BÍLÁ VÍNA
WHITE WINE / WEISSWEINE

CABERT

	1/4 l	1/2 l
Chardonnay	135 Kč	220 Kč
Pinot Grigio	135 Kč	220 Kč
Tramín	135 Kč	220 Kč
Sauvignon	135 Kč	220 Kč
Malvasia istriana	135 Kč	220 Kč

ČERVENÁ VÍNA
RED WINE / ROTWEINE

CABERT

	1/4 l	1/2 l
Cabernet sauvignon	135 Kč	220 Kč
Pinot nero	135 Kč	220 Kč
Merlot	135 Kč	220 Kč
Primitivo	135 Kč	220 Kč

RŮŽOVÉ VÍNO
ROSE WINE / ROSÉ-WEINE

CABERT

	1/4 l	1/2 l
Rosato	135 Kč	220 Kč

PROSECCO AND SEKT

CANTINA RAUSCEDO

Prosecco DOC Extra dry	0,15 l	150 Kč
Prosecco DOC Extra dry	0,75 l	490 Kč
Prosecco DOC Extra dry Rosé	0,75 l	490 Kč
Prosecco DOCG Extra dry	0,75 l	790 Kč
Prosecco DOCG Brut	0,75 l	790 Kč
Clicquot Brut/Rosé	0,75 l	2 900 Kč

NEW

ČERVENÉ VÍNO / RED WINE / ROTWEIN

PRIMITIVO - MASSO ANTICO APPASSITO IGT 2021

0,75 l 690 Kč

WHITE WINE CLASICO 390 Kč

PINOT GRIGIO
SAUVIGNON
CHARDONAY
FRIULANO
TRAMINER AROMATICO

RED WINE CLASICO 390 Kč

SCHIOPPETTINO
CABERNET FRANC
CABERNET SAUVIGNON
REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO
PINOT NERO
MERLOT
FRANCONIA

CABERT

RED WINE RISERVA 490 Kč

REFOSCO PEDUNCOLO ROSSO
CABERNET SAUVIGNON

RED WINE BARIQUE ARCHIV 690 Kč

MERLOT STORIA SUPERIORE

WHITE WINE KLASIK 570 Kč

PINOT BIANCO DOC 2020
CHARDONNAY DOC 2020
PINOT GRIGIO DOC 2020
SAUVIGNON DOC 2020
GEWÜRZTRAMINER DOC 2020
MOSCATO GIALLO DOC 2020

RED WINE KLASIK 570 KČ

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020
ST. MAGDALENER DOC 2020
PINOT NERODOC 2020
LAGREIN DOC 2020
MERLOT - CABERNET DOC 2020

ROSÉ 570 Kč

ROSEN MUSCATELLER

KALTERN

VIAL PINOT BIANCO DOC 2020 720 Kč

Teplota: 10 – 12 °C
Alkohol: 13,5 %
Zbytkový cukr: 2,5 g/l
Cel. kyselost: 5,7 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– zářivě žlutá
– vůně hrušek a zralých jablek Golden Delicious s podtóny pazourku a lískových oříšků
– patro s převahou ovoce, s lahodnou, vyváženou kyselinkou a přetrvávajícím závěrem

DOPORUČENÍ
Toto víno se hodí k lehkým předkrmům, rybím pokrmům a také jako aperitiv.

Temperature: 10 – 12 °C
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 2,5 g/l
Tot. Acidity: 5,7 g/l

TASTING NOTES
– brilliant yellow
– a nose of pears and ripe Golden Delicious apples, with undertones of flint and hazelnuts
– a fruit-dominated palate, with a delicious, balanced acidity, lingering finish

RECOMMENDATION
This wine pairs well with light appetizers, fish dishes and also as an aperitif.

SOLL PINOT GRIGIO DOC 2020 755 Kč

Teplota: 10 – 12 °C
Alkohol: 13,5 %
Zbytkový cukr: 2,5 g/l
Cel. kyselost: 5,8 g/l

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY
– světle slámově žlutá
– zralá hruška, lískový oříšek, medový meloun a nádech vanilky ve vůni
– víno je kulaté a hladké na patře s lehkými podtóny dřeva v závěru

DOPORUČENÍ Toto víno se výborně hodí k houbovým pokrmům, rybám a mořským plodům. Doporučuje se také jako aperitiv víno.

Temperature: 10 – 12 °C
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 2,5 g/l
Tot. Acidity: 5,8 g/l

TASTING NOTES
– light straw-yellow
– ripe pear, hazelnut, honeydew melon and a hint of vanilla on the nose
– the wine is round and smooth on the palate with light undertones of wood on the finish

RECOMMENDATION
This wine is an excellent accompaniment to mushroom dishes, fish and seafood. It is also recommended as an aperitif wine.

