Biele vína



Rulandské šedé

Charakteristika:

jeho pôvod siaha k rodine odrôd Rulandského z oblasti Burgundsko. Víno medovej sladkej vône achuti, na pozadí s výraznym karamelovým podtónom. Svetlá slamová farba je doplnená o medený odlesk. Víno predstavuje príjemnú zmes kvetín a medu s dozvukom karamelu.

Gastrokombinácia:

odporúčame k telaciemu mäsu, ku grilovaným rybám, k tažším úpravám hydiny či k hustejším polievkam.

13 ˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, suché, obsahuje SO2



Rizling vlašský

Charakteristika:

je jedna z najrozšírenejších a najpestovanejších odrôd na Slovensku. Vypestovaný na vápenatých pôdach má jemnú vôňu podobnú lipovému kvetu. Svetložltú farbu ozvláštňuje zelený nádych. Dochut vína sa vyznačuje výraznýmtónom čerstvých egrešov. Rizling vlašský je expresívne víno, ktoré zreje do buketovej a chuťovej noblesy.

Gastrokombinácia:

odporúčame kombinovať so smotanovo- plesnivé syry, jemné paštéty a údený pstruh.

12,5˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, polosuché, obsahuje SO2



Nória

Charakteristika:

slovenský novošľachtenec odrôd Semillon a Rizlingu rýnskeho, ktorý bol zaregistrovaný v roku 2002. Nória je víno vznešených prejavov a úprimných pohľadov. Má typickú bledo-zelenkavo-žltkastú farbu. Vôňa je veľmi svieža vďaka súzneniu ovocnosti dužiny jabĺk a šťavnatých citrusov, doplnená o očarujúcu vôňu medovky. Má príjemné pevné kyselinky s jemným zvyškom bubliniek. V ústach harmonizuje sladkosť a pikantnosť s príjemným citrusovým záverom.

Gastrokombinácia:

odporúčame ku vyprážaným mäsitým jedlám, k plodom mora, sushi, ovocným šalátom a kozím syrom.

12,5˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, polosuché, obsahuje SO2



Tramín červený

Charakteristika:

reprezentuje plné víno s abstraktívnym buketom. Ten sa prejavuje spektrom divej ruže a fialiek s podtónom tymiánu. Víno má zlatožltú farbu. Typický Tramín má intenzívnu chuť, v ktorej môžeme nájsť marhule, tropické ovocie, zázvor, sladké drievko a korenie. Je obľúbeným „dámskym pitím".

Gastrokombinácia:

odporúčame k ázijským jedlám, sladkým úpravám mäsa, syrom s modrou plesňou, paštétam alebo kysnutým koláčom.

13˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, polosuché, obsahuje SO2



Pesecká Leanka

Charakteristika:

alebo Feteasca regala má svoj pôvod v Rumunsku. Víno má svetložltú farbu. Decentnej vôni dominujú ovocné tóny limety a bieleho grepu, na konci podporené zaujímavým herbálnym štipnutím. Chuť je harmonická, plná, s jemnou príchuťou po sušených marhuliach či korenistom muškáte. V chuti ďalej zaujmú pekne zharmonizované kyselinky a ľahké telo. Pozor! Pesecká leánka je vysoko návyková.

Gastrokombinácia:

odporúčame podávať pariadne zachladené, vhodné ako letné pitie ku grilovačkám, zeleninovým šalátom, plodom mora alebo slanému pečivu.

12 ˚ obsah alkoholu, podávame 8 - 10 ˚C, suché, obsahuje SO2



Veltlín zelený

Charakteristika:

je najrozšírenejšia biela muštová odroda na Slovensku. Veltlín je harmonické víno bledo zlatavej farby. Príjemné ovocné tóny s jemným náznakom bieleho korenia a mandľovej dochute prídávajú vínu na jeho šarme. Chuť je lahodná po zelenom ovoci a lipovom mede. Vínu svedčí vyšší obsah kyselín.

Gastrokombinácia:

odporúčame podávať k predjedlám, cestovinám, ľahším úpravám bieleho mäsa či rybám.

11,5˚ obsah alkoholu podávame 9 - 12 ˚C, suché obsahuje SO2



Rizling rýnsky

Charakteristika:

je starobylá, veľmi cenená muštová odroda viniča z údolia rieky Rýn. Rizling rýnsky má nádhernú zlatistú farbu sozelenkavým odleskom. Má svieži priestrannú arómu s ľahkými tónmi lipového kvetu, marhúľ, medu či zeleného citróna. Chuť je plná, korenistá, s dlhotrvajúcim vnemom. V chuti nájdeme zrelé grepy a ananás, ktoré dopĺňa svieža kyselinka. Správnou archiváciou nadobúda petrolejový bukét.

