, dostává svou typickou chuť a buket. Vyznačuje se zlatozelenou barvou a neutrální vůní. V chuti jistě oceníte jemnou chlebovinku. Víno bylo doslazeno vakuově odpařeným hroznovým moštem. Vyvažuje hutnější úpravy telecího nebo drůbežního masa, měkké sýry s bílou plísní a hustší polévky.

Rulandské šedé suché

160,-

Víno pocházející z Francie je zlatožluté barvy s plnou decentní kořenitou vůní. V chuti je víno kořeni té s nižším obsahem kyselin. Doporučujeme jej k hutnějším úpravám drůbeže a k dezertům.

Sauvignon suché

160,-

Je velmi oblíben a ceněn mezi znalci vína. Víno se vyznačuje broskvově-muškatovou nebo kopřivovou chutí a vůní. Patří mezi typické odrůdy znojemské vinařské oblasti, kde dosahuje stabilně vysoké kvality. Podáváme k sýrům typu Čedar, řízkům, drůbeži, ale i ke sladkému cukroví.

Tramín červený suché

160,-

Patří mezi vína s výraznou, plnou, kořeněnou chutí. Barva je intenzivní, zlatožlutá. Víno má nižší obsah kyselin. Vhodný k sýrům typu Čedar, pečenému kuřeti či krutím řízkům, ale i ke sladkým jídlům.

Veltlínské zelené suché

120,-

Pomalu a pozdně zrající odrůda se vyznačuje jemně kořeněnou, ve znojemské oblasti až hořkomandlovou chutí, mírně medovou vůní a typickou nazelenalou barvou. Podává se k tvrdým sýrům, mořským rybám, řízkům, dušenému kuřeti, kachně, huse a pečeným játrům.

Jakostní vína červená 0,75 l

Cabernet Sauvignon suché

160,-

Velmi pozdně zrající odrůda vyžaduje záhřevné půdy pro lepší vyzrání. Jen na takových pak poskytuje víno s rubínově červenou barvou, v chuti připomínající černý rybíz. Můžeme doporučit k silně kořeněným jídlům a biftekům.

Modrý Portugal suché

160,-

Suché červené víno jemné lahodné až květinové chuti bez výraznějšího obsahu kyselin a trpkého taninu a proto sametově měkké, se sytým červeným až granátovým zbarvením.

Rulandské modré suché

160,-

Odrůda s malým hrozdem a malým množstvím barviv poskytuje vína s cihlově červenou barvou, sametovou chutí a vůní. Stářím nabývá na jakosti. Podávejte nejlépe k tmavému masu a polévkám.

Svatovavřínecké polosuché

140,-

Víno zářivé granátové barvy s odstínem do fialova. V chuti je ovocné, plné, výrazné s příjemnou tříslovinou. Víno bylo doslazeno vakuově odpařeným hroznovým moštem. Podáváme k uzeným sýrům, těstovinám, bifteku, rostbífů, kachně, huse, skopovému a zvěřině.

Merlot suché

180,-

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.

Zweigeltrebe rosé polosladké

180,-

Barva vína je lehce růžová připomínajíc tenké nakrájené plátky lososa. Víno má svěží výrazně ovocnou vůni podobnou čerstvě natrhaným lístkům jahodníku a maliníku. Chuť je velmi příjemně sladěná, kde se harmonicky doplňuje zbytkový cukr a pikantní kyselina, připomínajíc malinovou limonádu. Správně vychlazené příjemně osvěží při letních obědech.

Přívlastková vína 0,75 l

Chardonnay pozdní sběr

240,-

Víno má zlatavou barvu, harmonickou a intenzivní vůni. V chuti očekávejte jablka, hrušky, akát i žluté ovoce. Je vhodné pro delší skladování ve sklepě pro svoji svěží kyselinku. Hodí se pro slavnostní příležitosti. Především k polévkám a smetanovým omáčkám.

