



TANZBERG
MIKULOV

Katalog vín Tanzberg Mikulov a.s.



Tanzberg

Cuvée Maharal je vlajkovou lodí vinařství Tanzberg a poctou rabi Löwovi, jehož odkaz je v Mikulově patrný dodnes. Každý ročník Maharalu je jedinečný a zákazníci často sbírají jednotlivé ročníky jako cenné kousky historie. Ročník 2018 zrál v dubových sudech, díky tomu získal elegantní strukturu a komplexní chuťové vrstvy s tóny červeného ovoce, koření a kouře. Toto vynikající cuvée je ideální k pokrmům z červeného masa nebo zralým sýrům a uspokojí i náročné milovníky vína.



Zaujal vás Maharal?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



cuvée MAHARAL 2018

Tuold, Pod Pálavou, suché

Cuvée: 63 % Merlot, 37 % Cabernet Sauvignon
Výběr z hroznů

Nefiltrované víno typu Bordeaux tmavě karmínové barvy. Aromaticky je víno rozmanité, od čokolády přes červené peckovité ovoce až k ušlechtilým zemitějším tónům. Chuť je živá, bohatá, s prvotním nástupem višni v čokoládě přecházející do tónů dřeva a tabáku. Dochuť je dlouhá s jemným taninem. Ideální teplota servírování je mezi 17 a 18 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání a je vhodné k dekantaci.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	13 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,0 g/l
Vinařská obec:	Mikulov, Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold, Pod Pálavou
Číslo šarže	33/18
Evidenční číslo jakosti	67G1-24-59

Tanzberg

Cuvée Maharal je vlajkovou lodí vinařství Tanzberg a poctou rabi Lőwovi, jehož odkaz je v Mikulově patrný dodnes. Každý ročník Maharalu je jedinečný a zákazníci často sbírají jednotlivé ročníky jako cenné kousky historie. Ročník 2017 získal v roce 2023 ocenění Prague Wine Trophy - Premium Gold medaile (90 b.)



Také
ve variantě
Magnum
1,5 l



Zaujal vás Maharal?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



cuvée MAHARAL 2017 Turoid, Pod Pálavou, suché

Cuvée: 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon
Výběr z hroznů

Nefiltrované víno typu Bordeaux s tmavě rubínovou barvou. Vůně je bohatá s tóny sušených švestek, vanilky, kávy a višně v čokoládě. V mohutné chuti dominuje višňová pecka s hořkou čokoládou. Dochut' je dlouhá s jemným taninem. Ideální teplota servírování je mezi 17 a 18 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání a je vhodné k dekantaci.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	14 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,4 g/l
Vinařská obec:	Mikulov, Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turoid, Pod Pálavou
Číslo šarže	23/17
Evidenční číslo jakosti	54B1-22-52

Tanzberg

„Původem je zřejmě z Rakouska. Nádherná a tělnatá středoevropská odrůda s docela slušným taninem a vůní po švestkových povidlech, ovšem trochu vyšší kyselina. Tvrdé víno s charakterem. Ale to jen proto, že s ní zacházíme jako s vínem na rychlé vypítí! Pokud ji necháme dozrát a neženeme se za vysokým výnosem, objevují se v ní i pozoruhodné animální tóny. Odrůda řekli bychom kopírující docela dobře vinařský prostor bývalého Rakousko-Uherska.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníky vína.

Také
ve variantě
Viertel
0,25 l



Zaujala vás Frankovka?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

FRANKOVKA 2017

Turol, suché

Pozdní sběr

Víno má tmavě rubínovou barvu s fialovými odlesky ve skleničce. Aromaticky se projevuje jemnými ostružinovými a černorybízovými tóny. V chuti můžeme najít tóny ostružin, černých třešní a skořice. Díky nazrávání v dubových sudech je tříslovina jemná a víno harmonické.

Víno je vhodné k archivaci, doporučujeme dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	12 %
Obsah zbytkového cukru	0,2 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,4 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turol
Číslo šarže	11/17
Evidenční číslo jakosti	2E1-20-53
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„To, co pro bílá vína dnes celosvětově znamená chardonnay, to je pro červená vína cabernet sauvignon. Tvrdil jsem kdysi zarputile, že je to pozdní odrůda a tudíž k nám na Moravu vlastně nepatří. A jak si dnes pochutnávám na moravských cabernetech! Rok od roku jsou lepší a lepší. Cabernet sauvignon je špičková a také nejmódnější červená odrůda,“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Cabernet?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

CABERNET SAUVIGNON 2017

Tuold, suché

Výběr z hroznů

Barva tohoto vína je sytě granátová s fialovými odlesky. Vůně je intenzivní s výrazným nádechem lesního ovoce a lehkým tónem zeleného pepře. V chuti je víno velmi plné s příjemným strukturním taninem a dlouhou černorybízovou dochutí.

