

SRDEČNĚ

VÁS

VÍTÁME

V HOTELU

MERITUM

MÜLLER THURGAU

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Víno této odrůdy je charakteristické svou příjemně lahodnou harmonickou chutí a hebkou vůní připomínající muškát nebo vanilku.

Doporučujeme podávat ke kořeněným předkrmům, zeleninovým polévkám, rybě a bílým měkkým sýrům.

MÜLLER THURGAU

Wine of origin

Wine region Moravia

The wine of this variety has a characteristic pleasantly delicious harmonic flavour and smooth aroma reminiscent of nutmeg or vanilla.

The following is recommended to be served to wine: Veal meals, cold starters, river fish, white soft cheeses, starters, ham, vegetable soups.



RIVANER

Qualitätswein

Weinbauggebiet Mähren

Der Wein dieser Sorte ist charakteristisch durch seinen angenehm delikaten, harmonischen Geschmack und den geschmeidigen, an Muskat oder Vanille erinnernden Duft.

Unsere Serviertipps :
Kalbfleischgerichte, kalte Vorspeisen, Flussfisch, weiße Weichkäsesorten, Vorspeisen, Schinken, Gemüsesuppen.

11 Kč
0,75 l - 150 Kč
0,2 l - 15 Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Osvěžující víno velmi dobré jakosti je charakteristické především svým hořkomandlovým buketem a typickou vůní připomínající med.

Doporučujeme podávat ke sladkovodním rybám, pokrmům z hovězího masa či neutrálním omáčkám.

RYZLINK RÝNSKÝ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Patří mezi nejušlechtlejší odrůdy révy vinné. Je typický především svou plností, vyšší kyselinkou a charakteristická je pro něj vůně lipového květu.

Doporučujeme podávat k rybím specialitám jakou je například Pstruh Impresária Denzia.

GRÜNER VELTLINER

Wine of origin

Wine region Moravia

A harmonic, mild wine distinguished by its pleasant flowery aroma, reminiscent of iris in bloom.

The following is recommended to be served to wine: Finely seasoned poultry, fish and pork, sea-fish fillets, fried pork steak, sauces, cold dishes and salty starters.



GRÜNER VELTLINER

Qualitätswein

Weinbauggebiet Mähren

Harmonisch milder Wein, der sich durch einen angenehmen blumigen Duft auszeichnet, der an die blühende Schwertlilie erinnert.

Unsere Serviertipps : Fein zubereitetes Geflügel, Fisch und Schweinefleisch, Meeresfischfilet, Schweineschnitzel, Soßen, kalte Platten und herzhaftes Vorspeisen.

11 Kč
0,75 l - 150 Kč
0,2 l Kč

RIESLING

Wine of origin

Wine region Moravia

This is typical especially for its full body, higher acidity and it is characterised by its aroma of lime-blossom.

The following is recommended to be served to wine: Starters, ham, more seasoned fish, fine pates, fish, roasted pork, duck.



RIESLING

Qualitätswein

Weinbauggebiet Mähren

Ist vor allem typisch durch seine Vollmundigkeit, den höheren Säuregehalt, und Charakteristisch ist er wegen seines Lindenblütenduftes.

Unsere Serviertipps : Vorspeisen, Schinken, pikant zubereiteter Fisch, feine Pasteten, Fisch, Schweinebraten, Ente.

11 Kč
0,75 l - 160 Kč
0,2 l Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

RULANDSKÉ BÍLÉ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Harmonicky jemné víno vyznačující se příjemnou květnatou vůní, připomínající kvetoucí kosatec. Plnost s pikantní kyselinkou dává vínu vlastní charakter.

Doporučujeme podávat k telecímu nebo vepřovému masu, uzenému masu, výraznějším paštikám a měkkým sýrům.

PINOT BLANC

Wine of origin

Wine region Moravia

This refreshing, very good quality wine is characterised most of all by its bouquet of bitter almonds and typical honey flavour.

The following is recommended to be served to wine: Slightly seasoned beef and pork, chicken, carp or trout but also veal, soft cheeses with white mould, pates and denser soups.



WEIßER BURGUNDER

Qualitätswein

Weinbaugbiet Mähren

Erfrischender Wein sehr guter Qualität, charakteristisch vor allem durch sein Bittermandelbouquet und einen typischen, an Honig erinnernden Duft.

