

**TESCO**

*katalog*  
**VÍNA**  
*Podzim*

**2015**

*Vychutnejte si  
široký výběr z moravských  
i zahraničních vín.*



# Odměňte se našimi červenými

Vážený zákazníci, milovníci vína. Čas dovolených a prázdnin skončil a mně je velkým potěšením Vás pozvat do tajů tohoto ušlechtilého nápoje a představit Vám náš vinný festival. Připravili jsme pro Vás širokou nabídku kvalitních tuzemských vín i vín ze všech koutů světa. Představíme Vám i několik novinek ze zahraničí. Doufám, že si ta svá vína u nás najdete. Na zdraví!

Moravská a česká červená vína nabízejí elegantní bohatství barev, chutí a vůní, jaké jinde nenajdete. Jsou charakteristická a rozpoznatelná, stejně jako je jedinečná naše krajina posetá vinohrady. Specifické půdní a klimatické podmínky zde umožňují vyrábět nezaměnitelná červená vína, ze kterých každý ročník a osobitá péče vinaře dělají malé unikáty.

## Dobré červené víno potřebuje zrát...

... a s ním zraje i ten, kdo jej pije. Jen málokterá červená vína bez ohledu na zemi původu jsou hned na první ochutnání líbivá a podmanivá, nemávají v sobě tu mladistvou rozvinnost a svěžest, nechladí v teplých dnech ani nemají ambici rozzářit zahradní párty, kde by sloužila jako pouhý doplněk.

Ochutnejme je nejprve jako mladá Svatomartinská. Pobavme se v jejich společnosti, abychom nasáli jejich výraz a poznali přísliby, které se v nich skrývají. Pak je ale nechme odpočívat a v ideálním případě se k nim vraťme až několik let po sklizni. Mají značný potenciál zrání a za každý rok čekání, kdy jsme odolali zavřené lahvi, nás



**Eva Svobodová,**  
sommeliérka a nákupčí vína ČR

*Eva Svobodová*

odmění o něco plnější a heččí sametovou chutí a harmonickým bohatým aromatem.

## A proč vybírat moravská červená?

Červená vína mají u nás dlouhodobou tradici a na jejich šlechtitelství si naši vinaři udělali ve světě velké jméno. Vždyť odrůdy, jako je André, Cabernet Moravia, Neronet, Fratava a řada dalších, by bez našich vinařů svět nikdy nepoznal. Ale nejsou to jen odrůdy vyšlechtěné přímo na Moravě, které u nás dosahují vynikajících výsledků. Například Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal, Zweigeltrebe, Dornfelder nebo Rulandské modré patří mezi odrůdy, kterým klima České republiky jako severněji posazeného vinařského regionu vyhovuje a vysoké kvality dosahují ve valné většině ročníků. Vývoj klimatu a přibývání teplých

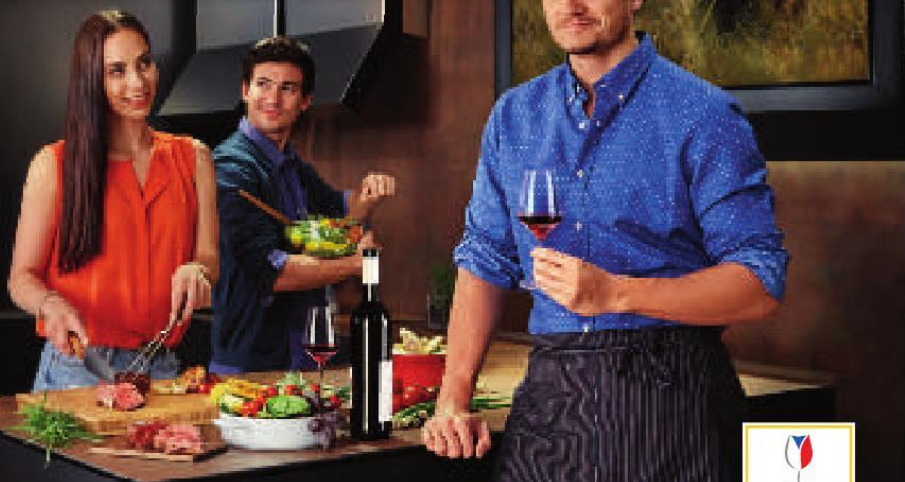
slunečných dnů ale prospívá také náročnějším odrůdám, jakými jsou například Merlot nebo Cabernet Sauvignon.

## Naše červená vína jsou za odměnu

V dobré restauraci nebo i domácí kuchyni moravská a česká červená vína povznesou s láskou a péčí připravené jídlo, stejně tak jako poctivé jídlo umocní a rozvine vlastnosti kvalitního červeného.

V jejich společnosti budou večery po perných dnech prodchnuté klidem, pohodou a pocitem, že je vše v pořádku. Ozdobí každou slavnostní příležitost. A je jen málo dáreků, které by lépe ukazovaly, jak si ceníme společných let, která jsme s obdaraným mohli strávit. Zralé moravské červené víno si v sobě pod korkovou zátkou uchovává vzpomínky, které můžeme společně znovu otevřít.

## Když zavoní zvěřina, je čas na naše červená.



neděle  
20.15 Prima



Symbol skleničky v národních barvách na vršku hrdla lahve je pro vás sto procentní garanci původu vína i hroznů. Obojí je z naší země - z Moravy a z Čech.



vína z Moravy  
vína z Čech

Naše vína mají zvuk

[www.vinazmoravy.cz](http://www.vinazmoravy.cz)  
[www.vinazcech.cz](http://www.vinazcech.cz)

Pijte zodpovědně.

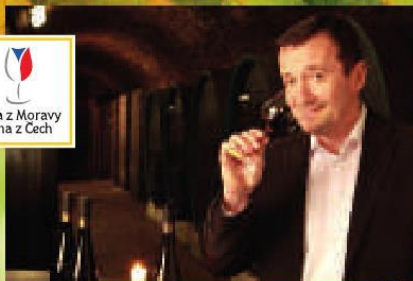
# Habánské sklepy

Při výrobě používáme jen ty nejkvalitnější hrozny a vysoký podíl ruční práce, který zajišťuje šetrný individuální přístup. Vinice jsou ve viničních tratích, kde roste réva od nepaměti. Réva, její výživa a pěstelské postupy jsou našimi odborníky pečlivě sledovány. Vína vyrábíme na stejných místech, na kterých je před čtyřmi staletími vyráběli habáni, zakladatelé našich sklepů. Díky tomu vznikají pod značkou Habánské sklepy vína se skutečným charakterem – vína s duší pro opravdové znalce, kteří dokážou ocenit kvalitu, individualitu a jedinečnost.

## Habánské sklepy Zweigeltrebe rosé

Víno jiskrné, sytější starorůžové barvy s pěknou viskozitou. Aroma je středně intenzivní, připomíná třešně a jahody, v pozadí jemný nádech malinového kompotu. Chuť je tenčí, avšak šťavnatá, ovocitá s delší dochutí.

Ing. Josef Svoboda, ředitel vinařství

## Zweigeltrebe rosé Habánské sklepy

0,75 l  
(11=93,20)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k zeleninovým salátům nebo ke grilovanému bílému masu, popř. grilované zelenině, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

69,90

104,90

## Frankovka Habánské sklepy

0,75 l  
(11=99,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k pečenému nebo grilovanému vepřovému a hovězímu masu, vynikající i ke zvěřině, doporučujeme podávat při teplotě 14–16 °C

74,90

104,90

## Veltlínské zelené Habánské sklepy

0,75 l  
(11=106,53)

suché, ČR, oblast Morava hodí se k drůbežimu masu, výtečné je ke smažené rybě a neutrálním omáčkám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

79,90

104,90

## Modrý Portugal Habánské sklepy

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k tmavým kořenitým masům, zvěřině popř. k ušlechtilým plišťovým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 14–16 °C

84,90

109,90

## Rulandské modré Habánské sklepy

0,75 l  
(11=119,87)

suché, ČR, oblast Morava, výborně se hodí k jemným úpravám zvěřiny a k pečeným tmavým masům, je vynikající k měkkým ušlechtilým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 12–14 °C

89,90

109,90

## Veltlínské zelené Habánské sklepy

pozdní sběr, 0,75 l  
(11=226,53)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se ke studeným předkrmům, lehkým zeleninovým salátům, smaženým rybám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