Víno je vhodné k archivaci, doporučujeme dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	14 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr.. kyselin:	4,8 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold
Číslo šarže	21/17
Evidenční číslo jakosti	70E1-21-58
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„Čím krvavější maso, tím těžší červené víno. Zejména jehněčí chce cabernet sauvignon, prostě bordeaux. Hovězí kupodivu snese od cabernetu, přes pinot noir až v některých úpravách překvapivě i hodně těžké a tělnaté chardonnay nebo šedou rulandu,“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Cabernet?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



CABERNET SAUVIGNON 2018 Turol, suché

Výběr z hroznů

Barva vína je purpurově tmavá. Aroma je odrůdové s tóny lesního ovoce, čokolády a eukalyptu. Chuť je bohatá na sladké tříslo, doplněná o tóny tmavého lesního ovoce.

Víno je vhodné k archivaci, doporučujeme dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,3 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turol
Číslo šarže	19/18A
Evidenční číslo jakosti	67H1-24-57
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„Merlot voní občas hodně podobně jako naše frankovka po švestkách, ale častěji tam cítím višně nebo třešně. Nevím, proč se naše vinařské zákonodárství tak dlouho této báječné odrůdě vyhýbalo. Zatímco cabernet sauvignon byl do Státní odrůdové knihy zapsán v roce 1980, merlot nepochopitelně až v roce 2001. Přesto, že se k nám určitě hodí. Dozrává totiž o jeden až dva týdny dříve než cabernet. Merlot v našich nejteplejších polohách jednou překvapí.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníků vína.



Zaujal vás Merlot?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



MERLOT 2020

Pod Pálavou, suché

Pozdní sběr

Barva je tmavě rubínová. Aroma se vyznačuje tóny čokolády, lesního ovoce a sušených švestek. Víno je plné, v chuti se objevuje tmavé lesní ovoce a čokoláda s jemným tříslovitým závěrem.

Víno je vhodné k archivaci, doporučujeme dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	2,6 g/l
Obsah titr.. kyselin:	5,4 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Pod Pálavou
Číslo šarže	17/20
Evidenční číslo jakosti	93H1-23-45

Tanzberg

„U červených vín byste podle barvy mohli poměrně brzo začít spolehlivě rozeznávat pinot noir, neboli rulandské modré. Má cihlovější, okrovější barvu než cabernet. Když pinot ve sklenici roztočíte, na tenkém okraji se zabarví až poněkud do hněda.“ píše o Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Pinot Noir?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



PINOT NOIR 2017

Anenský vrch, suché

Výběr z bobulí

Víno má rubínovou barvu s temně cihlovými odlesky po okrajích sklenice. Ve vůni se objevuje pro odrůdu typická jemná ovocná vůně zahradního ovoce a třešňové nebo višňové pecky. V chuti je víno sametové, ovocné se svěží kyselinou a vyzrálou tříslovinou.

Víno je vhodné před podáváním jemně dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	12,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,5 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Anenský vrch
Číslo šarže	10/17
Evidenční číslo jakosti	119J1-22-52

Tanzberg

„A právě z francouzských klášterů, pravděpodobně z hospice v Beaune, ji tehdy získal pro naše vinice Karel IV. Vyznal se. Pinot noir brzo zabíral 90 procent všech ploch vinic u nás! Dodnes na Mikulovsku, v té jeho nejcennější pálavské části, skvěle dozrává a bez větších problémů to každý rok dotáhne až na výběr z hroznů.“
píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Pinot Noir?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



PINOT NOIR 2019

Anenský vrch, suché

Výběr z hroznů

Barva vína Pinot Noir 2019 je rubínová až cihlově červená. Aroma je ovocné, můžeme nalézt černé višně a vůni švestkových povidel. Chuť je jemná, odrůdově typická, s lehkým tříslem pozvolna klouzajícím po jazyku.

Víno je vhodné před podáváním jemně dekantovat a podávat při teplotě 17 až 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,6 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Anenský vrch
Číslo šarže	08/19
Evidenční číslo jakosti	67G1-24-50

Tanzberg

„Sedíte na terase nad mořem nebo nad městem, je letní večer nebo noc, po úporném horkém dnu jíte lehký salát, nad vámi šílí hvězdná obloha, vedle sedí osoba, na které vám hodně záleží, a ve sklenici máte co? Samozřejmě rosé, čili růžák. Růžák dělá spolehlivě svou práci, dáma jihne, ale hovor vážne. Zkuste prohodit něco o klaretu. Rosé je víno, dělané klaretovou technologií. Ne, tak tuhle odborně znějící větu rozhodně neříkejte. Ale zkuste to takhle: „Rosé je víno z modrých hroznů, které je děláno tak, jako by ty hrozny byly bílé.“ radí Vladimír Železný.

