



Lobkowicz
Nelahozeves

OCHUTNÁVKY LOBKOWICZKÝCH VÍN 2019

DEGUSTACE ZÁMECKÝCH VÍN

500Kč+DPH/osoba

Müller Thurgau 2015, kabinet, suché

Cuveé Sovice, 2018, české zemské víno, polosuché

Ryzlink Rýnský 2016, pozdní sběr, suché

Fratava 2015, zemské, suché

Pinot Noir, 2016, výběr z hroznů, suché

Pečivo, voda, sýr

PÁROVÁNÍ ZÁMECKÉHO VÍNA S LUXUSNÍMI
ČOKOLÁDOVÝMI PRALINKAMI

650Kč+DPH/osoba

Sekt Ryzlink rýnský, brut, mezeročnickové cuveé 2014 a 2015

Cuveé Muškát Ottonel&Müller Thurgau, 2017, české zemské víno, suché

Sylvánské zelené 2016, kabinet, polosuché

Ryzlink Rýnský 2016, pozdní sběr, suché

Modrý Portugal rosé, 2017, české zemské víno, suché

Pinot Noir, 2016, výběr z hroznů, suché

Sekt Pinot Noir, sec, 2014, ale opět se ročník nemusí uvádět

Výběr z domácích luxusních pralinek Čokoládové laboratoře/1/2 pralinky k vínu

Minimální počet osob ve skupině v rámci konané akce je 10 osob

Minimální počet osob ve skupině v rámci samostatné degustace je 20.

Pokud je počet mezi 10-20 osobami, účtujeme navíc 2500Kč+DPH za pronájem salonku po dobu degustace.

Cena ochutnávků dále zahrnuje výklad a menší občerstvení.

V rámci možného vysklepnění vybraných vín je možné, že některé druhy mohou být nahrazeny adekvátními vzorky.

N VINO VERITAS

Víno je kořením života; nemusíte být školenými znalci, abyste si je mohli vychutnat. V rámci našich ochutnávek Vás provedeme historií roudnického lobkowiczského vinařství, odrůdami pěstovaných vín v roudnické oblasti, ale také vás naučíme víno správně degustovat a hodnotit.

Pěstování vína v roudnické oblasti započalo ve 14. století, kdy Karel IV., Otec vlasti (také známý jako otec českého vína) přivezl do Čech vinnou révu z Burgundska. Vinohrady se dostaly do rodiny Lobkowiczů s roudnickým zámekem roku 1603, když se Polyxena z Rožmberka, rozená z Pernštejna, provdala za Zdeňka Vojtěcha, knížete Lobkowize a nejvyššího kancléře Českého království pro tři císaře.

Restituční zákony pomohly v roce 1993 navrátit rodinné vinařství a vinohrady rodině Lobkowiczů. Roudnická vína si po čtyři století udržovala a rozvíjela svou specifickou chuť. V posledních desetiletích obdržela množství zlatých medailí a ocenění v nejrůznějších soutěžích doma i v zahraničí, obrátila na sebe pozornost znalců a získala zasloužené místo na trhu. Vína z roudnických zámeckých sklepů jsou široce známá pro svou jedinečnou chuť a trvalou kvalitu. Jsou suchá až polosuchá, odrůdy pěstované v současnosti zahrnují např. Müller Thurgau, Sylvánské zelené, Rulandské šedé, Ryzlink rýnský, Modrý Portugal, Svatovavřínecké, Pinot Noir, Fratava...

Ochutnávky roudnického lobkowiczského vína jsou pořádány v zámeckých interiérech nebo ve sklepení.



Minimální počet osob ve skupině v rámci konané akce je 10 osob
Minimální počet osob ve skupině v rámci samostatné degustace je 20.

Pokud je počet mezi 10-20 osobami, účtujeme navíc 2500Kč+DPH za pronájem salonku po dobu degustace.
Cena ochutnávek dále zahrnuje výklad a menší občerstvení.

V rámci možného vyslepnění vybraných vín je možné, že některé druhy mohou být nahrazeny adekvátními vzorky.