



ORIGINAL WINES

Víno
po kterém
se neztratíš...

Marek Ztracený



Nabídka stáčených vín
Vinařství Strachotín

**VINARSTVÍ
STRACHOTÍN**





Irsai Oliver

Irsai Oliver je odrůda révy vinné, kříženec odrůd Pozsonyi Fehér (Bratislavské bílé) a Čabaňská perla, kterou v Maďarsku roku 1930 vyšlechtil Pál Kocsis..

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: světle žlutá

Vůně: příjemná, ve vůni muškátově kořenitá

Chuť: medově nasládlá, plná, muškátová s jemnou kyselinkou

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosladké	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

pro své výrazné aroma je víno doporučováno, jako dezertní přípitek, eventuálně k těžkým a hutným sýrům či k dezertům



Muskat Ottonel

Muškát Ottonel je moštová odrůda révy vinné, spontánní kříženec odrůdy Chasselas Blanc a přesně nespecifikované odrůdy z rodiny odrůd Muscat, pravděpodobně Muscat á Petit Grains, Muscat d'Eisenstadt či Muscat Précoce de Saumur. Odrůdu poprvé uvedl na trh M. Moreau-Robert z Angers ve Francii roku 1852.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: světle žlutá barva

Vůně: velmi jemná a čistá muškátová

Chuť: středně plná a velmi harmonická chuť, někdy s nižším obsahem kyselin, s dlouhou a harmonickou dochutí

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosladké	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

ideální k lehkým salátům a pečeným rybám. Velmi dobře se hodí také k tvrdým a polotvrdým sýrům nebo čerstvým tvarohovým sýrům



Tramini

Tramín červený je starobylá moštová odrůda révy vinné, určená k výrobě bílých vín. Je jednou z nejstarších pěstovaných odrůd, podílela se na vzniku mnoha klasických evropských odrůd révy a je oblíbeným partnerem při šlechtění nových odrůd. Původ odrůdy je nejasný a ztrácí se v dávné minulosti.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: zlatavě žlutá s výraznými odlesky

Vůně: výrazná, kořenitá s tóny kvetoucích růží, medově nasládlá

Chuf: óny čajové růže, exotického nebo tropického ovoce, meruněk, medu, stopy sladkého koření

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosuché	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

hodí se k ovocným salátům, k dezertům, k sýrům s ušlechtilou modrou plísní. Výborně doplní různé paštiky z husích jater. Vynikající jsou také k indické nebo asijské kuchyni, jako jsou různá kari nebo sushi.



Pinot Gris

Pinot Gris je více než jen italský název pro světoznámou francouzskou odrůdu révy vinné – Pinot Gris. Přestože obě jména odkazují na stejnou odrůdu, styly vín, které reprezentují, jsou od sebe výrazně odlišné.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: zlatožlutá

Vůně: nasládlá s jemným pomerančem

Chuf: velmi plná, harmonická, šťavnatá se svěží kyselinkou a dlouhotrvající dochutí

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosladké	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

díky svému charakteru se vína této odrůdy velmi dobře hodí ke studeným předkrmům, rybám, drůbeži, mořským plodům. Vynikající jsou také se smetanovými omáčkami, vepřovou panenkou nebo také s majonézovými saláty



Veltlínské zelené

Veltlínské zelené je stará odrůda révy vinné, určená k výrobě bílých vín. Autochtonní odrůda, pocházející z regionu Dolní Rakousko, z oblasti vrchoviny Manhartsberg, patrně z okolí města Retz, vznikla samovolným křížením odrůd Tramín a St. Georgen.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: zelenkavě zlatavá s jiskrnými odlesky

Vůně: víno má tóny, které mohou připomínat pepř, kořenitost, lehkou mineralitu, ovšem také ovocné tóny nebo tóny, které připomínají posekanou trávu

Chuť: je šťavnatá, svěží, s výraznou kyselinkou, příjemnou kořenitostí a lehkou stopou hořkých mandlí v dochuti

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosuché	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

veltlínské zelené je svým charakterem vhodné pro každodenní pití a běžné stolování. Je to víno, které skvěle doplní studené lehké předkrmy, zeleninové saláty, pstruha na másle nebo smažený telecí řízek. Skvěle také hasí žízeň, třeba i formou vinného střiku



Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc je starobylá francouzská mošťová odrůda révy vinné, pocházející patrně z regionu Bordeaux či z vinařských oblastí na Loire. Pravděpodobně vznikla spontánním křížením odrůd Chenin Blanc a Tramín.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: zelenožlutá

Vůně: je primární. U mladých vín z méně příznivých ročníků to je kopřiva, travnatost až papriková nezralost. U vín z dobře vyzrálých hroznů jsou vůně černorybízové, angreštové a směs citronů s kiwi. Chuť vína je plná a při láhvové zralosti velmi plná, mnohdy s minerální příchutí