Také
ve variantě
Viertel
0,25 l



Zaujal vás Pinot Meunier?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

PINOT MEUNIER ROSÉ 2022 Brněnská, suché

Pozdní sběr

Víno se vyznačuje lososovou barvou s lehce oranžovými odlesky. Ve vůni můžeme najít tóny zralých malin, jahod s nádechem černého rybízu. Chuť je jemná, ovocná s lehkou smetanovou dochutí. Svěží kyselina podporuje delší dochuť vína.

Suché rosé, které se skvěle hodí k salátům, grilované rybě, nebo jen tak pro potěšení chuťových pohárků je oblíbené zejména v létě. Doporučujeme chladit téměř jako bílé víno na teplotu 10 - 11 °C.

Kategorie:	růžové suché
Obsah alkoholu:	12,5 %
Obsah zbytkového cukru	4,7 g/l
Obsah titr.. kyselin:	5,6 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Brněnská
Číslo šarže	01/22
Evidenční číslo jakosti	67K1-23-51

Tanzberg

Ráchel je označení rosé vín z Tanzbergu, které patří do výběrového tria Maharal, Pereleh a Ráchel. Tato trojice je poctou rabi Löwovi, který působil v mikulovském rabinátu v té samé budově, kde se dnes nachází Hotel Tanzberg. Zatímco Maharal je poctou samotnému rabimu, Pereleh jeho ženě, Ráchel je vzpomínkou na jeho dceru. I pomocí Ráchel vrátíme Mikulovu příběh.



Zaujala vás Ráchel?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Tanzberg

0,75 l



cuvée RÁCHEL 2023

Brněnská, polosuché

Cuvée: 90 % Pinot Meunier, 10 % Pinot Noir
Pozdní sběr

Víno se vyznačuje lososovou barvou s lehce meruňkovým odleskem. Aroma je výrazně ovocné připomínající zralé třešně. Chuť je šťavnatá, svěží, kopírující aromatický profil s důrazem na kompotované třešně. Svěží kyselina podporuje delší dochuť vína.

Polosuché rosé, které se skvěle hodí k salátům i k letním svěžím dezertům nebo jen tak pro potěšení chuťových pohárků. Doporučujeme chladit téměř jako bílé víno na teplotu 10 - 11 °C.

Kategorie:	růžové polosuché
Obsah alkoholu:	13 %
Obsah zbytkového cukru	15,8 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,6 g/l
Vinařská obec:	Bavory, Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Anenský vrch, Brněnská
Číslo šarže	02/23
Evidenční číslo jakosti	67G1-24-43

Tanzberg

„Rosé je příjemné letní pití. Voní často po jahodách a má velmi zajímavé uplatnění v gastronomii. Hodně ho nachladíte, dokonce i pod standardní teplotu bílých vín. Nemělo by ale být příliš alkoholické, tak 11 až 12 stupňů alkoholu bohatě stačí.“ píše o růžových vínech Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Merlot rosé?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

MERLOT rosé 2022

Pod Pálavou, polosladké

Výběr z hroznů

Víno má lososově růžovou barvu. Ve vůni se mísí tóny malin a jahod. V chuti se přímo odráží aromatický profil vůně, který v pozadí doplňují jemné smetanové tóny. Víno je svěží, ovocné se šťavnatou kyselinou a vyšším zbytkovým cukrem. Často toto víno přirovnáváme k jahodám se šlehačkou, pro milovníky sladších vín je přímo ideální volbou.

Polosladké rosé, které se skvěle hodí k salátům i k letním svěžím dezertům nebo jen tak pro potěšení chuťových pohárků.

Doporučujeme chladit téměř jako bílé víno na teplotu 10 - 11 °C.