SALEIT CHARDONNAY DOC 2020 755 Kč

Teplota: 10 – 12 °C
Alkohol: 13,5 %
Zbytkový cukr: 3,0 g/l
Cel. kyselost: 6,2 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– zářivě slámově žlutá
– plné vůní tropického ovoce, zejména ananasu a banánu, jen náznak dubu, s vanilkou a máslem završující tuto výraznou vůni
– plné a vyvážené na patře, dlouhý přetrvávající závěr s ozvěnou zralého ovoce

DOPORUČENÍ
Toto víno se skvěle hodí jako aperitiv nebo k předkrmům a rybám.

Temperature: 10 – 12 °C
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 3,0 g/l
Tot. Acidity: 6,2 g/l

TASTING NOTES
– brilliant straw-yellow
– full of tropical fruit aromas, especially pineapple and banana, just a hint of oak, with vanilla and butter rounding off this expressive nose
– full-bodied and balanced on the palate, long lingering finish with echoes of ripe fruit

RECOMMENDATION
This wine is perfect as an aperitif, or enjoyed with appetizers and fish.

STERN SAUVIGNON DOC 2020 725 Kč

Teplota: 10 – 12 °C
Alkohol: 13,5 %
Zbytkový cukr: 2,0 g/l
Celk. kyselost: 6,3 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– světlá, slámově žlutá
– ve vůni černý bez, kassis a exotické ovoce s jemným angreštovým podtónem
– na patře přítomné i ovoce, sladkokyselé, dobré délky s převahou ovoce

DOPORUČENÍ
Toto víno se hodí k lehkým předkrmům, rybím pokrmům a také jako aperitiv.

Temperature: 10 – 12 °C
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 2,0 g/l
Tot. Acidity: 6,3 g/l

TASTING NOTES
– light, straw-yellow
– elderberry, cassis and exotic fruit on the nose, with subtle gooseberry overtones
– fruit also present on the palate, sweet – sour, good length with a fruit-dominated finish

RECOMMENDATION
This wine pairs well with light appetizers, fish dishes and also as an aperitif.

CAMPANER GEWÜRZTRAMINER DOC 2020 745 Kč

Teplota: 11 – 13 °C
Alkohol: 14,5 %
Zbytkový cukr: 7,5 g/l
Cel. kyselost: 5,6 g/l

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY
– světlá, zlatožlutá
– intenzivní nos, růžové květy, liči, hřebíček, skořice, náznak šalvěje, komplexní a mnohostranný
– hutný objem na patře, velmi čisté a přímé, tropické ovoce na přetrvávajícím závěru

DOPORUČENÍ Toto víno se hodí k lehkým předkrmům, rybím pokrmům a také jako aperitiv.

Temperature: 11 – 13 °C
Alcohol: 14,5 %
Residual sugar: 7,5 g/l
Tot. Acidity: 5,6 g/l

TASTING NOTES
– light, golden yellow
– intense nose, rose blossoms, lychee, cloves, cinnamon, a hint of sage, complex and multi-faceted
– dense volume on the palate, very clean and direct, tropical fruit on the lingering finish

RECOMMENDATION
This wine pairs well with light appetizers, fish dishes and also as an aperitif.

Selection red wines Kellerei Kaltern Aldo Adige

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020 690 Kč

Teplota: 13 – 15 °C
Alkohol: 13,0 %
Zbytkový cukr: 2,0 g/l
Cel. kyselost: 4,5 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– brilantní, třešňově červený odstín
– květinové a ovocné tóny, fialky a červené bobule
– velmi šťavnatý a plný, kulatý měkký závěr s podtónem hořkých mandlí

DOPORUČENÍ
Toto víno je ideální jako aperitiv, příloha k předkrmům nebo k typickým tyrolským pokrmům jako je špek a klobása, ale také k lehčím masům a jemným sýrům.

Temperature: 13 – 15 °C
Alcohol: 13,0 %
Residual sugar: 2,0 g/l
Tot. Acidity: 4,5 g/l

TASTING NOTES
– brilliant, cherry red hue
– flowery and fruity tones, violets and red berries
– very juicy and full, round soft finish with a dubdued undertone of bitter almonds

RECOMMENDATION
This wine is ideal as an aperitif, an accompaniment to appetizers, or to typical Tyrolean fare such as speck and sausage, but also to lighter meats and mild cheeses.

SALTNER PINOT NERO RISERVA DOC 2018 790 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 14,0 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 4,7 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– zářivě rubínově červená
– výrazná kytice třešní, fialek a marcipánu
– hojnost třešňového ovoce na patře, hladké s jemnými, elegantními taniny

DOPORUČENÍ
Toto víno je ideálním partnerem k těžším masitým pokrmům, zvěřině a pikantním tvrdým sýrům.

