

TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

4.

**Piper Heidsieck Brut Vintage 2000****Výrobce:** Champagnes P&C. Heidsieck, Francie**Dovozce:** Maxxium Czech**Charakteristika:** jiskrně zlatavá barva, aroma toastu a kandovaného ovoce, v chuti vyrovnané, s pěkným průběhem a decentní kyselinkou. Lahvově zralý sekt elegantního výrazu.**Doporučené jídlo:** plody moře, dušené telecí na čerstvých bylinkách**Cena:** 1400 Kč

5.

**Charles Gardet 2000****Výrobce:** Gardet et Cie, Francie**Dovází:** Vinom Wine**Charakteristika:** sytě žlutá barva, ve vůni najdeme opečený toast, nádherná chuť s tóny bílého rybízu. Krásné harmonické šampaňské.**Doporučené jídlo:** kaviár**Cena:** 1190 Kč

6.

**Tesco Finest Champagne Premier Cru****Výrobce:** Tesco Stores, Francie**Dovází:** Tesco Stores ČR**Charakteristika:** stříbrná, světle žlutá barva, ve vůni vnímáme tóny mandlové polevy a hřebíčku, chuť citrusově ovocná s nádechem limetky. Klasické plnější víno.**Doporučené jídlo:** slanější sýry**Cena:** 549 Kč

7.

**Cuvée Prestige****Výrobce:** Ca'del Bosco, Itálie**Dovází:** Lessa**Charakteristika:** zlato-žlutá barva, delikátní vůně s tóny ořechů, v chuti ovocné, citrusové, s jemnou bylinkovou dochutí. Středně plné až plné víno s jogurtovou jemností.**Doporučené jídlo:** blanširovaná mořská ryba**Cena:** 804 Kč8.
9.**Cuvée Special Brut****Výrobce:** Sektkellerei Christian Madl, Rakousko**Charakteristika:** zelenkavá barva, ve vůni najdeme citrusy, v chuti svěží, šťavnaté, přímočaré. Pěkné minerální víno.**Doporučené jídlo:** hodí se pro přípravu ovocného sorbetu**Cena:** 495 Kč8.
9.**Champagne Pommery Brut Royal****Výrobce:** Vranken Pommery Francie**Dovází:** United Brands**Charakteristika:** zlatavě oranžová barva, ve vůni tropické ovoce, toast, středně plná chuť s tóny dýňového kompotu. Pěkné harmonické víno.**Doporučené jídlo:** carpaccio z tuňáka**Cena:** 1200 Kč

10.

**Cremant de Bourgogne Rosé 2007****Výrobce:** Domaine Borgnat, Francie**Dovozce:** Vicom**Charakteristika:** sytě růžová barva, s bylinkovým aroma, v chuti sladké s líbivými tóny malin. Příjemně pitelné, líbivé víno.**Doporučené jídlo:** crème brûlée s lesem ovocem**Cena:** 410 Kč

11.

**Classic Brut****Výrobce:** Alan Thieno, Francie**Dovozce:** In Vino Trading**Charakteristika:** zeleno-žlutá barva, vyzrálá vůně s kořenitými tóny grepové kůry, v chuti kořenito-ovocné s citrusovými tóny. Plnější víno s opulentní vyzrálostí, v dozrání se objevují hořké mandle.**Doporučené jídlo:** drůbeží krém**Cena:** 1133 Kč

12.

**Champagne Blue Top Heidsieck Brut****Výrobce:** Vranken Pommery Francie**Dovozce:** United Brands**Charakteristika:** víno jiskrně žluté barvy s výrazným aroma hlohu, jablek a kvasinek. Chuť je pevná, charakteristická, s pěknou kyselinkou. Výrazné, tělnaté víno.**Doporučené jídlo:** sýrové předkrmy, říční ryby**Cena:** 899 Kč

13.

**Schloss Gobelsburg Brut Reserve****Výrobce:** Schloss Gobelsburg, Rakousko**Dovozce:** Austria Wein**Charakteristika:** zlatavá barva, jemné a harmonické ve vůni i chuti, kde rozeznáváme tóny švestek a višní**Doporučené jídlo:** tvrdé sýry**Cena:** 495 Kč