Chuť: aromaticky výrazná a suchá vína Sauvignonu jsou vhodná jako vína aperitivní nebo ke studeným předkrmům. Hodí se i ke chřestu a ke kozím sýrům. Plnější a zralá vína ke kořeněným jídlům, k těstovinám s gorgonzolou nebo rybí omáčkou, k vařené šunce, k bílým masům se smetanovými omáčkami

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosuché	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

aromaticky výrazná a suchá vína Sauvignonu jsou vhodná jako vína aperitivní nebo ke studeným předkrmům. Hodí se i ke chřestu a kozím sýrům. Plnější a zralá vína jsou vhodná ke kořenitým jídlům, těstovinám s gorgonzolou nebo rybí omáčkou. Dále se hodí k vařené šunce nebo bílým masům se smetanovými omáčkami, k rybám s výraznější úpravou či k rybám uzeným. Pozdní sběry a výběry jsou dobrým společníkem sladkých dezertů



Ryzlink vlašský

Původ této odrůdy je zatím neznámý, ale je prokázáno, že k Ryzlinku rýnskému nemá žádný příbuzenský vztah. Ryzlink vlašský je nejvíce rozšířen v jihovýchodní Evropě, severní Itálii, Maďarsku, Slovensku, Rakousku a u nás. V Rakousku je nazýván Welschriesling, Olaszrizling v Maďarsku, Laški rizling a Rizling italijanski na Balkáně, Riesling italico v Itálii.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: světle žlutozelená

Vůně: můžeme hledat červený rybíz, angrešt, kytice lučního kvítí, hrozinky

Chuť: červený rybíz, angrešt, sladký citron, medové tóny

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosuché	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

suchá vína Ryzlinku vlašského se dobře uplatní jako aperitiv ke studeným předkrmům a k celé paletě jídel jednoduché, všední kuchyně. Hodí se k zeleninovým jídlům i zeleninovým polévkám a bílým sýrům, k lehké úpravě ryb či jemným paštikám. Jako vinný střik dobře uhasí žízeň.



Müller Thurgau

Müller Thurgau je mošťová odrúda révy vinné, určená k výrobe bílých vín, ktorou vyšlechlil Prof. Herrmann Müller, pôvodem ze švýcarského kantonu Thurgau, v roce 1882 křížením odrůd Ryzlink rýnský a Madlenka královská

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: bývá obvykle méně výrazná, zelenkavě žlutá s jiskrnými odlesky

Vůně: aromatická, kořenitá, s lehkými muškátovými a příjemnými ovocnými tóny grepu či broskve

Chut: středně plná, harmonická, šťavnatá a vybízející k dalšímu napití

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	suché	11,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

ideální k lehkým salátům a pečeným rybám. Velmi dobře se hodí také k tvrdým a polotvrdým sýrům nebo čerstvým tvarohovým sýrům



Grüner Veltliner

Grüner Veltliner je stará odrůda révy vinné, určená k výrobě bílých vín. Autochtonní odrůda, pocházející z regionu Dolní Rakousko, z oblasti vrchoviny Manhartsberg, vznikla samovolným křížením odrůd Tramín a St. Georgen.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: svěží, s typickými tóny zeleného jablka a rozkvetlé louky

Vůně: příjemná kořeněná ovocná s citrusovým a jablečným aroma

Chuť: bohatá a harmonická chuť s medovo-ovocitým nádechem, podtržená špetkou bílého pepře a svěžestí jemných kyselin

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Rakousko	suché	12,5 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

k lehkým čerstvým salátům a klasické vídeňské kuchyni, dále také ke kořeněným jídlům inspirovaným asijskou kuchyní



Chardonnay

Chardonnay je starobylá moštová odrůda révy vinné, určená k výrobě bílých vín, spontánní kříženec odrůd Pinot a Gouais blanc. Pochází z francouzského vinařského regionu Burgundsko.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: zelenožlutá až nazlátlá barva

Vůně: z chladnějších klimazón bývá vůně po zelených jablkách s příměsí akátu, ve vyzrálém víně je cítit med a lískové oříšky

Chuť: minerální křemenný charakter vína. Z teplých klimazón mango, smetanu, banán, ananas, žlutý meloun. Víno je vždy velmi plné, někdy v mládí s výraznějšími kyselinami

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	polosuché	12 %	8 – 10 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

vhodné ke kvalitním paštikám, aromatickým sýrům, výraznějším pokrmům z masa, pokrmům z ryb a mořských plodů



Merlot

Merlot je tradiční, velmi oblíbená, středně pozdní až pozdní mošťová odrůda révy vinné, určená k výrobě červených vín. Pochází patrně z francouzského regionu Bordeaux, kde vznikla spontánním křížením odrůd Magdeleine Noire des Charentes a Cabernet Franc.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: tmavě rubínová až granátová

Vůně: po peckovém nebo lesním ovoci s jemnou stopou černého koření

Chuť: vyznačuje se sametovostí, hebkostí a příjemnou strukturou s tóny kompotového ovoce