169,90

219,90

## Rulandské šedé Habánské sklepy

pozdní sběr, 0,75 l  
(11=226,53)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se ke sladkovodním rybám, drůbeži či jemným terinkám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

169,90

219,90

## Veltlínské zelené Habánské sklepy

0,187 l  
(11=133,16)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k drůbežimu masu, výtečné je ke smažené rybě a neutrálním omáčkám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

24,90

33,90

## Müller Thurgau Habánské sklepy

0,187 l  
(11=133,16)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k jednoduchým úpravám drůbeže, k rybám, zeleninovým salátům a k měkkým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

24,90

33,90

## Frankovka Habánské sklepy

0,187 l  
(11=133,16)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k pečenému nebo grilovanému vepřovému a hovězímu masu, vynikající je ke zvěřině, doporučujeme podávat při teplotě 14–16 °C

24,90

33,90

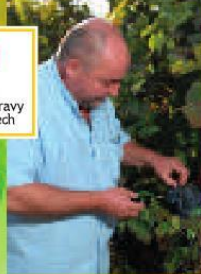
# Chateau Bzenec

## Bzenecká Lipka

Vino zlatavé barvy a delikátní vůni připomínající lipový květ s medovými podtóny. Chuť vína je plná a harmonická. Základem Bzenecké Lipky jsou pečlivě vybraná vína odrůdy Ryzlink rýnský z několika nejvhodnějších vinicních poloh okolí Bzenec. Díky nim získává Lipka neopakovatelnou harmonii. Doporučená teplota podávání: 9–11 °C.

Ing. Alexandr Flodr, ředitel vinařství Chateau Bzenec

*Ing. Flodr A.*



### Bzenecká Lipka Chateau Bzenec

0,75 l  
(11 = 99,87)

polosuché, ČR, oblast Morava, hodí se k pokrmům z tučnějších ryb, popř. k drůbežím masu se smetanovými omáčkami, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

**vinařství  
doporučuje**



**74,90**

~~109,90~~



### Rosé Chateau Bzenec

0,75 l  
(11 = 99,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k zeleninovým salátům nebo ke grilovanému bílému masu, popř. grilované zelenině, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

**74,90**

~~119,90~~



### Modrý Portugal Chateau Bzenec

0,75 l  
(11 = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k tmavým kořenitým masům, zvláště, výborně se hodí k ušlechtilým plísňovým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 12–14 °C

**84,90**

~~129,90~~



### Chardonnay Chateau Bzenec

0,75 l  
(11 = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k drůbežím masu v různých úpravách a ke smetanovým omáčkám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

**89,90**

~~129,90~~



### Terroir Hibernál Chateau Bzenec

výběr z hroznů, 0,75 l  
(11 = 266,53)

suché, ČR, oblast Morava, slovácká, elegantní vůně sadového ovoce a medu, šťavnatá ovocitá chuť, hodí se k rybím pokrmům, kuřecímu ragú, jemným smetanovým omáčkám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

**199,90**

~~269,-~~

## Tři sklepy

### Veltlínské zelené

Vino světle zelenožluté barvy s vůní připomínající zelené jablko nebo zelený pepř. Tento vjem přechází i do chuti, která je velmi svěží a na konci vystupuje hořkomandlová dochuť typická pro tuto odrůdu.

Marek Šinagl,  
enolog

*Marek Šinagl*



**vinařství  
doporučuje**

### Veltlínské zelené Tři sklepy

0,75 l  
(11 = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se ke studeným mísám, kuřecímu masu a polotvrdým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

**84,90**

~~114,90~~



### Modrý Portugal Tři sklepy

0,75 l  
(11 = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se ke zrajícím sýrům, drůbežím masu i těstovinám, lze předkládat i samostatně, doporučujeme podávat při teplotě 14–18 °C

**89,90**

~~114,90~~



### Rulandské modré rosé Tři sklepy

0,75 l  
(11 = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se ke grilovaným masům a jemným sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

**89,90**

~~114,90~~

Ceny na této dvoustraně  
platí od 9. 9. do 22. 9. 2015.

## Vino Mikulov

### Müller Thurgau

Světle zlatavá barva se zelenožlutým odstínem, jemné muškátové aroma s ovocnými tóny, chuť je svěží s nižším obsahem kyselinek, jemně kořenitá, harmonická.

František Drahoňský, ředitel vinařství

*František Drahoňský*



**vinařství doporučuje**

### Müller Thurgau VINO MIKULOV

0,75 l  
(11=79,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k jednoduchým úpravám drůbeže, k rybám, zeleninovým salátům a k měkkým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

**59,90**

94,90



### Rosé VINO MIKULOV

0,75 l  
(11=79,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k zeleninovým salátům nebo ke grilovanému bílému masu, popř. grilované zelenině, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

**59,90**

94,90



### Rulandské bílé VINO MIKULOV

0,75 l  
(11=79,87)

suché, SR, hodí se ke studeným masitým předkrmům, dušeným nebo vařeným rybám, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

**59,90**

99,90



### Cabernet Sauvignon VINO MIKULOV

0,75 l  
(11=79,87)

suché, Itálie, hodí se ke steakům a biftekům, doporučujeme podávat při teplotě 12–14 °C

**59,90**

94,90

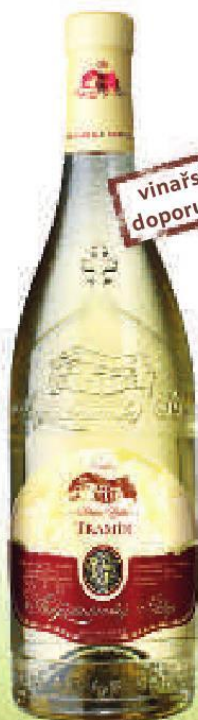
## Neoklas

### Tramín

Vino má zlatožlutou barvu. Exotická vůně připomíná květy mandarinky a pomeranče. Chuť je svěží s příjemnou kyselinkou bez zbytkového cukru s dochuť exotického ovoce a liči.

Ing. Svatopluk Kalábek, sklep mistr

*Svatopluk Kalábek*



**vinařství doporučuje**

### Tramín Neoklas

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke kořeněným pokrmům asijské kuchyně, sladkým úpravám kuřecího či sýrům s modrou plísní, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

**84,90**

119,90



### Frankovka Neoklas

0,75 l  
(11=119,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke zrajícím sýrům, k drůbežím masu i těstovinám, doporučujeme podávat při teplotě 14–16 °C

**89,90**

119,90



### Modrý Portugal Neoklas

0,75 l  
(11=119,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke zrajícím sýrům, k drůbežím masu i těstovinám, doporučujeme podávat při teplotě 14–16 °C

**89,90**

119,90



### Rulandské šedé Neoklas

0,75 l  
(11=173,20)

polosladké, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k sýrům s bílou plísní nebo rybím specialitám, doporučujeme podávat při teplotě 9–12 °C

**129,90**

159,90

## Sovín

## Frankovka

Vino je tmavě rubínové barvy. Vůně je plná, kulatá připomíná černé lesní plody. Chuť je extraktivní, teplá s hebkým taniňovým vjemem, který zůstává dlouho na patře v ústech.

Michal Hauner, produktový manažer, Vinný sklep Sovín

Michal Hauner



### Frankovka Sovín

0,75 l  
(11=106,53)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k pečeným masům, ke zvěřině, kachněti huse, ke guláši, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

vinařství doporučuje

79,90

144,90



### Rulandské šedé Sovín

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke specialitám z drůbeže, telecho masa a jemným paštikám, doporučujeme podávat při teplotě 11–12 °C

84,90

144,90



### Müller Thurgau Sovín

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke studeným předkrmům s ovocem, salátům a zeleninovým jídlům, drůbeží, tvrdým sýrům, ovčím sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

84,90

144,90



### Rulandské modré Sovín

pozdní sběr, 0,75 l  
(11=153,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, viniční trať Borový - Čtvrté, viniční obec Nechalín, hodí se ke zvěřině nebo paštikám, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

114,90

149,90



### Sauvignon Sovín

pozdní sběr, 0,75 l  
(11=159,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, viniční trať Dubový, viniční obec Sardice, hodí se jako aperitiv k výraznějším úpravám ryb, kozím sýrům a drůbežím specialitám, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

119,90

164,90

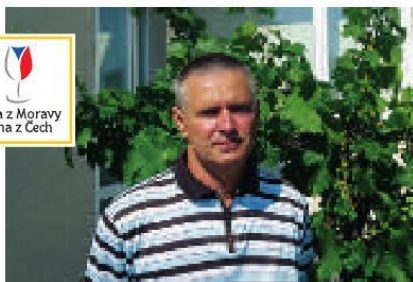
## Vinné sklepy Velké Bílovice

## Neuburské

Tato odrůda pochází z Rakouska. Vůně je neutrální s lehoučným kouřovým nádechem, chuť plná, harmonická, mírně kořeněná, se svěží kyselinkou. Dobře doplňuje vydatná (ale ne příliš kořeněná) jídla i měkké bílé sýry. Podáváme při teplotě 8–11 °C.

