

HOTEL  
**ABACIE**



VINNÝ LÍSTEK

---

MORAVA • SLOVENSKO  
FRANCIE • ITÁLIE • ŠPANĚLSKO

# MORAVA

## BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA

White and rosé wine

**Ryzlink vlašský 2009, pozdní sběr, suché** ..... 320,-

Vinařství Vlastislav Klobása

**Veltlínské zelené 2010, suché** ..... 280,-

Vinařství Nové vinařství

**Ryzlink rýnský 2010, výběr z hroznů, polosuché** ..... 310,-

Vinařství Volařík

**Chardonnay 2010, suché** ..... 360,-

Vinařství Nové vinařství

**Rulandské šedé 2009, pozdní sběr, polosuché** ..... 370,-

Vinařství Vlastislav Klobása

**Zweigeltrebe 2010, pozdní sběr** ..... 310,-

Vinařství Vlastislav Klobása



## ČERVENÁ VÍNA

Red wine

**Modrý Portugal 2009, pozdní sběr, suché** ..... 350,-

Vinařství Moravíno

**Frankovka 2006, výběr z hroznů, suché** ..... 350,-

Vinařství Plešingr

**Rulandské modré 2007, výběr z hroznů, suché** ..... 380,-

Vinařství Plešingr

**Cuvée Prestige 2006, barrique** ..... 490,-

Vinařství Víno Botur

## SLOVENSKO

**Chateau Belá Riesling 2009 pozdní sběr do 2g, suché** ..... 580,-

Egon Müller

Německá vinařská firma, založená roku 2000 na Slovensku.

Čistá odrůdová vůně s náznakem bílých květů (bezinky, lípy a jabloně). Minerální podtóny s vyšší dlouhotrvající říznější kyselinou.

Ceny jsou uvedeny v Kč včetně DPH.



# FRANCIE

## BÍLÁ VÍNA

White wine

### OBLAST BOURGOGNE

**Chablis 2009** ..... 590,-

Dom. Pascal Bouchard

Víno odrůdy Chardonnay s minerálním aroma a výraznou citrónovou chutí podpořenou aspekty exotického ovoce pochází ze severu Burgundska. Tato vína jsou vyhledávána pro svou jedinečnost na celém světě. Výborně doplní ryby a dary moře na všechny způsoby.

**Puligny Montrachet 2009** ..... 1 390,-

„Les Enseignéres“

Dom. Hubert Chavy et Fils

Vůně vína je velice extraktivní, chuť je silná, plná a dlouhá. Až po několika minutách se víno začíná postupně měnit. Zhruba po půl hodině již můžeme plně rozeznat příjemný minerální podtón, v dochuti začínají dominovat citrusy a exotické ovoce. Toto víno je velice příjemné v mladém stavu. Doplnit ho můžeme například tuňákem.

## ČERVENÁ VÍNA

Red wine

### OBLAST BORDEAUX

**Chateau du Barail 2009** ..... 490,-

Bordeaux AOC

Víno pevného těla a tvrdší chuti se stopami červeného ovoce. Tradiční složení odrůd – Cabernet Sauvignon a Merlot - podtrhuje klasický styl tohoto regionu, jež produkuje vína osobitá, která mají hloubku a zralost. Výborné je v kombinaci s vepřovým masem jak grilovaným, tak pečeným.

**Moulin d'Issan 2009** ..... 660,-

Bordeaux AOC

Víno má vyšší tříslovinu a středně dlouhou dochuť. Ve vůni rozeznáváme živočišné tóny a v chuti pak nejvíce lesní ovoce – borůvky, ostružiny doplněné lehkým tabákovým podtónem. Skvěle doprovází hovězí maso nebo výraznější sýry.

**Les Allées de Cantermele 2007** ..... 820,-

Haut-Médoc, 2. víno Ch. Cantermerle

Barva vína je temně červená s rubínovými odlesky. Ve vůni najdeme červené bobulové ovoce, koření a patrné animální tóny. Chuť je pevná strukturovaná, zrání se vyvíjí animální složka a taniny se zjemňují. Víno je příjemně komplexní, na Bordeaux potěší svojí poměrnou jemností. Ideální je ke steakům a těžším masovým pokrmům.

**Chateau Peyreau 2007** ..... 820,-

St. Emilion GC, produkce Ch.Canon la Gaffeliere

Ch. Peyreau se nachází severovýchodně od městečka St. Émilion. Tento zámek patří hraběcímu rodu von Neipperg, stejně jako Clos de l'Oratoire, La Mondotte, nebo proslulý Canon la Gaffelière. Ve víně se krásně snoubí šarm a subtilnost a zároveň elegantní zakulacenost. Ucítime v něm švestky, ostružiny, avšak také hlubší železité tóny a nádech pečeného hovězího masa. Tím by se také mohlo dobře hodit k hovězímu filetu doplněného grilovanou zeleninou.