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 14,0 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 4,7 g/l

TASTING NOTES
– brilliant ruby red
– expressive bouquet of cherries, violets and marzipan
– an abundance of cherry fruit on the palate, smooth with fine, elegant tannins

RECOMMENDATION
This wine is an ideal partner to heavier meat dishes, game and piquant hard cheeses.

LASÒN MERLOT RISERVA DOC 2018 890 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 14,0 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 5,1 g/l

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY
– bohatá, zářivě rubínově červená
– ve vůni zralé ostružiny, divoké třešně a lékořice
– na patře středně plné, s dokonale vyváženými tříslovinami, líbivé, pitelné víno, v závěru s nádechem zralého sladkého ovoce.

DOPORUČENÍ
Toto víno se skvěle hodí k pokrmům ze zvěřiny a divoké drůbeže, stejně jako k pikantním sýrům.

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 14,0 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 5,1 g/l

TASTING NOTES
– rich, brilliant ruby red
– ripe blackberries, wild cherries and licorice on the nose
– medium-bodied on the palate, with perfectly balanced tannins, a pleasing, drinkable wine, finishes with a touch of ripe, sweet fruit.

RECOMMENDATION
This wine pairs perfectly with game and wild poultry dishes, as well as piquant cheeses.

„LAREITH" LAGREIN RISERVA DOC 2019 890 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 13,0 %
Zbytkový cukr: 1,0 g/l
Cel. kyselost: 5,4 g/l

DEGUSTAČNÍ POZNÁMKY – tmavě fialovo-rubínová
– jemné, elegantní ovoce ve vůni, připomínající zralé bobule, ostružiní a kakao, dřevité podtóny
– hutné a krémové na patře, jemně strukturovaný tanin s dlouhým závěrem

DOPORUČENÍ Toto víno se dobře hodí ke zvěřině, pečeni, tmavému masu a tvrdým sýrům.

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 13,0 %
Residual sugar: 1,0 g/l
Tot. Acidity: 5,4 g/l

TASTING NOTES
– dark violet-ruby
– fine, elegant fruit on the nose, reminiscent of ripe berries, bramble and cocoa, woodsy undertones
– dense and creamy on the palate, finely structured tannin with a long finish

RECOMMENDATION
This wine pairs well with game, roasts, dark meats and hard cheeses.

FELD MERLOT/CABERNET RISERVA DOC 2019 790 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 14,0 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 5,1 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– krásná granátově červená barva
– vícevrstvé hřejivé tóny zralých lesních plodů a pražených kávových zrn
– silné tělo s hladkými taniny ve skvělé harmonii s živou kyselinkou a dlouhotrvajícím závěrem

DOPORUČENÍ
Ideální v kombinaci s pečeným masem, čínskou kachnou nebo jinými pikantními asijskými pokrmy

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 14,0 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 5,1 g/l

TASTING NOTES
– beautiful garnet red color
– multi-layered warm notes of ripe forest berries and roasted coffee beans
– strong body with smooth tannins in great harmony with a vivacious acidity structure and long lasting finish

RECOMMENDATION
Ideal in combination roasted meat, chinese duck or other spicy asian dishes.

CAMPANER CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2018 790 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 13,5 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 4,9 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– tmavá, rubínově červená
– zralé ostružiny, lesní třešně a čokoláda ve vůni
– silný začátek na patře s přibývajícími taniny, výrazným ovocem a dlouhým, přetrvávajícím závěrem

DOPORUČENÍ
Toto víno se skvěle hodí k červeným masům, zvěřině a pikantním sýrům.

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 13,5 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 4,9 g/l

TASTING NOTES
– dark, ruby red
– ripe blackberries, wild cherries and chocolate on the nose
– a powerful beginning on the palate, with increasing tannins, prominent fruit and a long, lingering finish

RECOMMENDATION
This wine pairs perfectly with red meats, game and piquant cheeses.

QUINTESSENZ

WHITE

SAUVIGNON DOC 2019 1350 Kč

Teplota: 12 – 14 °C
Alkohol: 14,0 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 7,0 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– zlatožlutá s odlesky zelené
– ovoce připomínající zralý angrešt, jablka a broskve
– šťavnaté, s elegantním ovocem na patře, minerálními tóny a rozplývavým závěrem

DOPORUČENÍ
Toto víno se dobře snoubí s chřestem, cibulovou polévkou, escargotem a rybími jídly a lze si ho vychutnat také jako aperitiv

Temperature: 12 – 14 °C
Alcohol: 14,0 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 7,0 g/l

TASTING NOTES
– golden yellow with hints of green
– fruit reminiscent of ripe gooseberries, apples and peaches
– juicy, with elegant fruit on the palate, mineral notes and a melting finish