Vlastimil Benedik, technolog Vinných sklepů Velké Bílovice

Vlastimil Benedik



### Neuburské Vinné sklepy Velké Bílovice

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k masným teplým i studeným jídlům, doporučujeme podávat při teplotě 8–11 °C

84,90

109,90



### Zweigeltrebe rosé Vinné sklepy Velké Bílovice

0,75 l  
(11=113,20)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k předkrmům, salátům, rybám, dezertům, doporučujeme podávat při teplotě 7–10 °C

84,90

109,90



### Modrý Portugal Vinné sklepy Velké Bílovice

0,75 l  
(11=119,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se ke zvěřině, sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 13–16 °C

89,90

109,90



### Chardonnay Vinné sklepy Velké Bílovice

0,75 l  
(11=126,53)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k masným pokrmům, doporučujeme podávat při teplotě 8–11 °C

94,90

149,90

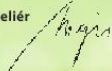
Ceny na této dvoustraně platí od 9. 9. do 22. 9. 2015.

# Davinus

## Ryzlík rýnský kabinetní – Stříbrná medaile Prague Wine Trophy 2014

Vůně čerstvých meruněk a nektarinek s listky zeleného čaje, v chuti expresivní, decentně kořenitě, plně s nádechem ananasu a granátového jablka. Pro svůj typický odrůdový charakter a stále trvající svěžest velmi oblíbené u opravdu širokého spektra našich zákazníků. Zrání na lahvi mu doslova prospívá!

Miroslav Majer, sommelier




vína z Moravy  
vína z Čech



### Ryzlík rýnský Davinus

kabinetní, 0,75 l  
(1l = 146,53)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k tataráku z čerstvého lososa s trhaným ledovým salátem, limetkou a barevným pepřem, Spagety Carbonara s parmskou šunkou, vyzkoušejte také k sushi, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

109,90

149,90



### Veltlínské zelené Davinus

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 173,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k filátku z uzeného pstruha s křenovou pěnou; pečenému králikovi v kořenové zelenině s minirajčátky restovanými na másle s čerstvou petrželkou

129,90

179,90



### Rulandské bílé Davinus

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 179,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast mikulovská, hodí se ke gnochi s kuřecím masem, cuketou, mandlemi, hořčicí a sýrovo-smetanovou omáčkou nebo ke konfitovanému kachnímu stehnu na tymiánu a kapustovému zelí, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

134,90

179,90



### Rulandské modré Davinus

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 179,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast slovácká, hodí se k játrové paštice s brusinkami a rozmarýnem, kulajdě a pečené kachně s bramborovým knedlíkem a červeným zelím, doporučujeme podávat při teplotě 15–17 °C

134,90

179,90



### Tramín červený Davinus

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 195,20)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast mikulovská, hodí se ke kuřecímu kari s limetkou a bramborovým pyré se safránem, kontrast se sýry s modrou plísni, crème brûlée

144,90

199,90

## Vinařství Ludwig

### Rulandské šedé

Horkou novinkou je první víno ročníku 2014, a to Rulandské šedé z Mikulovska. Svěží mladé víno s vůní letních šfavnatých jablek, příjemná kyselinka vyvažuje zbytkový cukr, v chuti plnější, kulaté, s jemnou dochutí oříšků. Doporučují ho vyzkoušet ke kuřeti s nádivkou nebo netradičně k ostřejšímu kuřeti kung-pao.

Eques Ludvík Šlanec, konzul Evropského řádu rytířů vína




vína z Moravy  
vína z Čech



### Rulandské šedé Archivní sklep

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 133,20)

polosuché, ČR, oblast Morava, podoblast mikulovská, obec Dobré Pole, trať Staré, hodí se k jemným paštikám nebo netradičně ke kachně na pomerančích, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

99,90

159,90



### André Archivní sklep

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 159,87)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast velkopavlovická, obec Velké Pavlovice, trať Nadzahrady, doporučujeme k uzenému masu nebo tučnějším tvrdým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

119,90

159,90



### Sylvánské zelené Archivní sklep

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 159,87)

polosuché, ČR, oblast Morava, podoblast velkopavlovická, obec Němčičky, trať Veselý, doporučujeme k chřestu, případně zapéčeným bramborám, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

119,90

159,90



### Zweigeltrebe Archivní sklep

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 166,53)

suché, ČR, oblast Morava, podoblast mikulovská, obec Novosedly, hodí se ke svíčkové na smetaně a jíz z hovězího nebo zvěřiny, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

124,90

179,90

# Templářské sklepy Čejkovic

## Dornfelder

Středně raná moštová modrá odrůda. Odrůda byla vyšlechtěna ve Zkušebním ústavu pro pěstování révy a ovoce ve Weinsbergu v Německu. Hrozen je velký, řídký až středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je středně velká až velká široce elipsoidního tvaru. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení.

Víno je výborné kvality, tmavočervené barvy, jemně aromatické vůně a chuti. Pro svoji intenzivní barvu je v Německu ceněno i jako možná surovina pro zvyšování barevnosti červených vín i pro zrání v sudech barrique.

Mgr. Lukáš Lukáš, obchodní a marketingový ředitel



vína z Moravy  
vína z Čech



### Dornfelder Templářské sklepy Čejkovic

0,75 l  
(11 = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k telecí pečeni,  
těstovinám ve smetanové omáčce,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 14–16 °C

vinařství  
doporučuje

84,90

149,90



### André rosé Templářské sklepy Čejkovic

0,75 l  
(11 = 119,87)

polosladké, ČR, oblast Morava,  
hodí se k výrazným úpravám tučných  
ryb, sýrům s bílou plisní,  
ovocným dezertům, doporučujeme  
podávat při teplotě 14–16 °C

89,90

149,90



### Sauvignon Templářské sklepy Čejkovic

0,75 l  
(11 = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k drůbežím specialitám,  
grilovanému pstruhovi  
a jemným sýrům,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 10–12 °C

89,90

149,90



### Chardonnay Templářské sklepy Čejkovic

pozdní sběr, 0,75 l  
(11 = 199,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
podoblast mikulovská,  
hodí se k ovocným salátům,  
kuřecím steakům s broskvemi,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 10–12 °C

149,90

189,90



### Rulandské modré Templářské sklepy Čejkovic

pozdní sběr, 0,75 l  
(11 = 199,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
podoblast velkopavlovická,  
pikantní úpravy hovězího,  
zvěřina, aromatické sýry,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 14–16 °C

149,90

189,90

# Patria Kobylí

André moravská odrůda v kombinaci s vynikajícími půdními a klimatickými podmínkami obce Kobylí a 380 dní zrání v dubovém sudu. Všechny tyto aspekty nám pomohly pro Vás vyrobit víno tmavě třešňové barvy. Vůně připomíná kvetoucí ovocné sady s lehkým dotekem vanilky. Chuti dominuje výzralé šťavnaté peckové ovoce, závěr je sametově čokoládový. Toto víno by nemělo chybět na žádné slavnostní tabuli jako doprovod červeného masa nebo u grilování s přáteli.