**Chateau Paveil de Luze 2007** ..... 1 050,-

Margaux, Cru Bourgeois Supérieur

Víno přímo z apelace Margaux, jehož chudé a teplé půdy dávají vzniknout nejelegantnějším vínům. Je měkké a struktura je více ovocná než kořenitá. V chuti jsou tóny jahodové marmelády. V odrůdách je to klasická kupáž Bordeaux Cabernet Sauvignon 65 %, Merlot 30 %, Cabernet Franc 5 %. Nejlépe se hodí k hovězímu masu nebo křepelce.

## OBLAST VALLEÉ DU RHONE

**Chateau neuf-du-Pape „La Roquette“ 2007** ..... 1 390,-

Vignobles Brunier

Ač se vína v Châteauneuf-du-Pape mohou vyrábět až ze 13ti odrůd, v tomto víně jsou mistrně zpracovány tři. Dominantní je Grenache Noir a 30 % v kupáži zbývá na Syrah a Mourvèdre. Toto víno vyrábí rodina Brunierů, která je špičkou v této oblasti. Aroma je plné vyzrálých třešní a višní, ostružin, bezinek a tak jako ve vůni najdeme i v chuti lehké tóny anýzu. Víno nezraje na barikových sudech, ale na dubových sudech velkých objemů, což mu dává možnost zjemnění bohatých taninů a zachování svěží ovocnosti. Dorůžova propečená kachní prsíčka jsou ve spojení s tímto vínem skutečnou delikatesou.

## OBLAST BOURGOGNE

**Bourgogne Pinot Noir 2008** ..... 660,-

Dom. Rossignol-Trapet

Víno z nejznámější burgundské červené odrůdy Pinot Noir. Barva temně granátová. Typická odrůdová vůně s animálním, zemitým podtónem. Chuť výrazně ovocná, především po černém rybízu, lesních jahodách a třešních. Výborně se hodí ke grilovaným tmavým masům.

**Gevrey-Chambertin 2006** ..... 1 390,-

Dom. Rossignol Trapet

Skvěle čistě zpracovaný Pinot Noir z Côtes de Nuits. Bio-dynamický přístup k vinici obohacuje víno o širší paletu vůní. Tato apelace dává v Burgundsku vína s hutnou strukturou, díky níž pomalu a elegantně stárnou. Vychutnat si ho můžete například s grilovaným tmavým masem.

**Pommard „La Croix Blance“ 2006** ..... 1 490,-

Dom. Jacques Parent

Pommard – slavná vesnice na jihu Côte d'Or – dává vína okouzující vůně, elegantní, ale pevného těla. Domaine Parrent patří k nejstarším a nejvyhlášenějším výrobcům v této vesnici! O toto vinařství se starají dvě dámy, Anne a Catherine, ale nečekejte jemný a líbivý styl vína. Jejich styl dává vínům pevnost a hloubku. Červené bobulové ovoce, višně, jemná kůže, pepř, hřebíček, příjemná tříslovina doplněná živoucí kyselinkou dávají široké možnosti kombinací s pokrmů. Víno skvěle doprovodí pernatou zvěř, jehněčí nebo hovězí maso a sýry.



## CHAMPAGNE & CRÉMANT

### Crémant de Bourgogne blanc de blancs ..... 660,-

Paul Chollet

Sekt z Burgundska vyrobený tradiční šampaňskou metodou zrání na láhvi se vyznačuje jemným perlením a osvěžující vůní i chutí po citrusech. Výrobce je malá, ale vyhlášená rodinná Domaine Paul Chollet. Doporučujeme jej jako aperitiv nebo k nenáročným předkrmům.

### Roederer brut premiér ..... 1 390,-

Louis Roederer

Víno vyniká výrazně plnou vůní a svěží barvou. Jemné perlení doprovází eleganci v chuti. Je velice komplexní a vyvážené, jeho „suchost“ podporuje celkový svěží dojem, který lze u vín této kategorie dnes najít zcela výjimečně. Můžeme ho servírovat jako aperitiv ve spojení s pokrm z husích jater.