Kategorie:	růžové polosladké
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	25,9 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,4 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Pod Pálavou
Číslo šarže	15/22
Evidenční číslo jakosti	7711-23-45
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„Chardonnay totiž umí téměř všechno. Jediné, co neumí, je vyrobit červené víno, však je to zelený hrozen. Ale jinak? Na vápenatých půdách v Chablis, stejně jako na vápenatých půdách Pálavy kolem Mikulova, umí vytvářet pěkná křupavá a minerální vína s lehkým tónem zeleného jablka a s vůní mořské soli. Skvělá vína k rybám.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujalo vás Chardonnay?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

CHARDONNAY 2020

Anenský vrch, suché

Pozdní sběr, Zrálo na sudu

Víno zrálo 9 měsíců v dubovém sudu. Barva vína je světle žlutá se zlatavými odlesky. Ve vůni se objevuje jemné vanilkové a lehce medové aroma. V chuti se snoubí lehké tóny vanilky s kouřovými tóny, dochuť s nádechem máslových sušenek a pražených mandlí.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	14 %
Obsah zbytkového cukru	0,8 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,0 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Anenský vrch
Číslo šarže	06/20
Evidenční číslo jakosti	7711-23-20

Tanzberg

„Ušlechtilá odrůda chardonnay začíná v raném mládí vůní překvapivě banální, víno voní zpravidla po banánu, skoro jako dětská přesnídávka. Nebo je tam jiné měkké tropické ovoce, třeba mango. Ta vůně poměrně rychle, ještě v prvním roce, mizí a bývá nahrazena lehkým tónem broskve, v chladnějších oblastech ovšem zeleného jablka nebo i grapefruitu.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujalo vás Chardonnay?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

CHARDONNAY 2021

Anenský vrch, suché

Pozdní sběr, Zrálo na sudu

Víno bylo školeno na dubových sudech. Aromatický profil je bohatý na citrusové tóny, které se doplňují s vůní vanilky a bílé kávy. Chuť je jemná se šťavnatou kyselinou a dotykem sudu v dochuti.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,6 g/l
Obsah titr. kyselin:	7,2 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Anenský vrch
Číslo šarže	S02/21
Evidenční číslo jakosti	95J1-24-16

**Tanzberg**

„Ušlechtilá odrůda chardonnay začíná v raném mládí vůní překvapivě banální, víno voní zpravidla po banánu, skoro jako dětská přesnídávka. Nebo je tam jiné měkké tropické ovoce, třeba mango. Ta vůně poměrně rychle, ještě v prvním roce, mizí a bývá nahrazena lehkým tónem broskve, v chladnějších oblastech ovšem zeleného jablka nebo i grapefruitu.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujalo vás Chardonnay?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

CHARDONNAY 2017

Turol, suché

Pozdní sběr

Víno má jemně zlatavou barvu se zelenými odlesky. Aromaticky je velmi intenzivní, ovocné s tóny citrusových plodů a kdoulí. V chuti převládají tóny citrusů a hrušek. Chuť je harmonická se svěží kyselinou a středně dlouhou dochutí.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13 %
Obsah zbytkového cukru	0,5 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,3 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turol
Číslo šarže	07/17b1
Evidenční číslo jakosti	113E1-18-23
Vzkaz na lahvi	ANO

**Tanzberg**

Pereleh patří do trojice výběrových vín z vinařství Tanzberg. Součástí této „rodinné sady“ je právě bílá Pereleh, rosé Rachel a červený Maharal. Jedná se o počtu manželce rabiho Lůwa Perle. Rabi Lůw pobýval v nedalekém Mikulově a působil ve zdejším rabinátu v Husově ulici, v budově, kde dnes sídlí náš hotel Tanzberg.



Zaujala vás Pereleh?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

PERELEH 2023

Pod Pálavou, suché

Pozdní sběr

Víno vyrobené z odrůdy Pinot blanc neboli Rulandské bílé. Ve sklenici je víno jiskrné, barvy žlutého melounu s jemnými slámovými odlesky po okrajích. Aroma je svěží, ovocné s tóny hrušek a přezrálých rynglů. Chuť je výrazně ovocitá, živá s minerálním závěrem.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13 %
Obsah zbytkového cukru	6,5 g/l
Obsah titr.. kyselin:	6,5 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Pod Pálavou
Číslo šarže	05/23
Evidenční číslo jakosti	67G1-24-16

Tanzberg

„Zatímco u nás dáváme přednost ryzlinku v jeho ranější, převážně medové fázi, v Alsasku a v Porýní, kde je hlavní odrůdou, trpělivě čekají právě na ten petrolej. A teprve potom, je to ten pravý ryzlink, tedy riesling, po jejich.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink rýnský?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK RÝNSKÝ 2018

Slunečná, suché

Pozdní sběr

Víno je v odstínech zlatavě žluté. Středně plný typ vína vyznačující se nazrálým petrolejovým aromatem typickým pro Ryzlinky rýnské z německých vinařských oblastí. Chut' se na patře projevuje tóny, které vznikají ležením vína, jako například sušená pomerančová kůra, med a petrolejový nádech.