Marcel Lanžhotský, technolog vinařství Váno z Kobylí



vína z Moravy  
vína z Čech



### André Gallery Patria Kobylí

0,75 l  
(11 = 126,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke skopověmu  
masu a zvěřině, pikantním  
uzeninám a plišovým  
sýrům, doporučujeme  
podávat při teplotě  
15–16 °C

vinařství  
doporučuje

94,90

139,90



### Müller Thurgau Gallery Patria Kobylí

0,75 l  
(11 = 133,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k lehce upraveným světlým  
masům či osvěžujícím zeleninovým  
salátům, doporučujeme podávat  
při teplotě 11–12 °C

99,90

139,90



### Veltlínské zelené Gallery Patria Kobylí

0,75 l  
(11 = 146,53)

suché, ČR, Morava,  
hodí se k masovým pokrmům,  
drůbeží ve složitějších úpravách  
a uzeným rybám, doporučujeme  
podávat při teplotě 11–12 °C

109,90

139,90



### Modrý Portugal Gallery Patria Kobylí

0,75 l  
(11 = 153,20)

polosuché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k drůbežnímu masu, jemným  
biftekům a sýrům, doporučujeme  
podávat při teplotě 15–16 °C

114,90

139,90



### Sylvánské zelené Gallery Patria Kobylí

0,75 l  
(11 = 153,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k pokrmům z ryb, mořským  
plodům či drůbeží, doporučujeme  
podávat při teplotě 11–12 °C

114,90

139,90

Ceny na této dvoustraně  
platí od 9. 9. do 22. 9. 2015.



## Vinné sklepy Lechovice

### Zweigeltrebe

Víno tmavě granátové barvy s příjemným obsahem tříslovin, s chutí višňi a ostružin. Doporučujeme k tmavým masům a tvrdým sýrům.

Ing. Jan Hrachovský,  
hlavní technolog



vína z Moravy  
vína z Čech



### Zweigeltrebe Vinné sklepy Lechovice

0,75 l  
(1l = 133,20)

suché, ČR, vinařská oblast Morava, podoblast znojemská, hodí se k tmavému masu, tvrdým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 12–16 °C

99,90

129,90



### Rulandské bílé Vinné sklepy Lechovice

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 166,53)

polosladké, ČR, vinařská oblast Morava, podoblast znojemská, hodí se k pečené drůbeží, měkkým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

124,90

179,90



### Cabernet Moravia Vinné sklepy Lechovice

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 186,53)

suché, ČR, vinařská oblast Morava, podoblast znojemská, hodí se k tmavému masu, polotvrdým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 12–16 °C

139,90

189,90



### Pálava Vinné sklepy Lechovice

výběr z hroznů, 0,75 l  
(1l = 253,20)

polosladké, ČR, vinařská oblast Morava, podoblast znojemská, hodí se k dezertům, sladkým úpravám jídel, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

189,90

249,90

## Vinium Velké Pavlovce

### Ryzlink vlašský

Víno příjemně zelenožluté barvy s jemnou vůní, typickou jiskrnou chutí a svěží kyselinkou. Doporučujeme podávat k pokrmům z lehkého bílého masa, šunce nebo kachní pečení. Podávejte při teplotě 8–11 °C.

Martin Dubina,  
enolog



vína z Moravy  
vína z Čech



### Ryzlink vlašský Vinium Selection

0,75 l  
(1l = 106,53)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k pokrmům z lehkého bílého masa, šunce nebo kachní pečení, doporučujeme podávat při teplotě 8–11 °C

79,90

109,90



### Muškat moravský Vinium Selection

0,75 l  
(1l = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k moučnickům a mírně sladkým dezertům nebo k jemným paštikám, doporučujeme podávat při teplotě 8–11 °C

89,90

139,90



### Rulandské modré Vinium Exclusive

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 146,53)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k pečeným masům, pernaté zvěři a k jemným typům ušlechtilých sýrů, doporučujeme podávat při teplotě 13–16 °C

109,90

169,90



### Rulandské bílé Vinium Exclusive

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 146,53)

polosuché, ČR, oblast Morava, hodí se k pečenému kuřeti, sýrům, restovaným játrům, gulášům a omáčkám, je vhodné také k divočině, klobásám nebo mírně pikantním pokrmům, doporučujeme podávat při teplotě 8–12 °C

109,90

169,90



### Frankovka Vinium Exclusive

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 146,53)

suché, ČR, oblast Morava, hodí se k pizze, těstovinám, výrazně kořeněným tmavým masům a k tradičním smaženým jídlům, doporučujeme podávat při teplotě 13–16 °C

109,90

169,90

# Château Valtice

Frankovka – patří k tradičním moravským odrůdám, které se pěstují na Moravě stovky let a kterým výborně vyhovují zdejší podmínky. Vín má tmavě rubínovou barvu a její vůně Vás překvapí nádhernými ovocnými tóny, připomínajícími zralé višně a ostružiny s jemným nádechem skořice. V příjemné a plné chuti se snoubí tóny ostružin, višně a hořké čokolády. Vín doporučujeme ke zvěřině, kofeněným masům, paštikám a plísňovým sýrům.

David Štátný, ředitel vinařství



## Držitel titulu Vinařství roku 2014

Seznamte se  
s letošním vítězem  
Vinařství roku 2014!



A. S. 1870  
**CHÂTEAU VALTICE**  
Vinné sklepy Valtice, a. s.

Hlavní partneři



Hlavní mediální partner



Za podpory



Pořadatel



Organizátor



### Frankovka Château Valtice

0,75 l  
(11 = 86,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke steakům, uzeminám  
a k sýrům s modrou plísní, doporučená  
teplota podávání je 13–17 °C

vinařství  
doporučuje

64,90

99,90



### Svatovavřínecké Château Valtice

0,75 l  
(11 = 93,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke kofeněné úpravě masa,  
k husě a kachně a k výrazným sýrům,  
doporučená teplota podávání je  
13–17 °C

69,90

99,90



### Veltlínské zelené Château Valtice

0,75 l  
(11 = 99,87)

suché, Maďarsko,  
hodí se ke studeným mlsám,  
hovězímu masu a omáčkám,  
podávejte při teplotě 8–12 °C

74,90

99,90



### Neuburské Château Valtice

0,75 l  
(11 = 106,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k vařeným masům, přírodní  
úpravě hovězího masa, k zeleninovým  
polévkám a měkkým sýrům,  
doporučená teplota podávání je  
8–12 °C

79,90

99,90



### Sauvignon Château Valtice

0,75 l  
(11 = 126,53)

suché, Slovinsko, hodí se k rybám  
a drůbeží s výraznější úpravou,  
podávejte při teplotě 8–12 °C

94,90

129,90



### Tramín červený Château Valtice

0,75 l  
(11 = 126,53)

polosuché, Maďarsko,  
hodí se k pečenému kuřecímu masu,  
sýrům s modrou plísní i ke kozičím  
sýrům, podávejte při teplotě 8–12 °C

94,90

139,90



### Müller Thurgau Château Valtice

pozdní sběr, 0,75 l  
(11 = 179,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k drůbežím masu  
a polotvrdým sýrům, doporučená  
teplota podávání je 8–12 °C

134,90

199,90



### Frankovka Château Valtice

pozdní sběr, 0,75 l  
(11 = 199,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke zvěřině, steakům a tvrdým  
sýrům, doporučená teplota podávání  
je 16–18 °C

149,90

259,90



### Sylvánské zelené Château Valtice

pozdní sběr, 0,75 l  
(11 = 239,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k drůbežím masu, grilované  
zelenině a tvrdým sýrům, doporučená  
teplota podávání je 8–12 °C

179,90

259,90

Ceny na této dvoustraně  
platí od 9. 9. do 22. 9. 2015.

## Znovín Znojmo

### Znovín Light Cuvée

Rád bych Vám zde představil víno, které svým charakterem můžeme zařadit do skupiny, jež je mezi milovníky vín velmi populární. Právě skupina mladých, bílých, suchých a lehkě aromatických vín, kde můžete najít svěží jarní kyselinku, inspirativní chuť, elegantní ovocný buket a také v mnoha případech nižší alkohol představuje dnes velmi vyhledávanou kategorii. Znovín Light Cuvée může být Vaším dobrým společníkem při delším posezení s přáteli anebo ho mohou směle doporučit jako příjemný doprovod k lehkým letním jídlům, která jsou založená na rybách, drůbeži a zelenině. Víno je určeno k rychlé spotřebě, a to maximálně do dvou let.