Gastrokombinácia:

hodí sa ku sladkovodným rybám, pečenej husacine s lokšami a jemným syrom.

12,5˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, suché obsahuje SO2

Červené a Ružové vína



Pálava

Charakteristika:

Pálava je mladá moravská odroda, z ktorej sa dorába biele víno s výraznou zlatožltou farbou. Je to kríženec Tramínu červeného, po ktorom nesie vôňu medových lúk a divých ruží. Po Muller Thurgau má výraznejšie kyselinky a chuť zrelého ovocia. Víno je plnej harmonickej chuti, ktoré si vás určite získa svojou dlhou dochutou.

Gastrokombinácia:

Hodí sa ku korenistým jedlám,paštétam,k špecialitám z Ázijskej kuchyne, ale aj k neutrálnym druhom syrov. Vínko sa taktiež hodí k jedlám zo sladkovodných rýb a hydiny.

12,5˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 12 ˚C, polosuché obsahuje SO2



Roesler

Charakteristika:

je rakúska krížená odroda Frankovky modrej a Zweigeltrebe z roku 1970. Víno má dramatickú rubínovo-červenú farbu. Príjemná vôňa čiernych čerešní sa snúbi s korenistými tónmi ostružín, najmä černíc. Chuť je bohatá, plná zrelého bobuľového ovocia, zvýraznená jemným korením a horkou čokoládou. Roesler je obľúbené extraktívne víno s vysokým obsahom trieslovín.

Gastrokombinácia:

vhodné kombinovať k tažšej úprave diviny alebo hovädziny a ku syrovým fondue.

13˚ obsah alkoholu, podávame 16 - 20 ˚C, suché, obsahuje SO2



Dunaj

Charakteristika:

vino z veľmi kvalitnej vyšľachtenej odrody, ktorá sa pestuje výlučne na Slovensku. Víno, pripomínajúce južanské moky, má tmavočervenú až rubínovú farbu s výraznou chuťovou plnosťou. V chuti a vôni sú tóny prezretých čerešní a višní, ktoré prechádzajú až do veľmi zaujímavých čokoládových tónov. Chuť je podmanivá, podčiarknutá jemnou trieslovinou a doplnená o harmonizujúcu kyselinku.

Gastrokombinácia:

odporúčame podávať k pečeným úpravám bravčového alebo hovädzieho mäsa. Výborne sa hodí k dezertom.

14˚ obsah alkoholu, podávame 14 - 18 ˚C, suché, obsahuje SO2



Alibernet

Charakteristika:

vznikol skrížením nielen časti názvov ale aj skrížením samotných odrôd Alicante Bouchet a Cabernet Sauvignon na Ukrajine. Prezentuje sa tmavou, nepriehľadnou farbou s tenučkým purpurovým lemom na okraji pohára. V pohári sa postupne otvára sýta aróma so silným vnemom. Vôňa pripomína hru čiernych ríbezlí a černíc, v kombinácii so sušenými slivkami. Má príjemnú natrpklú chuť s tónmi čokolády a bobuľového ovocia. Víno drží v pozore jemná kyselinka a vyššie triesloviny. Alibernet má cabernetový bukét a jeho zrením sa štruktúra vôní a chutí výrazne zjemňuje.

Gastrokombinácia:

vhodné k tmavým mäsám, bifsteku, jemne prepečeným steakom s rozmarínom ale výborne pasuje aj k údeným syrom.

13,5˚ obsah alkoholu, podávame 16 - 20 ˚C, suché, obsahuje SO2



Šupín

Charakteristika:

je ružové vínko, vyrábané z dvoch rezistentných odrôd, typických pre oblasť Sebechleby a to Konkordia biela a Konkordia modrá. Výnimočnosť tohto cuvée spočíva v spojení už na kádi. Víno je plné, výrazne aromatické, s krásnym buketom. Má príjemnú ružovú až jantárovú farbu. Silná hroznová charakteristika s muškátovou arómou prechádza do výrazných jahodových tónov. Vyšší obsah kyselín a menší podiel trieslovín dokonale harmonizuje.

Gastrokombinácia:

odporúčame k letným grilovačkám, talianskej kuchyni a k polotvrdým syrom.

12˚ obsah alkoholu, podávame 9 - 14 ˚C, ružové cuvée polosuché, obsahuje SO2

In vino veritas
since 2016

JS víno js_vino JS víno js_vino

Stredoslovenská vinohradnícka oblasť
Hontiansky Vinohradnícky rajón
Sebechleby - Mladá hora

JS





Vínna karta

sídlo JS víno: Športová 40, Slovenská Lupča (Tenisové centrum)

JS víno js_vino JS víno js_vino