

## T É M A I N

in.ihned.cz/tema

14.

**Piper Heidsieck  
Cuvée Brut****Výrobce:** Champagnes  
P&C. Heidsieck, Francie**Dovozce:** Maxxium Czech**Charakteristika:** žluto-zlatá barva, krásné biskvitové aroma, chuť je svěží, středně extraktivní. Komplexní víno.**Doporučené jídlo:** drůbež, plody moře**Cena:** 899 Kč

15.

**Franciacorta  
Cuvée Brut  
Bellavista****Výrobce:** Bellavista,  
Itálie**Dovozce:** Neubauer  
& syn**Charakteristika:** sytě zlatá barva, ve vůni minerální toastové tóny, v chuti plné, ovocné**Doporučené jídlo:** uzený pstruh**Cena:** 990 Kč

16.

**Prosecco di  
Valdobbiadene  
VSQPRD,  
Cuvée di Boj 2007****Výrobce:** Valdo Spumanti, Itálie**Dovozce:** B. Chovan & partneři**Charakteristika:** světle zelená barva, ve vůni jablka, bylinky a oříšky, v chuti jemně kulaté s doteky zralého žlutomasého ovoce. Velmi harmonické jemné víno.**Doporučené jídlo:** podávat jako aperitiv, k čerstvým sýrům a plodům moře**Cena:** 355 Kč

17.

**Bailly & Lapierre  
Réserve Brut****Výrobce:** Caves Bailly  
Lapierre, Francie**Dovozce:** M. Král & spol.**Charakteristika:** zlatá barva, minerální vůně s jemnými smetanovými tóny zelených jablek a mandlí. Středně plné víno s minerálními tóny.**Doporučené jídlo:** lyonská šunka**Cena:** 340 Kč

17.

**The Rose Brut,  
Metodo Classico  
VSQ 2005****Výrobce:** Velenosi, Itálie**Dovozce:** B. Chovan  
& partneři**Charakteristika:** terakotová barva, v chuti lesní ovoce, toast, v chuti minerální, rybíz, trnky. Pěkné víno na vrcholu zrání.**Doporučené jídlo:** tatarák z tuňáka**Cena:** 940 Kč

19.

**Chateau Bzenec  
brut 2005****Výrobce:** Bohemia  
Sekt, Chateau Bzenec**Charakteristika:** citronově žlutá barva, delikátní nazrálá vůně, kořenitá chuť s bylinkovými podtóny s nádechem citrusů. Středně plné výzrále víno s delší zralou dochutí.**Doporučené jídlo:** telecí brzlík**Cena:** 186 Kč

19.

**Louis Girardot  
Brut 2003****Výrobce:** Bohemia Sekt**Charakteristika:** hlubší zlatá barva, jemná ovocná vůně s tóny grepů, ovocná chuť s karamelovými tóny. Středně plné víno s bohatým chutovým projevem.**Doporučené jídlo:** paštika z husích jater**Cena:** 499 Kč

19.

**Bruno Paillard  
1er Cuvée Brut  
Champagne****Výrobce:** Bruno Paillard,  
Francie**Dovozce:** Neubauer & syn**Charakteristika:** sytě zlatá barva, jemně nazrálá vůně s kořenitými tóny zelených bylinek, v chuti harmonické, středně plné tělo**Doporučené jídlo:** chřestový krém**Cena:** 1350 Kč

22.

**Bohemia Sekt  
Prestige demi sec  
2006****Výrobce:** Bohemia Sekt**Charakteristika:** zářivá zeleno-zlatá barva, ve vůni najdeme výzrále ovoce (pomeranče), výrazně nazrálá chuť. Víno s příjemným zbytkovým cukrem.**Doporučené jídlo:** kuřecí prsa plněná sýrem s modrou plísň**Cena:** 249 Kč

23.

**Bohemia Sekt  
Prestige rosé brut  
2006****Výrobce:** Bohemia Sekt**Charakteristika:** lososová barva, jahodovo-malinová vůně, v chuti sladká jablka. Příjemné, harmonické, dobře pitelné víno.**Doporučené jídlo:** těstoviny s uzeným lososem**Cena:** 249 Kč