

1. Freixenet Brut Barroco, Freixenet, s. a., Španělsko – rezerva, tradiční metoda – 533,50 Kč

Perlení široké, s mírným věncem, elegantní zjev kombinovaný s plností a příjemnými vjemy harmonie, neutrální víno s osobitostí, jemné i dostatečně výrazné, pro slavnostní příležitosti.

88 BODŮ



2. Chevalier Monopole, Chevalier, Francie – tradiční metoda – 299,90 Kč

Velmi neutrální typ, výrazně reduktivní, úzké a svěží víno vhodné k předkrmům z plodů moře.

85,8 BODU



Hodnocení



Jan Podrábský před bodováním barvy vína

3. Martini Brut, Martini a Rossi, s. p. a., Itálie – tradiční metoda – 349 Kč

Bohaté perlení s korunou, víno neutrální, s ovocnými vůněmi, líbivé, harmonické, pro přátelská setkání.

85,6 BODU



4. Chardonnay sekt, Caves de Wissenebourg, Francie, vyrobeno pro Soare sekt, a. s. – 219 Kč

Jemné a bohaté perlení s korunou, výraznější kyseliny vyrovnané plností elegance, velmi přirozený projev odrůdy, jemná mýdlovinka, vhodná jako přípitek na uvítání.

83,3 BODU



5. Chateau Radyně, Bohemia sekt, a. s., ČR – kvašeno v láhvích transvasální metodou – 159,90 Kč

Efektní nástup, výrazné buketní látky, svěžest, dlouhé perlení, střední plnost, zemitý závěr, k neutrálním máslovým biscuitům.

81,6 BODU



6./7. Bohemia Regia, Bohemia Sekt, a. s., ČR – 99,90 Kč

Středně intenzivní perlení, středně plné víno s výraznějšími tóny kyseliny jablečné, přitažlivé barevné tóny. Vhodné ke kombinování s jídly, kde se uplatní kyselina.

81,5 BODU