Unsere Serviertipps : Mild gewürztes Rind- und Schweinefleisch, Brathähnchen, Karpfen oder Forelle, aber auch Kalbfleisch, weiche Weißschimmelkäsesorten, Pasteten und deftige Suppen.

11 Kč
0,75 l - 160 Kč
0,21 Kč

TRAMÍN ČERVENÝ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Jedna z nejstarších pěstovaných odrůd vína charakteristická svou typickou zlatožlutou barvou, kořenitým buketem a plnou chutí s nižším obsahem kyselin.

Doporučujeme podávat ke sladkým předkrmům či dezertům, speciálním úpravám drůbeže např. s ovocem a sýrům s jemnou chutí.

RED TRAMIN

Wine of origin

Wine region Moravia

This wine is characterised by its greeny-yellow colour, spicy bouquet and full flavour, it has a low acid content.

The following is recommended to be served to wine: Goose or duck liver, chicken with fruit, roast eel, cheeses with blue rot, sweet starters or desserts.



GEWÜRTZTRAMINER

Qualitätswein

Weinbaugbiet Mähren

Dieser Wein ist charakteristisch durch seine typische goldgelbe Farbe, das würzige Bouquet und einen vollen Geschmack mit geringerem Säuregehalt.

Unsere Serviertipps : Gans- oder Entenleber, Hähnchen mit Obst, gebratener Aal, Blauschimmelkäse, süße Vorspeisen oder Desserts.

11 Kč
0,75 l - 180 Kč
0,21 Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

RULANDSKÉ MODRÉ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Harmonické víno světlejší granátové barvy s příjemnými ovocnými tóny, které doprovází chuť i vůni vína.

Doporučujeme podávat například k předkrmům z dušené šunky, vepřovému masu či k drobné zvěřině.

PINOT NOIR

Wine of origin

Wine region Moravia

A light ruby coloured wine with shades of brick red, with harmonious and velvety flavour reminiscent of prunes.

The following is recommended to be served to wine: Red meat, finely seasoned venison, duck, fish, fine types of noble cheeses.



BLAUER BURGUNDER

Qualitätswein

Weinbaugebiet Mähren

Ein Wein rubinroter Farbe mit ziegelroten Reflexionen, mit vollmundigem, harmonischem und samtenem Geschmack, der an getrocknete Zwetschgen erinnern mag.

Unsere Serviertipps : Dunkles Fleisch, fein zubereitetes Wild, Ente, Fisch, feine Edelkäsesorten.

11 Kč
0,75 l - 180 Kč
0,2 l - 18 Kč

MODRÝ PORTUGAL

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Víno této odrůdy vyniká svou lahodností díky optimálnímu poměru kyselin a tříslovin. Charakteristická je pro něj příjemná, líbivá vůně připomínající peckové ovoce.

Doporučujeme podávat jak k nízkotučným sýrům, tak k pokrmům z výrazně kořeněného vepřového masa, dále také ke zvěřině, huse či kachně.

BLUE PORTUGAL

Wine of origin

Wine region Moravia

This wine gets its delicious taste thanks to the perfect ratio of acid and tannin. It has a characteristic aroma reminiscent of stone fruit.

The following is recommended to be served to wine: Poultry, feathered game, duck, goose, wild hare, mixed cheeses, pastries, ham.



BLAUER PORTUGIESER

Qualitätswein

Weinbaugebiet Mähren

Der Wein besticht durch seinen Wohlgeschmack dank dem optimalen Verhältnis von Säure und Tanin.

Unsere Serviertipps : Geflügel, Federwild, Ente, Gans, Hasenpfeffer, Käseaufschnitt, Teigwaren, Schinken.

11 Kč
0,75 l - 180 Kč
0,2 l - 18 Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

FRANKOVKA

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Tato odrůda vína, vyznačující se tmavě rubínovou barvou a pro červená vína typickou širší vůní, se pro svůj sametový buket stala u nás velmi vyhledávanou.

Doporučujeme podávat ke zvěřině, výrazně a kořenitě ochuceným tmavým masům, ušlechtilým sýrům, těstovinám.

LEMBERGER

Wine of origin

Wine region Moravia

This is distinguished by its dark ruby colour and its typical broad aroma. Its velvety bouquet has made it one of our more popular wines.

The following is recommended to be served to wine: Roast meat, venison, poultry, red meat, goulash, cheeses with green or noble rot, pastries, pizza.