Ryzlink rýnský se hodí k bílým sladkovodním rybám, typicky k candátovi. Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	12 %
Obsah zbytkového cukru	0,9 g/l
Obsah titr.. kyselin:	8,0 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Slunečná
Číslo šarže	14/18
Evidenční číslo jakosti	111H1-19-20
Vzkaz na lahvi	ANO

**Tanzberg**

„Přitom je to rafinovaná královská odrůda, skvělá a originální do gastronomie. Má dvě zásadní výhody. Je-li ryzlink suchý, je to skvělé víno k bílé rybě (já vím, Francouz pije k bílé rybě chardonnay ze Chablis). Druhou výhodou je, že snese poměrně vysoký zbytek cukru a přitom stále nepůsobí jako upatlané víno.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink rýnský?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK RÝNSKÝ 2019

Slunečná, suché

Pozdní sběr

Barva vína je světlá se zlatavými odlesky. Ve vůni se projevují květinové tóny, které postupně přecházejí do medové nazrálosti. Chuť je plná, podpořená příjemnou a šťavnatou kyselinou, citrusová s nádechem minerality. V dochuti se začínají objevovat nazrávající tóny vzniklé ležením vína.

Ryzlink rýnský se hodí k bílým sladkovodním rybám, typicky k candátovi. Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	12,5 %
Obsah zbytkového cukru	3,7 g/l
Obsah titr.. kyselin:	9,2 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Slunečná
Číslo šarže	06/19
Evidenční číslo jakosti	48E1-20-19
Vzkaz na lahvi	ANO


Tanzberg

„Tak a teď ryzlink, kterému u nás říkáme ryzlink rýnský. V evropské nomenklatuře je to ten jediný a pravý „riesling“. Typická odrůda z Porýní. Ale skvělý je i z Falce. V Německu je to dnes každý pátý hrozen a v Alsasku ještě více. Báječně dozrává i v rakouském Wachau. U nás dnes zabírá 7 procent ploch, mírně stoupá. Náročná, ale moc pěkná odrůda,“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink rýnský?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK RÝNSKÝ 2020

Turold, suché

Pozdní sběr

Barva vína je zlatá se zlatavými odlesky. Aromatický profil je plný, v pozadí přecházející do broskví, medu a petrolejových tónů, jak je u Ryzlinků rýnských z vinařství Tanzberg zvykem. V chuti se přímo odráží vůně s jemnou, vyváženou ovocnou kyselinou s minerální dochutí.

Ryzlink rýnský se hodí k bílým sladkovodním rybám, typicky k candátovi, k drůbeži, ale i k asijské kuchyni. Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	12,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,7 g/l
Obsah titr.. kyselin:	6,4 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turold
Číslo šarže	08/20
Evidenční číslo jakosti	54B1-22-12

**Tanzberg**

„Je-li zejména z vápenatých půd, může jako mladý ve vůni začínat zřetelným citrusovým ovocem, třeba limetkou a postupně se buket posouvá do lipového květu a dál k lipovému nebo i těžšímu medu. Po třech až čtyřech letech se vám ale v nose ozve zcela zřetelná vůně ušlechtilého dehtu nebo petroleje, někomu ovšem ta vůně lehce připomíná naftalín.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink rýnský?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK RÝNSKÝ 2023

Turold, suché

Pozdní sběr

Víno je ve sklenici jiskrné, barvy lipového květu se zelenkavými odlesky po okrajích. Nastupující extraktivní aroma připomíná zralé meruňky s nádechem koření (anýz). Chuť je středně plná, šťavnatá, zbytkový cukr se harmonicky snoubí s kyselinou.

Ryzlink rýnský se hodí k bílým sladkovodním rybám, typicky k candátovi, k drůbeži, ale i k asijské kuchyni. Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Víno má dlouhodobý potenciál zrání.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	6,5 g/l
Obsah titr.. kyselin:	7,2 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turold
Číslo šarže	11/23
Evidenční číslo jakosti	67G1-24-11

Tanzberg

„A bude to vlastně chvála vlašáku! Přátelská odrůda, kterou můžete pít i bez gastronomie, bez jídla. Jen tak, s přáteli. A dlouho. Pokud je vlašák kvalitní, pak bez následků. On to ale vlastně vůbec není ryzlink! Geneticky nemá s ryzlinkem nic společného. Je to typická odrůda severní Itálie, pak Rakouska, Maďarska, Slovenska, Slovinska a Moravy,“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink vlašský?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK VLAŠSKÝ 2022