Martin Šmíd, sommeliér

*Martin Šmíd*



vína z Moravy  
vína z Čech



### Light Cuvée Znovín Znojmo

0,75 l  
(1l = 86,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k těstovinám,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 8–10 °C

**vinařství  
doporučuje**

**64,90**

92,90



### Modrý Portugal Znovín Znojmo

0,75 l  
(1l = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke zvěřině, doporučujeme  
podávat při teplotě 16–18 °C

**84,90**

109,90



### Cabernet Sauvignon rosé Znovín Znojmo

0,75 l  
(1l = 126,53)

polosuché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k ovocným salátům,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 8–10 °C

**94,90**

119,90



### Rulandské šedé Znovín Znojmo

0,75 l  
(1l = 133,20)

polosuché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k dušenému vepřovému masu,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 10–12 °C

**99,90**

149,90



### Tramín červený Genus Regis

výběr z hroznů, 0,75 l  
(1l = 199,87)

polosladké, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke sladkým dezertům,  
doporučujeme podávat při teplotě  
10–12 °C

**149,90**

189,90

## Vino Blatel

### Modrý Portugal

Pochází patrně z Rakouska nebo severozápadního Chorvatska. U nás byl kdysi Modrý Portugal nejrozšířenější modrou odrůdou nejen pro svou vysokou plodnost, ale i proto, že se díky své jemnosti a svěžímu aromatu dobře pije. Na venkově bývalo víno MP doprovodem pracovních svačin i běžných denních jídel. U nás na Slovácku je doposud velmi rozšířenou odrůdou.

Vína z našich vinic jsou tmavě rubínová s ovocnou vůní ostružin, drobného bobulového ovoce a višně. Chuť tohoto vína je poměrně plná se svěží kyselinkou, doplněná příjemným tříslem a mandlovou dochutí. Víno je vhodné k tmavým masům, studeným masitým pokrmům, uzeninám a sýrům.

Iva Šantová, enoložka

*Iva Šantová*



vína z Moravy  
vína z Čech



### Modrý Portugal Vno Blatel

0,75 l  
(1l = 106,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k tmavým masům,  
studeným masitým  
pokrmům a plišňovým sýrům,  
doporučujeme podávat při  
teplotě 14–16 °C

**vinařství  
doporučuje**

**79,90**

114,90



### Merlot Vno Blatel

0,75 l  
(1l = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se ke zvěřině, pikantnějším  
hovězím masu, výraznějším sýrům  
a pokrmům s rajčaty, doporučujeme  
podávat při teplotě 14–16 °C

**84,90**

114,90



### Chardonnay Vno Blatel

0,75 l  
(1l = 113,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k drůbežím masům, rybám,  
sýrům a sýrovým specialitám,  
doporučujeme podávat při teplotě  
12–14 °C

**84,90**

114,90



### Müller Thurgau Vno Blatel

0,75 l  
(1l = 119,87)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k předkrmům, drůbeži  
a rybám, doporučujeme podávat  
při teplotě 12–14 °C

**89,90**

114,90



### Rulandské bílé Vno Blatel

0,75 l  
(1l = 119,87)

polosuché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k uzeným masům,  
rybám, paštikám a tvrdým sýrům,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 12–14 °C

**89,90**

114,90

## Zámecké vinařství Bzenec

### Ryzlink vlašský

V zámeckých sklepech v Bzenci vyrábíme vína, která sbírají koruny prestižních soutěží a jsou nositelem nejvyšších standardů kvality. Vína z kolekce Herbarium Moravicum představují typické odrůdy z moravských vinohradů. Například velmi oblíbený Ryzlink vlašský je neznámého původu a v Čechách se objevil poprvé v roce 1941. Voní typicky po citrusových plodech, lučním kvítí a u pfezralé suroviny cítíme stopy medu a rozinek. K tomuto vínu doporučujeme kuřecí a krůti maso.

Ing. Bořek Svoboda, ředitel vinařství

*Svoboda B.*



vína z Moravy  
vína z Čech



### Ryzlink vlašský Herbarium Moravicum

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 133,20)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k tučnějším pokrmům,  
rybám či výraznějším  
studeným předkrmům,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 11–13 °C

vinařství  
doporučuje

99,90

149,90



### Chardonnay Herbarium Moravicum

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 166,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k rybám, mořským plodům,  
bílému masu a těstovinám,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 12–14 °C

124,90

149,90



### Zweigeltrebe rosé Herbarium Moravicum

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 166,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k lehkým letním dezertům  
a ovocným salátům,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 8–10 °C

124,90

149,90



### Veltlínské zelené Herbarium Moravicum

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 166,53)

suché, ČR, Morava,  
hodí se k jemným úpravám drůbeže,  
ryb a vepřového masa,  
doporučujeme podávat  
při teplotě 10–12 °C

124,90

149,90



### Veltlínské zelené/ Sylvánské zelené Ego

pozdní sběr, 0,75 l  
(1l = 266,53)

suché, ČR, oblast Morava,  
hodí se k pokrmům z drůbeže  
a těstovinám, doporučujeme podávat  
při teplotě 10–12 °C

199,90

259,-

## České vinařství Chrástec

Zweigeltrebe je mladá modrá odrůda původem z Rakouska. Vyšlechtil ji rakouský šlechtitel Fritz Zweigelt v roce 1922 křížením odrůd Svatovavřínecké x Frankovka. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1980. Na Mostecko ji na doporučení prof. Viléma Krause vysadil vinař Ivan Vaňa v roce 1984. Zweigeltrebe roste na 12 ha vinice sv. Vavřince v Rudolicích u Mostu. Je vhodná do vinařské oblasti Čechy. Při vyšší cukernatosti moštu 24–25 °C bývají pak vína plná, bohatá, harmonická a mají velký potenciál zrání v sudech a v lahvi. Jsou sytě červené až švestkové barvy. Víno je vhodné pro delší zrání v sudu (3–5 let) a poté i pro archivaci na lahvi.

Kateřina Kreisinger, enoložka

*Kateřina Kreisinger*



vína z Moravy  
vína z Čech



vinařství  
doporučuje

### Zweigeltrebe České vinařství Chrástec

0,75 l  
(1l = 79,87)

suché, vinařská oblast Čechy,  
podoblast litoměřická, lehké  
příjemné víno s granátovou  
barvou, hodí se k zapečeným  
těstovinám s uzeným masem,  
doporučujeme podávat při  
teplotě 14–15 °C

59,90

84,90



### Zweigeltrebe rosé České vinařství Chrástec

0,75 l  
(1l = 86,53)

suché, vinařská oblast Čechy,  
podoblast litoměřická, růžové suché  
víno s příjemnou kyselinkou, hodí  
se k lehkým bezmasým jídlům,  
zeleninovým a těstovinovým salátům,  
doporučujeme podávat při teplotě  
12–13 °C

64,90

89,90



### Rulandské šedé České vinařství Chrástec

0,75 l  
(1l = 99,87)

suché, vinařská oblast Čechy,  
podoblast litoměřická, příjemné  
lehké bílé suché víno s jemnou  
kyselinkou a výraznou rulandovou  
vůní, hodí se k jemnému kuřecímu  
masu se zeleninovou oblohou a rýží,  
doporučujeme podávat při teplotě  
12–13 °C

74,90

109,90

# Vinselekt Michlovský

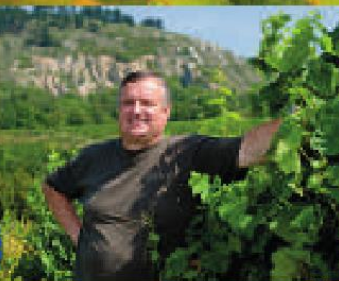
## Svatovavřínecké

Vůně přezrálých vlní a kakaových bobů je v chuti doplněna peckovým ovocem, čokoládou a čerstvými pivovary.

doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc.