Rulandské šedé pozdní sběr

280,-

Burgundská odrůda, která vznikla pupenovou mutací z odrůdy Rulandské modré. Hrozny dobře vyzrávají a mají vysokou cukernatost. Musejí se rychle zpracovávat, aby nebylo víno narůžovělé barvy. Víno je velmi vhodné do archivu, vyznačuje se plností, decentností a vyšší barevností. Víno zlatožluté barvy, plné, s neutrální vůní a chutí. Hodí se k rybím specialitám, drůbeži, hutným a kořeněným jídlům nebo zákuskům.

Ryzlink rýnský pozdní sběr

230,-

Právem bývá označován „králem vín“. Výborné víno s výraznou chutí a vůní. Svěží kyselinka uchovává tomuto vínu skvělou chuť i po delší době zrání. Svým buketem je přirovnáván k vůni lipového květu. Chutná k tvrdým sýrům, telecímu masu, rybám i studeným předkrmům.

Tramín červený pozdní sběr**280,-**

Labužníky vyhledávané víno jemné nasládlé chutí 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.

Zweigeltrebe barrique**240,-**

Zráním v barikových sudech po dobu dvanácti měsíců víno získalo nádherné vanilkové aroma s jemnými tóny červeného bobulového ovoce a hořké čokolády, v chuti sametové s příjemnou tříslovinkou. Víno je vhodné kombinovat s pokrmy z tmavého masa nebo ze zvěřiny.

Rulandské modré pozdní sběr**240,-**

Víno s cihlově červenou barvou, sametovou chutí a vůní. V chuti připomínající sušené švestky a výrazné komplexní vůně s tóny přezrálých hroznů, hrozinek. V chuti je víno plné s dlouhým dozíváním všech vjemů. Při stolování se doporučuje k pečeným masům, zvěřině a pernaté zvěři.

Pěstitelský Sekt Lechovice Demi 0,75 l**290,-****Pěstitelský Sekt Lechovice Brot 0,75 l****290,-**

Pěstitelský sekt smí být vyroben jen samotným pěstitelem révy vinné. Významný je fakt. Že si výrobce sám určí optimální dobu sklizně, výběrem nejvyzrálejších hroznů již ve vinici, a kombinaci odrůd. Sekt vyráběný tradiční metodou druhotného kvašení v lahvi, tedy metodou, kterou údajně čirou náhodou objevil v roce 1668 poloslepý mnich Dom Perignon v opatství Huttvillers ve Francii. Metoda spočívá v druhotném zakvašení již hotového vína v lahvích a jejich těsném uzavření korunkovou zátkou. Prokvašením tohoto vína vzniká v lahvi kvasniční kal, který se odstraňuje odstředěním tzv. degoržováním, při využití v lahvi nahromaděného oxidu uhličitého, jenž ve víně následně způsobuje jemné perlení. Sekt byl vyroben z vína s nižším extraktem (samotok) pro lepší perlení a menším obsahem alkoholu pro lepší prokvašení, kupáží odrůd Rulandské bílé a Chardonnay.

Sekt Lechovice ze dna Vranovské přehrady

Tento sekt vzniká z osvědčené kombinace vybraných odrůd révy vinné - Ryzlink rýnský, Muškát moravský a Veltlínské zelené tak, aby vzniklo víno optimální chutí a vynikající jakostí, u kterého kvalitu sektu zaručuje přímo pěstitel hroznů. Takto připravené víno pro druhotné kvašení tradiční metodou v láhvi je uloženo na dno Vranovské přehrady do hloubky 40 m, kde tlak dosahuje hodnoty 5 atmosfér. Pokud chcete ochutnat toto výjimečné víno, které zraje při stabilní, teplotě 5°C, zúčastněte se naší internetové dražby ve prospěch Centra Paraple (www.paraple.cz) na internetových stránkách www.vslechovice.cz.

Vinné sklepy Lechovice, okres Znojmo
e-mail: info@vslechovice.cz, www.vslechovice.cz