Železná, suché

Pozdní sběr

Barva vína je jemně zlatavá. Ve vůni je víno lehké a svěží. Projevují se typické tóny lískového oříšku a květinové tóny pálavské louky. Aromatický profil se přímo promítá v chuti, můžeme cítit lehké minerální tóny získané vápencovým podložím a taktéž příjemnou kyselinku.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	12 %
Obsah zbytkového cukru	0,7 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,6 g/l
Vinařská obec:	Perná
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Železná
Číslo šarže	13/22
Evidenční číslo jakosti	87E1-23-4
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„Skoro bych vlašský ryzlink nazval kmenovou odrůdou dunajské monarchie, protože téměř přesně kopíruje jižní hranice bývalého mocnářství. Ale ještě v 19. století u nás vlastně nebyl pěstován! Dnes u nás zabírá asi 9 procent plochy, ale beznadějně mizí. Ještě v roce 1997 to bylo 15 procent!“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink vlašský?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK VLAŠSKÝ 2020 Goldhamer, suché

Pozdní sběr

Víno má lehce zlatavou barvu s jemnými slámovými tóny po okrajích. Ve vůni se projevují typické tóny lískových ořechů prolínající se s luční loukou. Středně plné víno, u kterého se aromatický profil promítá do chuti, kterou doplňuje jemná minerální kyselina.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	2,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	7,0 g/l
Vinařská obec:	Perná
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Goldhamer
Číslo šarže	12/20
Evidenční číslo jakosti	12D1-23-5
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg

„Je to krásná a originální odrůda a třeba pro vápenaté části Mikulovska, tedy pro svahy na Pálavě, je charakteristická. Krásně voní, má pěknou vyšší kyselinku, ale zajímavá je i ve slámové a ledové podobě. Však se z Perné vyvážely tyhle „nepravé a nekvalitní“ ryzlinky až do roku 1924 do Francie na doplňování špičkových šampaňských vín. Ostatně myslím, že jednou Morava překvapí svými šumivými víny z čistého vlašáku!“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Ryzlink vlašský?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

RYZLINK VLAŠSKÝ 2022 Goldhamer, suché

Pozdní sběr

Víno má lehce zlatavou barvu s jemnými slámovými tóny po okrajích. Ve vůni se projevují typické tóny lískových ořechů prolínající se s luční loukou. Víno je velmi svěží, aromatický profil promítá do chuti, kterou doplňuje jemná minerální kyselina.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	13 %
Obsah zbytkového cukru	1,0 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,0 g/l
Vinařská obec:	Perná
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Goldhamer
Číslo šarže	14/22
Evidenční číslo jakosti	93H1-23-5

Tanzberg

„Sauvignon (a dnes už smíme říkat i pěkně mezinárodně sauvignon blanc, vyslov soviňon blank) je odrůda z povodí Loiry (loáry), kde ji kdysi získali křížením místní odrůdy chenin blanc s tramínem. Vzniklo ušlechtilé aromatické a pevné víno. Celosvětově začíná být módní odrůdou s dobrým uplatněním v gastronomii. U nás se tahle odrůda objevila až někdy v padesátých letech jako módní novinka.“ píše Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.

0,75 l



řada Tanzberg

SAUVIGNON 2023

Tuold, suché

Pozdní sběr

Barva Sauvignonu je světlá, charakteristická pro tuto odrůdu. Ve vůni ucítíte svěží tóny citrusového ovoce. V chuti pokračují ovocné tóny zeleným jablkem s náznaky angreštu a čerstvě posečené trávy. Díky vyššímu obsahu alkoholu čeká v chuti hřejivý závěr.

Ideální teplota servírování je mezi 10 a 12 °C.



Zaujal vás?
Kontaktujte nás

+420 606 111 111

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 13

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	14 %
Obsah zbytkového cukru	4,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,8 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold
Číslo šarže	06-07/23
Evidenční číslo jakosti	95J1-24-24

Tanzberg

Řada Nikolsburg je určena pro velkoobchodní partnery a catering. Nabízí harmonická vína s lehkým, přístupným charakterem, která osloví širokou škálu hostů a perfektně doplní každý gastronomický zážitek. Vína v řadě Nikolsburg mívají vyšší cukry, díky tomu osloví širší publikum.



Zaujal vás Sauvignon?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Nikolsburg

SAUVIGNON 2018

Tuold, polosladké

Výběr z bobulí

Barva vína je výrazně zlatavá. Ve vůni se objevují tóny medu a přezrálých broskví, které přecházejí v bohatou vůni exotického ovoce v podobě sušených fíků. Chuť, v které se odráží vyzrálost hroznů, je příjemně nasládlá a zakončená intenzivními tóny šťavnaté broskve.

Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Kategorie:	bílé polosladké
Obsah alkoholu:	15 %
Obsah zbytkového cukru	28,4 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,4 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold
Číslo šarže	02/18
Evidenční číslo jakosti	100E1-19-39

Tanzberg

Řada Nikolsburg je určena pro velkoobchodní partnery a catering. Nabízí harmonická vína s lehkým, přístupným charakterem, která osloví širokou škálu hostů a perfektně doplní každý gastronomický zážitek. Vína v řadě Nikolsburg mívají vyšší cukry, díky tomu osloví širší publikum.



Zaujal vás Sauvignon?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Nikolsburg

SAUVIGNON 2020

Turold, suché

Pozdní sběr

Barva vína je jiskrná se slámovými odlesky. Ve vůni můžeme nalézt plody a listy černého rybízu, v pozadí citrusové plody. V chuti jsou opět tóny rybízu a citrusů doplněné o pomelo a v dochuti se projevuje angrešt a příjemná kyselina.

Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Kategorie:	bílé suché
Obsah alkoholu:	14 %
Obsah zbytkového cukru	1,5 g/l
Obsah titr.. kyselin:	5,8 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turold
Číslo šarže	01/20
Evidenční číslo jakosti	44P1-23-24

Tanzberg

Řada Nikolsburg je určena pro velkoobchodní partnery a catering. Nabízí harmonická vína s lehkým, přístupným charakterem, která osloví širokou škálu hostů a perfektně doplní každý gastronomický zážitek. Vína v řadě Nikolsburg mívají vyšší cukry, díky tomu osloví širší publikum.



Zaujal vás Sauvignon?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

řada Nikolsburg

0,75 l



SAUVIGNON 2021

Tuold, polosladké

Pozdní sběr

Barva vína je zářivá, připomínající lipový květ. Ve vůni můžeme cítit tóny rybízu a angreštu. Chuť je středně plná, svěží, cítíme zralé citrusy, grapefruit a pomelo. Příjemná kyselina se krásně doplňuje se zbytkovým cukrem.

Sauvignon 2021 z Nikolsburgu se hodí k mořským plodům, méně kořeněným a lehce grilovaným masům. Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Kategorie:	bílé polosladké
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	14,9 g/l
Obsah titr. kyselin:	7,7 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold
Číslo šarže	05/21
Evidenční číslo jakosti	80D1-22-31

Tanzberg

Řada Nikolsburg je určena pro velkoobchodní partnery a catering. Nabízí harmonická vína s lehkým, přístupným charakterem, která osloví širokou škálu hostů a perfektně doplní každý gastronomický zážitek. Vína v řadě Nikolsburg mívají vyšší cukry, díky tomu osloví širší publikum.



Zaujalo vás Chardonnay?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Nikolsburg

CHARDONNAY 2018

Valtická, polosladké

Výběr z hroznů

Víno má světle žlutou barvu s šedivými okraji. Vůně je velice bohatá a intenzivní, výrazně ovocná s tóny tropického ovoce. V chuti můžeme najít ovocné tóny, hlavně ananas, angrešt a broskve. Víno má dlouhou harmonickou dochuť se svěží kyselinou.

Ideální teplota servírování je mezi 7 a 11 °C.

Kategorie:	bílé polosladké
Obsah alkoholu:	13,5 %
Obsah zbytkového cukru	24,5 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,9 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Valtická
Číslo šarže	04/18
Evidenční číslo jakosti	50F1-19-20

Tanzberg

Řada Nikolsburg je určena pro velkoobchodní partnery a catering. Nabízí harmonická vína s lehkým, přístupným charakterem, která osloví širokou škálu hostů a perfektně doplní každý gastronomický zážitek. Vína v řadě Nikolsburg mívají vyšší cukry, díky tomu osloví širší publikum.



Zaujal vás Dornfelder?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Nikolsburg

DORNFELDER 2021

Tuold, suché

Pozdní sběr

Víno má sytě granátovou barvu s fialovými odlesky. Ve vůni můžeme nalézt tóny višně v hořké čokoládě, v pozadí černé lesní ovoce. Chut' kopíruje aromatický profil doplněný o třísloviny.

Ideální teplota servírování je mezi 18 °C.

Kategorie:	červené suché
Obsah alkoholu:	12,5 %
Obsah zbytkového cukru	0,1 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,0 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Tuold
Číslo šarže	10/21
Evidenční číslo jakosti	87E1-23-54

Tanzberg

„Cibéba je totiž odborný název pro svařetlou, polovyschlou a plísni napadenou bobulku révy. Do této kategorie tedy převážně patří vína, kterým se říká botrytická, tedy vína z hroznů, napadených ušlechtilou plísní Botrytis cinerea. Plíseň proděraví slupku bobulek révy a zvýšený odpar vody přes tyto mikrotřliny pak vede k vysychání hroznů a k přirozenému zahušťování moštu.“ vysvětluje Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujal vás Pinot Blanc?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,375 l



řada Tanzberg

PINOT BLANC 2015

Pod Pálavou, sladké

Výběr z cibéb

Dezertní víno vyrobené z odrůdy Pinot Blanc neboli z Rulandského bílého. Specifické zlatožlutou barvou se zelenými odlesky a intenzivní vůní hruškového kompotu a sladké medoviny. Chuť je velmi plná s dominancí kandovaného ovoce a medu. V závěru se vyskytuje žlutý meloun s jemnou kyselinou citrusového plodu.