Exkluzivně  
v TESCO



vinařství  
doporučuje

### Svatovavřínecké Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 99,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k marinovaným dancím kotletám na roštu, měkkým sýrům s vlažskými ořechy, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**69,90**  
Cena bez Clubcard  
**74,90**

~~129,90~~



### Rulandské šedé Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k drůbežím paštikám, úpravám bílého masa s orientálním kořením, lehe zrajícím sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~139,90~~



### Chardonnay Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k dušenému králíkovi na víně se světlou omáčkou, mořským rybám, tvrdým kozím a ovčím sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Veltlínské zelené Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k dietním úpravám kuřecího masa a sladkovodních ryb, tvrdým sýrům typu Gran Moravia, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Rulandské modré Tesco Vinselekt Michlovský

kabinettí víno, 0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se ke sručím na švestkách se šalvějí, sýrům s bílou plísní, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Cabernet Moravia Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se ke skopové kotletě na roštu, sýrům s bílou plísní, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Ryzlink rýnský Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k sous-vide úpravám králičího nebo telecího, tvrdým sýrům typu Gouda či Leerdammer, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Frankovka Tesco Vinselekt Michlovský

kabinettí víno, 0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se ke kořenitě úpravě zvěřiny či hovězho, pikantním krémovým sýrům s povrchovou plísní (např. Geramont, Coulommiers), doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Zweigeltrebe rosé Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 139,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k ovocným zeleninovým salátům, tvrdým ovčím a kozím sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**99,90**  
Cena bez Clubcard  
**104,90**

~~129,90~~



### Pálava Tesco Vinselekt Michlovský

0,75 l  
(11 = 199,87)

ČR, oblast Morava, hodí se k paštikám z kachních a husích jater, zrajícím oranžovým sýrům, salátům z tropického ovoce, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

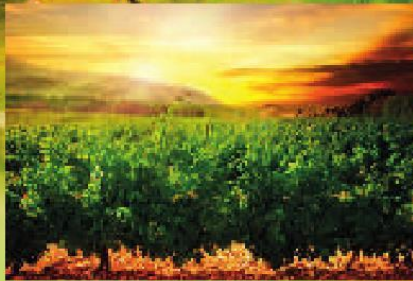
PRO ČLENY  
CLUBCARD  
**149,90**  
Cena bez Clubcard  
**154,90**

~~199,90~~

## Zahraniční červená vína

## J. P. Chenet Merlot

Suché víno vyrobené z odrůd Merlot je důležitým a velice oblíbeným členem v odrůdové řadě vín této ojedinělé kolekce. Plné, tmavě fialové barvy, bohaté, švestkové vůně a výrazné chuti s příjemným, pro Merlot typickým, drhnutím na špičce jazyka. Víno se hodí podávat hlavně k francouzským sýrům typu Camembert a k sýrům s vnitřní modrou plísní, nejlépe při teplotě 16 °C.



## J. P. Chenet Merlot

0,75 l  
(1l = 99,87)

suché, Francie, hodí se k sýrům a červenému masu, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

74,90

149,90

Viña Albali  
Tempranillo

0,75 l  
(1l = 66,53)

suché, Španělsko, oblast Valdepeñas, hodí se ke grilovaným masům, sýrům a chutovkám, doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C

49,90

69,90



## Kagor modern

0,75 l  
(1l = 106,53)

sladké, Moldavsko, hodí se k ovocným pohárům, dezertům, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

79,90

149,90



Nové!

Hardys Stamp  
Shiraz Cabernet

0,75 l  
(1l = 119,87)

suché, Austrálie, hodí se ke steakům, zvěřině a tvrdým sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 18–20 °C

89,90

129,90



## Merlot Santa Cecilia

0,75 l  
(1l = 119,87)

suché, Chile, Maipo Valley, vhodné ke zvěřinovým paštikám, restovaně zvěřině, k pikantním úpravám skopového masa, hovězím a vepřovým steakům, doporučujeme podávat při teplotě 18–20 °C

89,90

149,90

Trapiche Varietal  
Malbec

0,75 l  
(1l = 126,53)

suché, Argentina, hodí se k empanadas, pečeným masům, těstovinám a všem výrazným pokrmům a k sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 15–17 °C

94,90

134,90

Tesco finest  
Douro

0,75 l  
(1l = 135,20)

suché, Portugalsko, hodí se ke steakům, červenému masu a sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

99,90

149,90

Tesco finest  
Nero D'Avola

0,75 l  
(1l = 133,20)

suché, Itálie, hodí se k těžším úpravám vepřového masa, zvěřině a sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 16–18 °C

99,90

149,90



## Primitivo di Puglia

0,75 l  
(1l = 133,20)

suché, Itálie, oblast Puglia, hodí se k tmavému masu, zvěřině, pevnaté drůbeží, doporučujeme podávat při teplotě 18 °C

99,90

129,90



Nové!

Tesco  
Beaujolais

0,75 l  
(1l = 146,53)

suché, Francie, hodí se ke vepřovému, zvěřině a ke zrajícím sýrům, doporučujeme podávat při teplotě 18–20 °C

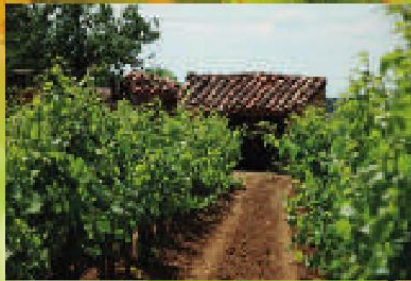
109,90

129,90

## Zahraníční bílá a růžová vína

### Brise de France Chardonnay

Rada vín Brise de France patří již dlouhodobě do skupiny neprodávanejších francouzských vín na našem trhu. Francouzští producenti vybrali pro toto víno ty nejlepší hrozny odrůdy Chardonnay z tradičních vinařských oblastí. Výsledkem je suché víno lahodné ovocné chuti. Vyznačuje se slámorem žlutou barvou, vůní květů a plodů citrusů.



### Brise de France Chardonnay

0,75 l  
(11 = 126,53)

suché, Francie, vhodné jako aperitiv a rovněž se skvěle hodí k bílému masu, rybám, salátům a dezertům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

84,90

~~114,90~~



### Muscat Sollus

0,75 l  
(11 = 93,20)

polosladké, Moldavsko, hodí se ke sladkým dezertům a rybám, doporučujeme podávat při teplotě 12–14 °C

69,90

~~99,90~~



### Bostavan Gold Chardonnay

0,75 l  
(11 = 93,20)

polosladké, Moldavsko, oblast Onesti, hodí se k rybám, plodům moře, měkkým sýrům a salátům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

69,90

~~95,90~~

Nové!



### Tokaji Furmint

0,75 l  
(11 = 93,20)

Maďarsko, hodí se k vepřovému a drůbežimu masu, sýrům a dezertům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

69,90

~~99,90~~



### Hardys Stamp Semillon Chardonnay

0,75 l  
(11 = 119,87)

suché, Austrálie, hodí se k rybám, mořským plodům a zeleninovým salátům, doporučujeme podávat při teplotě 9–11 °C

89,90

~~129,90~~



### Tesco finest Fiano

0,75 l  
(11 = 133,20)

suché, Itálie, hodí se k drůbeži, mořským plodům a zeleninovým salátům, doporučujeme podávat při teplotě 9–12 °C

99,90

~~149,90~~



### Migdal Chardonnay Fantasy

1 l

polosladké, Moldavsko, hodí se k mořským plodům, rybám, sýrům a dezertům, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

99,90

~~124,90~~



### Barefoot White Zinfandel

0,75 l  
(11 = 133,20)

suché, Kalifornie, hodí se k dezertům a ovocným salátům, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

99,90

~~149,90~~

Nové!



### Trapiche Varietal Chardonnay

0,75 l  
(11 = 133,20)

suché, Argentina, skvěle se hodí k vařenému kukuřici, darům moře, rybám a těstovinám s jemnými omáčkami, doporučujeme podávat při teplotě 8–13 °C

99,90

~~134,90~~



### Barefoot Pinot Grigio

0,75 l  
(11 = 159,87)

suché, Kalifornie, hodí se k zeleninovým salátům, rybám a kulečkovému masu, doporučujeme podávat při teplotě 10–12 °C

119,90

~~149,90~~



### Tesco Sancerre

0,75 l  
(11 = 293,20)

suché, Francie, hodí se k ústřicím, mořským plodům, mušlim, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

219,90

~~349,90~~

Nové!

## Šumivá, perlivá a fortifikovaná vína

### Bohemia Sekt La Fleur

Jedinečné intenzivní a bohaté aroma připomínající rozkvetlé růže a muškáty v pozadí s tóny exotického ovoce. Šťavnatá, plná chuť s příjemným perlením na jazyku a delším ovocně-křenitým závěrem. Zlatavě žlutá barva s elegantním a bohatým perlením svádí k ochutnání.