BLAUFRÄNKISCH

Qualitätswein

Weinbaugebiet Mähren

Er zeichnete sich durch eine dunkle Rubinfarbe mit typischem breiterem Duft aus. Wegen seines Samtbouquets wird er bei uns gern getrunken.

Unsere Serviertipps : Gebratenes Fleisch, Wildbrett, Geflügel, dunkles Fleisch, Gulasch, Grünschimmel- oder Edelschimmelkäse, Teigwaren, Pizza.

11 Kč
0,75 l - 160 Kč
0,21 Kč

ZWEIGELTREBE

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Pro tuto odrůdu vína tmavě rubínové barvy je charakteristická její plnost, příjemný ovocný buket s výraznějšími tříslovinami v chuti.

Doporučujeme podávat jak k uzeným rybám, tak i k pokrmům v z vepřového nebo jehněčího masa.

ZWEIGELTREBE

Wine of origin

Wine region Moravia

This dark, ruby-coloured wine is typified by its full body, pleasant fruity bouquet, and distinct tannin flavour.

The following is recommended to be served to wine: Red meat, finely seasoned venison, duck, fish, fine types of noble cheeses.



ZWEIGELTREBE

Qualitätswein

Weinbaugebiet Mähren

Für diese Weinsorte dunkler Rubinfarbe ist das angenehme fruchtige Bouquet mit ausdrucksstarkem Tannin im Geschmack Charakteristisch.

Unsere Serviertipps : Dunkles Fleisch, fein zubereitetes Wild, Ente, Fisch, feine Edelkäsesorten.

11 Kč
0,75 l - 170 Kč
0,21 Kč



SVATOVAVŘINECKÉ

Jakostní odrůdové víno

Vinařská oblast Morava

Víno této odrůdy, charakteristické svou sytou, tmavočervenou barvou, je plné, extraktivní, v chuti jemně natrpklé s vyšším obsahem kyselin.

Doporučujeme podávat k pokrmům z výrazně kořeněného vepřového masa, dále také ke zvěřině, huse či kachně.

SAINT LAURENT

Wine of origin

Wine region Moravia

The wine of this variety is characterised by its rich, dark red colour, it is full-bodied, extractive and has a mild, lightly astringent flavour.

The following is recommended to be served to wine: Seasoned pork, water poultry, duck, goose, venison, ripening cheeses, piquant pastries, pizza.

SANKT LAURENT

Qualitätswein

Weinbauregion Mähren

Dieser Sortenwein, charakteristisch durch seine satte, dunkelrote Farbe, ist voll, extraktiv, im Geschmack mild bitterlich und mit höherem Säuregehalt.

Unsere Serviertipps : Gewürztes Schweinefleisch, Wassergeflügel, Ente, Gans, Wildbrett, reife Käsesorten, pikante Teigwaren, Pizza.

11 Kč
0,75 l - 160 Kč
0,2 l - Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

ROSÉ

Jakostní víno odrůdové

Vinařská oblast Morava

Cuveé červených odrůd André, Zweigeltrebe a Svatovavřínecké nám ve vůni dává příjemné smetanové tóny, lehce jahodové, v chuti potom převládají tóny třešňové.

Doporučujeme podávat k ovocným salátům, lehkým úpravám těstovin, či rybím pokrmům..

ROSÉ

Wine of origin

Wine region Moravia

The wine will attract your attention with its damask colour. At the first smell you will recognize the marvellous full aroma of yogurt that is enhanced by the fresh smell of strawberries.

There is perfect harmony of tartness and fullness in this wine. The taste resembles strawberry compote and yogurt. After swallowing, the pleasant taste fills your mouth and slowly fades away.

The following is recommended to be served to wine: Cold starters, fine pates, slightly sweet desserts or pastry.

ROSÉ

Qualitätswein

Weinbaugebiet Mähren

Die Farbe des Weins ist ein einzigartiges Altrosé. Der Geruch ist durch sein volles Joghurtaroma charakteristisch, das durch die frische Erdbeernote unterstrichen wird. Bei diesem Wein ist Säure und Fülle ideal ausbalanciert. Der Geschmack erinnert an Erdbeer-Kompott und Joghurt. Nach dem Schluck entwickelt sich der Wein herrlich im Mund und klingt allmählich angenehm ab.