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Španělsko	suché	13 %	16 – 18 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

vína z této odrůdy si dobře rozumí s širokou škálou pokrmů ze zvěřiny nebo i s hovězí pečením. Vyzkoušejte je také v kombinaci s uzenými masy nebo s vyzrálými sýry s ušlechtilou bílou plísní na povrchu



Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon je tradiční, velmi oblíbená, pozdní moštová odrůda révy vinné, používaná k výrobě červených vín. Tato odrůda se řadí mezi čtyři celosvětově nejoblíbenější červená vína spolu s odrůdami Syrah, Pinot Noir a Merlot.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: výrazná černofialová

Vůně: ve vůni objevíte tóny černého rybízu a lesního ovoce. U vín z dobrého ročníku najdeme také náznaky hořké čokolády nebo tabáku

Chuť: bývá mohutná, plná, bohatá a strukturovaná s příjemnými tříslovinami a kyselinkami

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Španělsko	suché	12 %	14 – 16 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

vína z Cabernetu skvěle doplní masité pokrmy, obzvláště bifteky a steaky. Skvělé jsou v kombinaci s jelením hřbetem nebo dančími medailonky



Merlot

Merlot je tradiční, velmi oblíbená, středně pozdní až pozdní mošťová odrůda révy vinné, určená k výrobě červených vín. Pochází patrně z francouzského regionu Bordeaux, kde vznikla spontánním křížením odrůd Magdeleine Noire des Charentes a Cabernet Franc.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: tmavě rubínová až granátová

Vůně: po peckovém nebo lesním ovoci s jemnou stopou černého koření

Chuť: vyznačuje se sametovostí, hebkostí a příjemnou strukturou s tóny kompotového ovoce.

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Itálie	polosladké	12,5 %	16 – 18 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

vína z této odrůdy si dobře rozumí s širokou škálou pokrmů ze zvěřiny nebo i s hovězí pečením. Vyzkoušejte je také v kombinaci s uzenými masy nebo s vyžralými sýry s ušlechtilou bílou plísní na povrchu



Zweigelt

Zweigeltrebe je moštová odrůda révy vinné, určená k výrobě červených vín. Odrůda byla vyšlechtěna v roce 1922 ve Spolkovém ústavu pro vinařství a ovocnářství v rakouském Klosterneuburgu. Odrůdu vyšlechtil Fritz Zweigelt křížením odrůd Svatovavřínecké a Frankovka.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: granátová

Vůně: po višních i jiném bobulovém ovoci

Chuť: chuť vína je kořenitá, rozdílné plnosti. Při usměrněné sklizni je plnost výraznější a třísloviny komplexnější, takže se dá docílit jemného a harmonického vína. V chuti můžeme hledat ostružiny, višně, višňový kompot, lesní ovoce

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Rakousko	polosladké	12,5 %	16 – 18 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

vína z této odrůdy jsou skvělá k tmavému masu, jako je hovězí pečeně, dušené hovězí, jehněčí nebo také pernatá zvěřina, třeba bažant. Za zkoušku ale určitě stojí kombinace s drůbeží, jako je pečené kuře nebo husa



Modrý Portugal

Vypráví se, že roku 1772 povolal hrabě de Fries na svůj zámek v Bad Vöslau u Vídně několik vinařů z okolí a předal jim svazky réví odrůdy, které dostal od své obchodní agentury v Oportu v Portugalsku. Odrůda měla takové přednosti, že za několik let byly v okolí obce vysazeny dvě třetiny vinic právě Modrým Portugalem.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: bývá obvykle nižší rubínová

Vůně: květinová vůně

Chuť: chuť vína bývá sametová, harmonická a příjemná. Má nižší podíl kyselin a lehčí tělo

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Maďarsko	suché	11,5 %	16 – 18 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

díky své lehkosti se hodí k široké škále pokrmů. Studené masité mísy, těstoviny, pečená drůbež nebo sýry. Vynikající je také k zahrnutí žízně. Tato odrůda se také nejčastěji používá pro výrobu červených Svatomartinských vín



Merlot Rosé

Merlot ROSÉ je tradiční, velmi oblíbená, středně pozdní až pozdní mošťová odrůda révy vinné, určená k výrobě červených vín. Pochází patrně z francouzského regionu Bordeaux, kde vznikla spontánním křížením odrůd Magdeleine Noire des Charentes a Cabernet Franc.

POZNÁMKA K DEGUSTACI:

Vzhled: starorůžová s cibulovými odlesky

Vůně: s vůní červených lesních plodů, malin a jahod

Chuť: ovocná, připomínající malinový kompot, v dochuti jsou cítit nejčastěji tóny malin a červeného grepu

Země původu:	Typ:	Obsah alkoholu:	Teplota při podávání:
Itálie	polosladké	12,5 %	16 – 18 °C



GASTRONOMICKÁ DOPORUČENÍ:

skvěle se hodí na letní posezení spojené s grilováním, zahálení na zahradě, pikniky apod



www.originalnivina.cz

Original Wines s.r.o.
K Vltavě 653/63, 143 00, Praha 4
e-mail: info@originalnivina.cz