### Roederer Cristal ..... 6 900,-

Louis Roederer

Toto prestižní cuvée je opravdovým pojmem mezi znalci Champagne! Vyrábí se pouze v nejlepších letech a jeho produkce je redukována na několik desítek tisíc lahví. Barva je výrazná, vůně velice extraktní, přesto je výsledná chuť subtilní, lehká a vyvážená. Velice jemné perlení, vůně mandlí, medu, lučního kvítí a broskví, doplňuje bílá čokoláda, karamel a lískové oříšky. V chuti najdeme minerální tóny, ale hlavně skvělou vyváženost mezi strukturou odrůdy Pinot Noir a jemnou elegancí Chardonnay. Dochuť je dlouhá a svěží s jemným nádechem karamelu a tabáku.

### Cuveé Dom Pérignon ..... 6 900,-

Moët Champagne

Dom Pérignon byl v 17. století benediktinský mnich, který vstoupil do dějin jako osoba, která „vynalezla“ šampaňské. První ročník Dom Pérignon byl uveden na trh v roce 1937. Toto Champagne je výsledkem hledání rovnováhy mezi odrůdami Pinot Noir a Chardonnay. Světle žlutá barva se zelenými odlesky. Počáteční vůně čerstvých mandlí a grapefruitu pomalu přechází do tónů koření, oříšků kešu a opečených toastů. Sametová, komplexní a harmonická chuť. Každý ročník je unikátní.

## ITÁLIE

### Contessa di Radda Chianti Classico DOCG 2007 ..... 660,-

Agricoltori del Chianti GEOGRAFICO

“Hraběnka z Raddy” je atraktivní a velmi příjemné klasické Chianty z vinic katastru města Radda in Chianti.

Hlavní odrůda Chianti - Sangiovese je doplněno odrůdou Canaiolo (10%).

Barva rubínově červená se mění se stárnutím na granátovou. Vůně je příjemně vinná s náznakem fialek. Harmonická chuť je typicky suchá s lehkou přítomností neagresivních tříslovin.

Může se pít téměř ke všem pokrmům, avšak nejlépe se hodí k červeným masům, především dušným.



# ŠPANĚLSKO

**Lagunilla Reserva – Rioja D.O.Ca 2005** ..... 750,-

Bodegas Lagunilla

Červené víno z vinařské oblasti Rioja, z odrůd Tempranillo a Garnacha. Zraje 24 měsíců v americkém dubovém sudu a následně v lahvi. Má rubínovou barvu, je zakulacené, plné a masité, vyvážené a aromatické. Ve vůni a dlouhotrvající chuti převažuje tón bylin, máty a černého bezu. Je vhodné k náročným pokrmům a slavnostním úpravám z nejlepšího masa. Klasická a stylová etiketa vyjadřuje tradici trvající od roku 1885.

## PORTSKÉ

**Romariz – White sladké bílé** ..... 0,75 l/870,-  
0,05 l/58,-

**Romariz – Fine Ruby** ..... 0,75 l/975,-  
0,05 l/65,-

**Romariz – Reserva Latina 6-ti leté Tawny** ..... 0,75 l/1 260,-  
0,05 l/84,-

## COGNAC

### Cognac Daniel Bouju GrandChampagne

Tato malá rodinná firma leží přímo v samém srdci nejlepších vinic v Grand Champagne, ve vesničce St. Preuil, přičemž historie výroby Cognacu zde sahá až na počátek 19. století.

V současnosti k výrobě vína, tj. základní suroviny k výrobě Cognacu, využívají pouze odrůdu Ugni blanc pravidelně dosahující nejlepších výkonů právě ve vesničkách Segonzac a Saint Preuil, které patří k nejlépe hodnoceným oblastem v Grand Champagne. Postup výroby je zde velmi tradiční – vyrobené víno je destilováno a poté uloženo ke zrání do limousinských dubových sudů.

Barva je velmi tmavá, ale čistě přírodní získaná ze zrání na dubových sudech a ne z přidání karamelu, jak je běžné u velkých producentů. V chuti je jemné, neagresivní, ale zároveň plné a bohaté. V dochuti alkohol nepálí, ale naopak příjemně hřeje.

**V.S.O.P. Reserve Grande Champagne 10 let** ..... 0,70 l/1 660,-  
0,04 l/95,-

**Napoleon Grande Champagne 15 let** ..... 0,70 l/2 360,-  
0,04 l/135,-



## WELLNESS HOTEL ABÁCIE, s.r.o.

---

B. Martínů 1884/1 • 741 01 Nový Jičín  
Tel.: +420 556 770 711  
E-mail: [recepce@wellnesshotelabacie.cz](mailto:recepce@wellnesshotelabacie.cz)  
[www.wellnesshotelabacie.cz](http://www.wellnesshotelabacie.cz)