Unsere Serviertipps : Kalte Vorspeisen, feine Pasteten, feine Süßspeisen oder Gebäck.

11 Kč
0,75 l - 170 Kč
0,2 l - Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

CHARDONNAY

Víno s přívlastkem pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Víno světlejší barvy se zelenavými odstíny, se svěží, ovocně kořenitou vůní, připomínající aroma zelených jablek. Chut' vína je svěží a ovocná.

Doporučujeme podávat k rybím pokrmům s výraznější úpravou, bílým omáčkám a jemným sýrům.

CHARDONNAY

Late harvest

Wine region Moravia

This wine, popular throughout the world, is typified by its light greenish-yellow colour and sharp aroma, reminiscent of hazelnuts.

The following is recommended to be served to wine: Slightly seasoned beef and pork, poultry. Suitable also for cream sauces and sea food. Softer cheeses with white mould, pates, denser soups.



CHARDONNAY

Spätlese

Weinbaugebiet Mähren

Die in der Welt beliebte Weinsorte ist typisch durch ihre helle, gelbgrüne Farbe und den frischen Duft, der an Haselnüsse erinnert.

Unsere Serviertipps : Fein gewürztes Rind- und Schweinefleisch, Geflügel. Geeignet auch zu Sahnesoßen und Meeresfrüchten. Weiche Weißschimmelkäsesorten, Pasteten, deftige Suppen.

11 Kč
0,75 l - 290 Kč
0,2 l - Kč

TRAMÍN ČERVENÝ

Víno s přívlastkem pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Svěží aromatické víno zlatožluté barvy, s příjemným aroma připomínajícím lístky růží.

Toto víno je vhodné podávat ke speciálním úpravám drůbeže, např. s ovocem či k sýrům s jemnou chutí.

RED TRAMIN

Late harvest

Wine region Moravia

This wine is characterised by its greenish-yellow colour, spicy bouquet and full flavour, it has a low acid content.

The following is recommended to be served to wine: Goose or duck liver, chicken with fruit, roast eel, cheeses with blue rot, sweet starters or desserts.



GEWÜRTZTRAMINER

Spätlese

Weinbaugebiet Mähren

Dieser Wein ist charakteristisch durch seine typische goldgelbe Farbe, das würzige Bouquet und einen vollen Geschmack mit geringerem Säuregehalt.

Unsere Serviertipps : Gans- oder Entenleber, Hähnchen mit Obst, gebratener Aal, Blauschimmelkäse, süße Vorspeisen oder Desserts.

11 Kč
0,75 l - 290 Kč
0,2 l - Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

MÜLLER THURGAU

Víno s přívlastkem pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Vysoká koncentrace kořenitých a ovocných vůní: slanost kombinovanou s černým rybízem nebo josty, které jsou podtrženy medovostí z výzrálých hroznů. V chuti rozeznáte ovocnou chuť limetky v kombinaci se slaností, jejíž příčinou je vápencové podloží na Pálavě.

MÜLLER THURGAU

Late harvest

Wine region Moravia

High concentration of spicy and fruit smell: saltiness combined with black currant or Jostaberries, which are highlighted by honey-ness of ripe grapes. As for the taste you will recognise fruit taste of lime combined with saltiness caused by calcareous subsoil in Pálava.

The following is recommended to be served to wine: Veal meals, cold starters, river fish, white soft cheeses, starters, ham, vegetable soups.



MÜLLER THURGAU

Spätlese

Weinbauregion Mähren

Eine Kombination von Würzigkeit und Duft des Erdbeeren- und Aprikosenkompotts bilden die erfrischenden Töne dieses Weines. Beim ersten Schluck werden Sie durch die angenehme Säuerlichkeit angesprochen, die sanft verklingt und dem Wein eine Frische gibt. Der fruchtige Ton und die Fülle des Weines heben den Geschmack hervor, der an die Aprikosenkonfitüre erinnert. Serviervorschlag: empfohlen zu Vorspeisen, weißem Fleisch und Fisch.

Unsere Serviertipps : Kalbfleischgerichte, kalte Vorspeisen, Flussfisch, weiße Weichkäsesorten, Vorspeisen, Schinken, Gemüsesuppen.