Josef Švéda, vedoucí výroby šumivých vín




### Bohemia Sekt La Fleur

0,75 l  
(11 = 186,53)

demi sec, sekt vyrobený v ČR, hodí se k ovocným salátům, ovocným dezertům, indické kuchyni nebo k sýrům s ušlechtilou mozdou plisní, doporučujeme podávat při teplotě 3–6 °C

**139,90**

~~169,90~~



### Bohemia Sekt brut

0,375 l  
(11 = 106,53)

brut, sekt vyrobený v ČR, svěží a harmonická chuť vynikne při podávání s lehkými předkrmky z ryb, vynikající je jako aperitiv, doporučujeme podávat při teplotě 4–6 °C

**79,90**

~~89,90~~



### Bohemia Sekt

- demi sec  
- rosé demi sec

0,75 l  
(11 = 173,20)

sekt vyrobený v ČR; **demi sec** – hodí se k moučnickům, ideální společník k čerstvému vyzrálému ovoci, doporučujeme podávat při teplotě 4–6 °C; **rosé demi sec** – vhodné především k moučnickům a jiným sladkostem, velmi dobře se hodí k výrobě různých míchaných nápojů, např. bowlů, doporučujeme podávat při teplotě 4–6 °C

**129,90**

~~139,90~~



### Bohemia Sekt nealkoholický

0,75 l  
(11 = 173,20)

nealkoholický Bohemia Sekt je ideální pro milovníky relaxace a všechny ty, kteří se sice chtějí zřít alkoholu, ale v žádném případě ne dráždivého opojení, doporučujeme podávat při teplotě 3–5 °C

**129,90**

~~139,90~~



### Bohemia Sekt Prestige Chardonnay brut

0,75 l  
(11 = 266,53)

brut, sekt vyrobený v ČR, hodí se k jemným úpravám ryb či vešprově panence, doporučujeme podávat při teplotě 5–7 °C

**199,90**

~~269,90~~



### Mionetto Prosecco brut

0,75 l  
(11 = 213,20)

brut, Itálie, hodí se jako aperitiv, ke studeným kanapkám či k pokrmům z drůbeže a ryb, doporučujeme podávat při teplotě 5–7 °C

**159,90**

~~199,90~~



### Igristoe Sekt demi sec

0,75 l  
(11 = 146,53)

polosuché, Německo, hodí se k ovocným salátům a jahodovým zákuskům, doporučujeme podávat při teplotě 5–7 °C

**109,90**

~~149,90~~



### Moët & Chandon Brut Imperial

0,75 l  
(11 = 1199,87)

suché, Francie, hodí se k sushi, koryšům, rybám v lehké omáčce, podušenému či pečenému bílému masu, bílému masu v jemné omáčce, ovocnému salátu, doporučujeme podávat při teplotě 8–10 °C

**899,90**

~~999,-~~



### Tesco Lambrusco

- rosso  
- rosato  
- bianco

0,75 l  
(11 = 65,20)

PRO ČLENY  
CLUBCARD

**44,90**

Cena bez Clubcard

~~79,90~~



### Royal Oporto

- Ruby  
- Tawny

0,75 l  
(11 = 373,20)

**Ruby** – sladké, Portugalsko, Douro, hodí se k čokoládě nebo dezertům z tmavého ovoce, doporučujeme podávat při teplotě 15–18 °C; **Tawny** – sladké, Portugalsko, Douro, hodí se k ořechovým dezertům, krémovým dezertům či crême brûlée, doporučujeme podávat při teplotě 16 °C

**279,90**

~~349,90~~





**-40%**

**Brie de France**  
pultový prodej, 100 g

~~33,90~~  
**19,90**

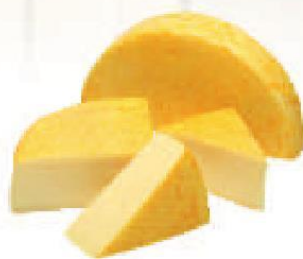


**-25%**

**Bleu d'Auvergne**

pultový prodej, 100 g  
- Danish Karavel pultový prodej, 100 g 24,90 (33,90)

~~33,90~~  
**27,90**



**-25%**

**Blaťácké zlato**  
pultový prodej, 100 g

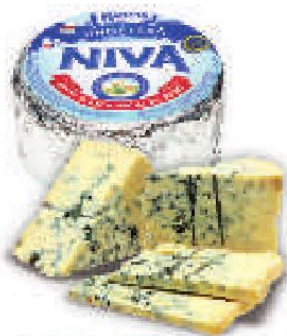
~~24,90~~  
**17,90**



**-20%**

**Lovecký sýr**  
pultový prodej, 100 g

~~34,90~~  
**26,90**



**-25%**

**Jihočeská Niva 50%**  
pultový prodej, 100 g

~~19,90~~  
**14,90**



**-30%**

**Romadur**  
2 druhy, 100 g

~~29,90~~  
**19,90**

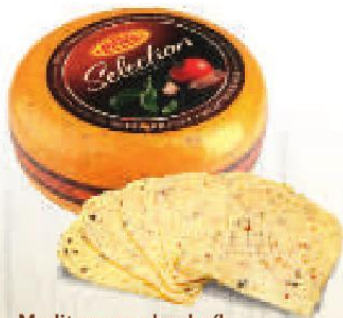


**-25%**

**Bílý sýr s kořením**

- Gyros  
- Rabín  
125 g  
(100 g = 17,52)

~~29,90~~  
**21,90**



**-25%**

**Mediterranea bochník**  
pultový prodej, 100 g

- Mimolette koule pultový prodej, 100 g 24,90 (34,90)

~~46,90~~  
**34,90**



**-25%**

**Krolewski**  
více druhů, pultový prodej, 100 g

~~25,90~~  
**18,90**

# Speciality k vínu



**Párenica uzená**  
105 g  
(100 g = 30,38)

**-20%**  
na vybrané sýry  
Liptov

~~39,90~~

**31,90**



**Président  
Petits Chèvre Doux**

2 druhy, 200 g  
(100 g = 32,45)  
V nabídce také **Président Petits Chèvres Doux**,  
více druhů, 100 g se slevou 20 %.

**-20%**

~~82,90~~

**64,90**



**Président Camembert**  
250 g  
(100 g = 25,56)

**-20%**

~~79,90~~

**63,90**



**Leerdammer – plátky**  
více druhů, 100 g

**-30%**

~~37,90~~

**24,90**



**Gruyère de Savoie Savoie**  
200 g  
(100 g = 54,95)

**-20%**

~~139,90~~

**109,90**



**Bayerntaler**  
200 g  
(100 g = 19,95)

**-20%**

~~54,90~~

**39,90**



**Feta v nálevu**  
150 g  
(100 g = 39,93)

**-25%**

~~79,90~~

**59,90**



**Arla Cream Cheese**  
více druhů, 150 g  
(100 g = 19,93)

**-25%**

~~39,90~~

**29,90**



**Korbáček**  
2 druhy, 50 g  
(100 g = 35,80)

**-25%**

~~23,90~~

**17,90**



Losos uzený  
50 g  
(100 g = 65,80)

-15%

~~39,90~~  
**32,90**

Speciality  
k vínu

podíl masa  
96%



Venkovská šunka  
nejvyšší jakosti  
100 g

-35%

~~37,90~~  
**22,90**

podíl masa  
96%



Šunka od kosti nejvyšší jakosti

150 g  
- Šunka dušená v páře nejvyšší jakosti 150 g \* 36,90 (46,90)  
(100 g = 26,60 a 24,60)  
\*Neplatí pro HM Trutnov, OD Plzeň a My Liberec.

