

# Otevřete si... VÍNA REISTEN

Rok 2014 nebyl pro moravské vinaře kvůli nepřízni počasí vůbec jednoduchý, přesto ve vinařství Reisten dokázali připravit tři řady vín v tradiční podobě - tedy s typickou mineralitou a štavnatostí. Za ochutnání stojí všechny!



## 1. Sauvignon Blanc 2014, pozdní sběr, vinařství Reisten

### ČÍM NÁS ZAUJALO

Vína řady Classic v sobě nesou **hravost a lehkost**. Jsou pouze přívlastková a vždy suchá, hodí se proto pro **každodenní popíjení** s přáteli a dobře se párují s jídlem. Sauvignon Classic získal **stříbrnou medaili na soutěži Prague Wine Trophy**.

### PROČ HO PÍT

Obzvláště v teplých dnech oceníte **svěží vůni s tóny mladé kopřivy** a jemným aromatem černého rybízu. **V plné chuti** můžete vnímat příjemnou harmonii živé kyselinky a jemného zbytku cukru. Na [www.reisten.net](http://www.reisten.net) za 230 Kč



## Tipy do diáře

### 1 SVÁTEK RŮŽOVÝCH VÍN

Již tradičně na 1. máje proběhne pod širým nebem na nejstarší pražské Svatováclavské vinici na Pražském hradě volná degustace asi stovky českých a moravských růžových vín.

### 2 VALTICKÉ VINNÉ TRHY

Nejstarší celorepubliková soutěž vín se letos koná 14.-15. května ve Valticích.

### 3 FESTIVAL AUTENTICKÝCH VÍN

27.-28. května se v Praze na Novoměstské radnici uskuteční 3. ročník festivalu s názvem Praha pije víno, kde se představí několik desítek vinařů produkujících autentická vína z celé střední Evropy.



### 2. PINOT BLANC 2014, POZDNÍ SBĚR, REISTEN

Vína z řady Maidenburg jsou **mohutnější a uhlazenější** než ta z řady Classic. Stojí 230 Kč

### 3. RYZLINK VLAŠSKÝ 2014, POZDNÍ SBĚR, REISTEN

Jeho plná, štavnatá chuť je typicky **slaná, kořenitá až zemitá**. Víno se hodí třeba k pečeným či grilovaným rybám. Cena: 190 Kč

### 4. PINOT BLANC, VOC 2014, POZDNÍ SBĚR, REISTEN

Víno typické pro mikulovský region a vyladěné do příjemné pitelnosti. Cena: 230 Kč