11 Kč
0,75 l - 440 Kč
0,2 l - Kč

MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

SAUVIGNON

Víno s přívlastkem pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Svěží, plné a příjemné víno plné ovocných tónů. Ve vůni je cítit zralé až přezralé tropické ovoce, ananas a mango. Jemný zbytkový cukr v kombinaci s příjemnou kyselinkou a plnou chutí tropického ovoce je přesně to, co Vám učaruje.

SAUVIGNON BLANC

White semi-dry wine

Wine region Moravia

Fresh, full and pleasant wine full of fruit tones. Its aroma reveals ripe, almost overripe tropical fruit, pineapple and mango. Soft residual sugar in combination with pleasant acid and full taste of tropical fruit is bound to charm you.

The following is recommended to be served to wine: More seasoned fish, smoked fish, more seasoned poultry, roast pheasant, turkey.



SAUVIGNON

Spätlese

Weinbaugebiet Mähren

Ein frischer, voller und angenehmer Wein, ist voll von den fruchtigen Tönen. Im Aroma kann man reifes Obst spüren. Der milde Restzucker in der Kombination mit angenehmer Säuerlichkeit und mit einem vollen Geschmack von Tropenfrüchten ist genau das, das Ihnen verhext.

Unsere Serviertipps : Pikant zubereiteter Fisch, Rauffisch, pikantes zubereitetes Geflügel, gebratener Fasan, Truthahn.

11 Kč
0,75 l - 540 Kč
0,2 l - Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

SVATOVAVŘINECKÉ

Víno s přívlastkem pozdní sběr

Vinařská oblast Morava

Víno granátové barvy, s vůní připomínající lesní ovoce. Sametová chuť vína je harmonická s lahodným závěrem.

Doporučujeme podávat k výraznějším tvrdým sýrům, tmavému kořeněnému masu, či těstovinám.

SAINT LAURENT

Late harvest

Wine region Moravia

This wine has a light, velvety flavour and a flamboyant colour, it is mildly spicy and has a red fruit bouquet, reminiscent of strawberries.

The following is recommended to be served to wine: Seasoned pork, water poultry, duck, goose, venison, ripening cheeses, piquant pastries, pizza.

SANKT LAURENT

Spätlese

Weinbaugebiet Mähren

Dieser Wein hat eine klare Granatfarbe, ein an Steinobst erinnerndes Bouquet. Im Geschmack ist er harmonisch und interessant.

Unsere Serviertipps : Gewürztes Schweinefleisch, Wassergeflügel, Ente, Gans, Wildbrett, reife Käsesorten, pikante Teigwaren, Pizza.



11 Kč
0,75 l - 290 Kč
0,21 Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.

RYZLINK VLAŠSKÝ

Ledové víno

Vinařská oblast Morava

Víno zlatavé barvy pochází ze špičkové viniční tratě Zimní vrch v Dolních Dunajovicích. Po přivonění vás omámí velice silné a intenzivní vůně lučního medu, hrozinek, vlašského ořechu s příjemným aroma kandované pomerančové kůry.

Doporučujeme podávat samostatně jako digestiv, popřípadě k paštikám, husím, či kachním játrům a sladkým, avšak kyselkavým dezertům.

RIESLING ITALICO icy

Ice wine

Wine region Moravia

The golden-coloured wine comes from the top vineyard area of Zimní vrch in Dolní Dunajovice.

After you smell it, you'll be stupefied by a very strong and intensive aroma of meadow honey, raisins, walnut and with a pleasant aroma of candied orange peel. The overall aromatic impression is also supported by a nice mineral trace.

The following is recommended to be served to wine: Goose or duck liver, chicken with fruit, roast eel, cheeses with blue rot.

WELSCHRIESLING

Eiswein

Weinbauregion Mähren

Der goldgefärbte Wein stammt aus der renommierten Weinstraße

Zimní vrch in der Gemeinde Dolní Dunajovice. Die sehr starke und intensive Geruchsnote von Wiesenhonig, Rosinen und Walnuss mit einem feinen Aroma der kandierten Orangenschale berücken Sie gleich nach dem Anriechen. Der gesamte Aroma-Eindruck besticht durch eine äußerst feine mineralische Note.

Unsere Serviertipps : Gans- oder Entenleber, Hähnchen mit Obst, gebratener Aal, Blauschimmelkäse.

11 Kč
0,75 l - 290 Kč
0,21 Kč



MORAVSKÉ VINAŘSKÉ ZÁVODY S.R.O.