-20%

~~49,90~~  
**39,90**



Polický uherák  
75 g  
(100 g = 26,53)

bez  
lepku

-35%

~~34,90~~  
**19,90**



Lovecký uherák  
260 g  
(100 g = 18,42)

bez  
lepku

-20%

~~59,90~~  
**47,90**



Čorízo  
75 g  
(100 g = 33,20)

bez  
lepku

-30%

~~35,90~~  
**24,90**



Uherská klobása  
280 g  
(100 g = 14,25)

bez  
lepku

-35%

~~62,90~~  
**39,90**



Gombasecká klobása  
170 g  
(100 g = 17,59)

bez  
lepku

-25%

~~44,90~~  
**29,90**



Klobása Balaton  
280 g  
(100 g = 17,82)  
Neplatí pro HM Trutnov a OD Plzeň.

bez  
lepku

-30%

~~74,90~~  
**49,90**

# Pochutiny k vínu



**-20%**  
na vybrané  
antipasty  
v pultovém  
prodeji

**Španělské zelené olivy  
bez pecek**  
pultový prodej, 100 g

~~20,90~~

**16,50**



**-30%**  
na vybraná balená  
sardelová očka  
a Fezy

**Sardelové řezy  
v rostlinném oleji**  
45 g  
(100 g = 66,44)

~~42,90~~

**29,90**



**-15%**

**Grissini solené**  
125 g  
(100 g = 19,92)

~~29,90~~

**24,90**



**-15%**

**Tesco finest  
Švýcarský chlebík  
kroucený**  
více druhů, 270 g  
(100 g = 9,22)

~~29,90~~

**24,90**



**-20%**

**Trvanlivé tyčinky**  
více druhů, 90 g  
(100 g = 11,-)

~~42,90~~

**9,90**



**-20%**

**Laura  
Bylinková bageta  
na rozpékání**  
175 g  
(100 g = 11,37)

~~24,90~~

**19,90**



**-20%**

**TUC**  
více druhů, 100 g

~~19,99~~

**15,90**



**-20%**

**Tesco finest  
Hovězí roštěnec**  
- vysoký  
- nízký  
ochranná atmosféra, 200 g  
(100 g = 63,50)

~~159,-~~

**127,-**



**-20%**

**Tesco finest  
Jehněčí kýta s kostí – steak**  
ochranná atmosféra, 1 kg

~~449,-~~

**359,-**



**Kaiser Franz Josef  
Exclusive Černé olivy**  
bez pecky, 300 g, pevný podíl 130 g  
(100 g = 19,15)

**-30%**  
na vybrané  
Franz Josef  
Kaiser olivy

~~37,90~~  
**24,90**



**Kyosos Zelené olivy  
plněné mandlemi**  
350 g, pevný podíl 200 g  
(100 g = 29,95)

**-20%**  
na vybrané  
H. M. Weih's  
olivy

~~74,90~~  
**59,90**



**Hamé Paštika  
s brusinkami**  
170 g  
(100 g = 13,47)

**-20%**  
na vybrané  
Hamé  
paštiky

~~29,90~~  
**22,90**



**Truffle**  
více druhů, 200 g  
(100 g = 31,95)

**-20%**

~~79,90~~  
**63,90**



**Milka I Love Milka**  
oříškový nugát, 110 g  
(100 g = 54,46)

**-20%**  
na vybrané  
Milka dezerty  
38,5–150 g

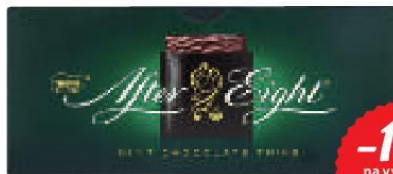
~~74,90~~  
**59,90**



**Côte d'Or Čokoláda**  
více druhů, 100 g  
V nabídce také vybrané Villars čokolády 100 g  
se slevou 15 %.

**-15%**

~~64,90~~  
**54,90**



**After Eight**  
200 g  
(100 g = 34,95)

**-15%**  
na vybrané  
After Eight  
dezerty  
200–400 g

~~84,90~~  
**69,90**



**Lindor Koule**  
více druhů, 200 g  
(100 g = 59,95)

**-25%**

~~169,90~~  
**119,90**



**Jacobs Krönung**  
více druhů, 250 g  
(100 g = 38,36)

**-20%**

~~119,90~~  
**95,90**

TESCO  
*finest* ★

**-30%**

na vybrané  
Tesco finest  
výrobky

Nastartujte den lahodnou snídaní...



*Ovesná kaše s třemi druhy  
rožinek a lískovými oříšky*

*Z jemné mízy javoru  
z kanadského Quebecu*

*Káva pěstovaná  
1220 m nad mořem*

Chutě ze všech koutů světa

*Pravé indické  
ingrediencie*



*Vypěstovaná na úpatí  
Himálaje*

*Dopřejte si jedinečné chutě  
originálních receptur*

**-30%**

na vybrané  
Tesco finest  
výrobky

### **Středomořské inspirace**

*S řeckým extra  
panenským  
olivovým olejem*



*100% italské  
těstoviny*

*Tomatová omáčka  
s lombardským mascarpone*

### **Pro vaše příjemné chvílky**

*S kousky sladkého  
a pikantního zázvoru*



*Máslové pečivo Vitulky  
se sýrem Gruyere a mákem*

*Z ručně nasbíraných kakaových bobů*

# Lihoviny



**Hanácká Tuzemský**  
40%, 0,5l  
(1l = 249,80)



**-15%**  
~~154,90~~  
**124,90**

**Fernet Stock Citrus**  
27%, 0,5l  
(1l = 249,80)  
V nabídce také Fernet Hruška, Mint a Z generation za 124,90.

**-25%**  
~~169,90~~  
**124,90**

**Havana Club 3YO**  
40%, 0,7l  
(1l = 428,43)



**-20%**  
~~399,90~~  
**299,90**

**Hanácká Bylinka hořká**  
30%, 0,5l  
(1l = 229,80)  
V nabídce také Hanácká Griotte a Peppermint se slevou 15 %.



**-15%**  
~~139,90~~  
**114,90**

**Amundsen Vodka**  
37,5%, 0,5l  
(1l = 279,80)



**-20%**  
~~179,90~~  
**139,90**

**Sklenička na červené víno**  
velká



**-20%**  
~~49,90~~  
**39,90**

**Sklenička na víno**



**24,90**

**Sklenička na šumivé víno**



**-30%**  
~~39,90~~  
**26,90**

Dodavatelé: Stock Pízeň-Božkov s.r.o.; GRANETTE & STAROREŽNÁ Distilleries a.s.; Jan Becher - Karlovarská Becherovka, a.s.

Ceny na této straně platí od 9. 9. do 22. 9. 2015.

Katalogová nabídka platí v hypermarketech a obchodních domech od 9. 9. od 8.00 do 22. 9. 2015 dle otevíracích dob jednotlivých obchodních jednotek nebo do vyprodání zásob, s výjimkou odlišné platnosti na vybraných stranách. Uvedené ceny jsou v českých korunách. V letáku jsou použita ilustrační foto. Za případné tiskové chyby se omlouváme. Tesco Stores ČR a. s., Vršovická 152/768b, Praha 10. ID. č. 2015/28W.

**Hypermarkety** – Brno Královo Pole - NONSTOP, Brno Vídeňská - Břeclav - Česká Budějovice - NONSTOP, Děčín - NONSTOP, Frýdek-Místek - NONSTOP, Havířov - 6-22 hod., Hradec Králové Brněnská - NONSTOP, Hradec Králové Rašínova třída - 6-24 hod., Jihlava - 6-24 hod., Karlovy Vary - NONSTOP, Karviná - NONSTOP, Kladno - NONSTOP, Kolín - NONSTOP, Most - NONSTOP, Olomouc - NONSTOP, Opava - NONSTOP, Ostrava Futurum - Ostrava Třebovice - NONSTOP, Praha Letňany - NONSTOP, Praha Nový Smíchov - 7-24 hod., Prostějov - NONSTOP, Tábor - 6-24 hod., Uherské Hradiště - NONSTOP, Zlín

**Obchodní domy** – OD Brno, OD Hradec Králové, My Liberec, City Pardubice, OD Pízeň, My Národní

**Extra** – Brno Heršpice - NONSTOP, Mladá Boleslav - NONSTOP, Ostrava Hrabová - NONSTOP, Pízeň Borská Pole - NONSTOP, Pízeň Rekycanská - NONSTOP, Praha Eden - NONSTOP, Praha Skalka - NONSTOP, Praha Zlín - NONSTOP, Trutnov - 6-24 hod.

[www.itesco.cz](http://www.itesco.cz) info@cz.itesco-europe.com

Přijímáme tyto platební karty:



Najdete nás také na: a na všech prodejnách Wi-Fi ZDARMA

**Hypermarket s čerpací stanicí**  
Přesná provozní doba je uvedena na každé provozovně, nemusí být totožná s provozní dobou čerpacích stanic.