RECOMMENDATION
This wine is paired well with asparagus, onion soup, escargot, and fish dishes, and may also be enjoyed as an aperitif

PINOT BIANCO DOC 2019 1350 Kč

Teplota: 10 – 12 °C
Alkohol: 14,0 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost 6,5 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– jasně zlatožlutá s odlesky zelené
– mnohostranný buket se svěžími ovocnými tóny a bylinnými nuacemi; čerstvé žluté jablko, medový meloun, sušený heřmánek a jemné grafitové tóny
– harmonické na patře se slaným závěrem, krémovou texturou a křupavou kyselinkou; výkonný a elegantní povrch

DOPORUČENÍ
Toto víno se hodí k rybí polévce, bylinkovému rizotu, smažené rybě, ale i ke grilované drůbeži.

Temperature: 10 – 12 °C
Alcohol: 14,0 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 6,5 g/l

TASTING NOTES
– bright golden yellow with hints of green
– multifaceted bouquet with crisp fruit notes and herby nuaces; fresh yellow apple, honeydew melon, dried camomile and fine graphite notes
– harmonious on the palate with salty finish, creamy texture and crispy acidity; powerful and elegant finish

RECOMMENDATION
This wine pairs well with fish soup, herbs risotto, fried fish but also with grilled poultry.

PASSITO DOC 2016 1870 Kč

Teplota: 12 – 14 °C
Alkohol: 10,5 %
Zbytkový cukr: 268,0 g/l
Cel. kyselost: 7,4 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– jasně zlatožlutá
– bohatý buket ovoce, muškátového oříšku, mandarinek a exotického kandovaného ovoce
– jemná síla na patře, pomerančová kůra a mango, víno příjemně překvapí svěžím, čistým závěrem

DOPORUČENÍ
Toto víno je ideální jako dezert samotný nebo k vychutnání ke zralým modrým sýrům.

Temperature: 12 – 14 °C
Alcohol: 10,5 %
Residual sugar: 268,0 g/l
Tot. Acidity: 7,4 g/l

TASTING NOTES
– bright golden-yellow
– rich bouquet of fruit, nutmeg, mandarin oranges, and exotic candied fruit
– smooth power on the palate, orange peel and mango, the wine surprises pleasantly with a crisp, clean finish

RECOMMENDATION
This wine is ideal as a dessert on its own, or to enjoy with ripe, blue cheeses.

RED

KALTERERSEE CLASSICO SUPERIORE DOC 2020 970 Kč

Teplota: 13 – 15 °C
Alkohol: 13,0 %
Zbytkový cukr: 2,0 g/l
Cel. kyselost: 4,6 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– brilantní, temně rubínově červená
– ovocná dominantní vůně připomínající třešeň, malinu a jahodu, s nádechem hořkých mandlí
– plná, měkká struktura, příjemná, elegantní léta dodávají vínu délku, končí přetrvávající ozvěnou zralého ovoce

DOPORUČENÍ
Toto víno je ideální jako aperitiv, příloha k předkrmům nebo k typickým tyrolským pokrmům jako je špek a klobása, ale také k lehčím masům a jemným sýrům.

Temperature: 13 – 15 °C
lcohol: 13,0 %
Residual sugar: 2,0 g/l
Tot. Acidity: 4,6 g/l

TASTING NOTES
– brilliant, deep ruby red
– fruit dominant nose reminiscent of cherry, raspberry, and strawberry, with a hint of bitteralmonds
– full, soft structure, pleasant, elegant tyearsns give the wine length, finishes with a lingering echo of ripe fruit

RECOMMENDATION
This wine is ideal as an aperitif, an accompaniment to appetizers, or to typical Tyrolean fare such as speck and sausage, but also to lighter meats and mild cheeses.

CABERNET SAUVIGNON RISERVA DOC 2018 1980 Kč

Teplota: 16 – 18 °C
Alkohol: 14,5 %
Zbytkový cukr: 1,5 g/l
Cel. kyselost: 4,9 g/l

POZNÁMKY K DEGUSTACI
– sytě třešňově červená
– tóny třešně, maliny, šípkového čaje
– objemné a sametové na patře; dlouhý, hladký závěr

DOPORUČENÍ
Toto víno by se mělo kombinovat s červeným masem, zvěřinou nebo pikantními sýry.

Temperature: 16 – 18 °C
Alcohol: 14,5 %
Residual sugar: 1,5 g/l
Tot. Acidity: 4,9 g/l

TASTING NOTES
– deep cherry red
– cherry, raspberry, rose-hip tea overtones
– voluminous and velvety on the palate; long, smooth finish

RECOMMENDATION
This wine should be partnered with red meats, game or piquant cheeses.