

K jídlu patří i dobré víno: Výběr 10 nejlepších domácích vín

4. prosince 2009 10:07

K vynikajícímu jídlu patří i stejně skvělé víno. Pro ročenku Grand restaurant již tradičně vybírá desítku zajímavých vín z domácích vinic Ivo Dvořák, mnohonásobný mistr republiky v sommeliérství a účastník světových sommeliérských mistrovství. Zde je jeho letošní verdikt:

"Vybral a okomentoval [jsem](#) pro ročenku Grand restaurant a čtenáře magazínu Esprit z bohaté nabídky moravská vína, která mne svou originalitou zaujala během tohoto roku při nejrůznějších ochutnávkách a vinařských [soutěžích](#) po celé republice", říká Ivo Dvořák.

1. Vinařství Pavel Springer Sylvánské zelené, ledové víno 2006

Pozoruhodné víno díky vyzrálému charakteru, který je velmi čistý a zachovává atributy odrůdy. Syté odstíny [zlata](#) s odlesky jantaru. Aroma je vyvážené, čisté s tóny medu, másla, sušeného ovoce a sladkého dřeva a vanilky. Chuť je intenzivní s přirozenou ovocnou sladkostí a stále zachovalou svěží kyselinou. Dlouhá, vyrovnaná dochuť.

2. Vinařství Čebav Chardonnay, pozdní sběr 2008

Zářivě žlutá [barva](#) se zelenkavými odlesky. Bohatá vůně ovoce, jež má své spektrum v citrusech – grepy a klementinky, [ale](#) objevují se i tóny ananasu a žlutého melounu. Chuť je vyvážená s příjemnou ovocnou svěžestí a odráží v sobě charakter vůně. Delší dochuť.

3. Valihrach Vinařství Tramín červený výběr z bobulí 2005

Vyrobil dobrý Tramín červený, který i po bezmála čtyřech [letech](#) dokáže zaujmout, je dílo hodné zkušeného vinaře. Světlé žluto - jantarové odstíny. Kořenitá vůně se mísí s tóny sušeného ovoce a medu. Plné tělo je podpořeno chuťovým aroma a delikátní sladkou kořenitostí. Velmi dlouhá koncovka.

4. Krist Tomáš Aurelius výběr z bobulí 2006

Sytá žluto – zelená barva. Kořenité aroma s tóninou ananasového kompotu. Plná, nasládlá chuť zavařeného ovoce s harmonickou kyselinou a jemnou kořenitostí hřebíčku. Dlouhá dochuť.

5. Vinařství Trpělka Oulehla Müller Thurgau, zemské 2008

[Světle](#) žlutá barva se zelenkavými odlesky. Středně intenzivní vůně bílé broskve a letních jablek. Aromatický projev se objevuje i v chuti a je doplněn živou kyselinou. Středně dlouhá dochuť.

6. Vinařství Bıza Petr Grand Cuvée Caberner, výběr z hroznů 2006

Mladý, progresivní vinař, který se nebojí experimentů. Tmavě neprůhledná barva nachu a šarlatu. Intenzivní vůně drobných tmavých, vyzrálých plodů a kořenitost dřeva. Bohatá chuť s ovocným základem, na kterém se velmi dobře komponují tóny dřeva, koření a kouře. Dlouhá dochuť s ušlechtilou dřevnatostí.

7. Víno Hort Ryzlink rýnský VOC - víno originální certifikace 2008

Jiří Hort je mladá znojenská krev, který se zapsal jako neúnavný propagátor růžových vín, ale dokáže i bílá... Zeleno – stříbrná barva se zelenými odlesky. Minerální charakter aroma je obohacen o zelená jablka a čerstvý ananas. Zemitější tóny v chuti se snoubí s ovocitostí zeleného ovoce a bylinek s limetkovou dominancí. Dlouhá dochuť.

8. Pavel Binder Rodinné vinařství Cabernet Moravia pozdní sběr 2008

Pavel Binder patřil mezi talentované studenty již ve škole a svůj um přetavil i do vín z vlastní produkce. Tmavé odlesky inkoustu a karmínu. Aroma zelené makovice a mletého máku spolu s rozinkovou tóninou. Výraznější chuť slibuje ty nejlepší zážitky možná až za rok, či dva, ale již nyní dokáže vzrušit chuťové pohárky nejednoho milovníka plných, kořenitých červených vín. Neobyčejně dlouhá dochuť.

9. Vinařství Sonberk Ryzlink rýnský výběr z hroznů 2007

Velmi pěkná ukázka bohaté variability odrůdy Ryzlink rýnský. Průzračná žluto - zelená barva. Řízná, železitá aroma ananasového pyré. Noblesní harmonie mezi cukry a kyselinou připomíná zelená jablka Granny Smith. V dochuti je delikátní kořenitost.

10. Mikrovín [Mikulov](#) Ryzlink vlašský, výběr z hroznů 2006, trať Železná

Ing. Peřina nastavil vysoký standart, jenž je dodnes ukazatelem vysoké kvality odrůdy Ryzlink vlašský. Mikrovín staví na tomto základu a každoroční produkce ukazuje, že se mu to daří. Zeleno-žlutá barva. Delikátní, železitá vůně s bohatou paletou zralého zahradního ovoce. Chuť je jemně kořenitá, peprná s vyváženým poměrem cukrů a kyselin. Dlouhá svěží dochuť.

Lidovky.cz

Doporučit

Budte první z vašich přátel, kdo to doporučí.

Dále čtete



Dušené nebo zapečené. Ředkvičky na 5 způsobů



Ochutnejte 100 značek pív. Festival začíná



Nejlepší kuchař v USA? Španěl, co proslavil tapas