


## VINNÝ LÍSTEK

### RESTAURACE HOTELU MONÍNEC


#### BÍLÁ VÍNA

- |   |        |
|---|--------|
|  0,75 l Solaris, polosladké  | 365 Kč |
| <i>V aromaticce ucítíme mámivé květinové a ovocné tóny, výjimečné je zejména svěží aroma ananasu. V chuti dominuje zbytkový cukr.</i>   |        |
|  0,75 l Pinot Blanc, suché   | 365 Kč |
| <i>Ve vůni tohoto suchého kabinetního vína dominují tropické plody s podtóny zralých peckovin. Co se chuti týče, jedná se o lehké, ovocné, šťavnaté a svěží víno. Hrozny, stejně jako v případě Sauvignonu, pocházejí z viniční tratě Floriánky v Blatnici.</i>   |        |
|  0,75 l Pinot Gris, polosuché  | 385 Kč |
| <i>Hrozny tohoto polosuchého vína pocházejí z viniční trati Radošov. V silné koncentraci zde aromaticky převládá odrůdovost, medové tóny zralého ovoce a rozkvetlé růže. Chuť je plná a kořenitá s příjemnou nasládlou dochutí.</i>   |        |
|  0,75 l Ryzlink rýnský, suché  | 365 Kč |
| <i>Pochází z viniční tratě Staré nadhájčí z obce Blatnice pod Sv. Antonínkem, podoblasti slovácké. Ve vůni dominuje bílá broskev a aroma lipového květu. V chuti plné, s příjemnou kyselinkou a jemně nasládlou dochutí.</i>  |        |
|  0,75 l Sauvignon Blanc, polosuché   | 365 Kč |
| <i>Toto polosuché víno se může pochlubit elegantní aromatickou zralého angreštu, sušených kopřiv a černého rybízu. Jedná se o osvěžující víno s příjemně harmonickou svěží dochutí. Hrozny pocházejí z Blatnice pod sv. Antonínkem, z viniční tratě Floriánky.</i>  |        |
|  0,75 l Sauvignier Gris, polosuché   | 365 Kč |
| <i>V aromaticce převládají svěží ovocné tóny, ucítíme zejména čerstvou vůni zralého ananasu. Jde o ovocité, vyvážené víno, s jemnou sladší dochutí.</i>   |        |
|  0,75 l <b>PREMIUM</b> Sylvánské zelené, suché   | 450 Kč |
| <i>Ve vůni tohoto suchého vína elegantně vystupuje luční med, žlutý meloun. V chuti pak dominuje výrazný krémovým závěr. Hrozny pocházejí z viniční tratě Floriánky v Blatnici. Víno zráló v akátovém sudu.</i>   |        |
|  0,75 l Pálava, suché  | 495 Kč |
| <i>Spontánní kvašení celých bobulí s vlastní kvasinkou z vinice probíhalo 20 dnů, po vylisování víno zráló 12 měsíců v dřevěných sudech. Aromaticky robustní víno plné tónů sladkého dřeva a kandované ovoce. Bohatá krémová struktura dodává vínu dlouhou budoucnost pro zrání na lahvi. Vhodné pro archivaci.</i> |        |
| Ocenění: KRÁL VÍN České republiky 2021 – Stříbrná medaile   |        |
|  0,75 l Frankovka bílá, polosuché  | 420 Kč |

## ČERVENÁ VÍNA

-  0,75 l **PREMIUM Frankovka, suché** 450 Kč  
*Toto suché víno zrálo po dobu 16 měsíců v dřevěných sudech na jemných kvasnicích. Hrozny pochází z Uherského Ostrohu, z viniční tratě Plachty. Vyniká elegantní aromatikou černého bobulovitého ovoce, hořké čokolády a švestkových povidel.*
-  0,75 l **EXCLUSIVE Merlot, suché** 598 Kč  
*Toto suché červené víno zrálo po dobu 16 měsíců v dřevěných sudech na jemných kvasnicích. Jedná se o nefiltrované víno. Hrozny pocházejí z viniční tratě Plachty v Uherském Ostrohu. Ve vůni nalezneme lesní plody, praženou kávu, fíky a vanilkový krém. Chuť je plná a hebká s dlouhou perzistencí.  
Ocenění: Lednické vinné trhy – zlatá medaile*
- 0,75 l **Rioja Ramirez Crianza, Ramirez de la Piscina – Španělsko** 380 Kč  
*Víno má sytě rubínovou barvu. Ve vůni nalezneme zralé červené ovoce a znatelný dotek koření získaného zráním na dubových sudech, zejména vanilku.*
- 0,75 l **Finca Azaya, Valduero** 810 Kč  
*Červené víno suché, z vinařské oblasti Castilla y León (Toro), z odrůdy Tinta de Toro. Fermentace probíhá při teplotě 23–28 °C po dobu 10 dní, macerace dalších 10 dní. Zraje 14 měsíců v amerických a evropských dubových sudech a následně 12 měsíců v lahvi. Barvu má rubínově červenou, aroma máty, lékořice, cedru a pražené kávy. V chuti je komplexní, hluboké, tělnaté, harmonické s příjemnou tříslovinou.*

## ŠUMIVÁ VÍNA

-  0,75 l **Frizzante** 295 Kč  
0,15 l *Jemně perlivé, polosladké, růžové víno. Hrozny pochází z obce Uherský Ostroh, viniční tratě Plachty. Ve vůni můžeme cítit lesní ovoce, podpořené jemným perlením oxidu uhličitého. V chuti pak dominují typické jahody se smetanou s delší perzistencí. Ideální letní pití.* 78 Kč
- 0,75 l **Prosecco Extra Dry Millesimato, Dissegna – Itálie** 360 Kč  
*Světle žluté barvy s jemnými zelenkavými rafinovanými odstíny. Jeho vůně je ovocná, připomínající zelená jablka a luční květy.*
- 0,75 l **Valdobbiadene DOCG Brut Prosecco Superiore, Terre di San Venanzio Fortunato – Itálie** 550 Kč  
*Světle slámově žlutá barva. Ve vůni náznak zralého jablka a žluté broskve. Můžete cítit květy akátu a okvětní lístky růží. Ideální jako aperitiv, k rybám a bílému masu.*

## ROZLÉVANÁ VÍNA

0,15 l Dle denní nabídky



Chutnala vám vína z Vinařství Dog in Dock z Veselí nad Moravou a rádi byste se dozvěděli více?

[WWW.DOGINDOCK.COM](http://WWW.DOGINDOCK.COM) *exkluzivně pro* [WWW.MONINEC.CZ](http://WWW.MONINEC.CZ)