Oceněno Zlatou medailí v kategorii sladká vína KRÁL VÍN 2019.

Kategorie:	bílé sladké
Obsah alkoholu:	11,5 %
Obsah zbytkového cukru	197,2 g/l
Obsah titr. kyselin:	8,2 g/l
Vinařská obec:	Bavory
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Pod Pálavou
Číslo šarže	21/15
Evidenční číslo jakosti	46D1-16-39

**Tanzberg**

„Minimální cukernatost moštu musí dosahovat 27 dekagramů na litr, té (a zpravidla mnohem vyšší cukernatosti) se však dosahuje nikoli zráním hroznu, ale tím, že se hrozny ponechají nesklizené na vinném kmeni na vinici až do okamžiku, kdy teplota klesne na –7 stupňů Celsia nebo ještě níže. Podmínkou je, že na tuto teplotu zůstávají hrozny zmrazené po celou dobu sklizně, dopravy a lisování. Mráz tak vysráží a oddělí z bobulek vodu v podobě ledových krystalů a výrazně tím zahustí a zkoncentruje zbývající sladký mošt.“ vysvětluje Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Zaujalo vás ledové víno?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,375 l



řada Tanzberg

CABERNET SAUVIGNON 2021

Turold, sladké

Ledové víno

Dezertní víno vyrobené z odrůdy Cabernet Sauvignon. Víno se vyznačuje bronzovou barvou se zlatavými odlesky. Ve vůni dominují tóny medu a vůně rozinek. V chuti můžeme najít kompotované lesní plody, v dochuti dominuje šťavnatá kyselina.

Víno patří do edice Galerie mistrů. Etiketou zdobí obraz od Viktora Olivy Piják absintu z roku 1901 ze sbírky Galerie Zlatá husa.

Kategorie:	bílé sladké
Obsah alkoholu:	11,5 %
Obsah zbytkového cukru	148,9 g/l
Obsah titr. kyselin:	6,7 g/l
Vinařská obec:	Mikulov
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Vinařská trať:	Turold
Číslo šarže	19/21
Evidenční číslo jakosti	84B1-22-60

Tanzberg

„Cuvée, doslova partie vína, je pojem hodně ohebný a je důležitý spíše pro šampaňské, ale objevuje se i u tichých vín. Zpravidla znamená směsku, ale protože to slovo hezky a noblesně zní, tak vlastně znamená lepší směsku. Také další pojem má větší význam u šampaňských, ale naleznete ho i jinde – blanc de blancs. Znamená, že bílé víno bylo vyrobeno výhradně z bílého, vlastně po našem a přesněji ze zeleného hroznu.“ vysvětluje Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Také v edici
Galerie mistrů



Zaujal vás sekt?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Tanzberg

sekt 2017 Blanc de blancs Ch+RR+RV Brut natur

Sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůd Chardonnay, Ryzlinku rýnského a Ryzlinku vlašského má intenzivní zlatou barvu s jemným perlením. Delikátní minerální vůně je plná, extraktivní s nádechem vanilky. V harmonické lehké citrusové až tropické chuti se projevuje přírodní kyselina s dlouhou dochutí.

2022 - Stříbrná medaile - Král vín 2022

2022 - Zlatá medaile + absolutní vítěz šumivých vín - Mníšecký festival vín

V edici Galerie mistrů lze vybrat mezi etiketami s obrazy ze sbírky Galerie Zlatá husa:

- Kytice ve váze z roku 1928 od Václava Špály
- Mladý muž s cigaretou z roku 1934 od Jaroslava Krále
- Nana z roku 1918 od Rudolfa Kremličky

Kategorie:	sekty
Obsah alkoholu:	12 %
Obsah zbytkového cukru	1,0 g/l
Obsah titr. kyselin:	5,5 g/l
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Číslo šarže	02/17

Tanzberg

„Cuvée, doslova partie vína, je pojem hodně ohebný a je důležitý spíše pro šampaňské, ale objevuje se i u tichých vín. Zpravidla znamená směsku, ale protože to slovo hezky a noblesně zní, tak vlastně znamená lepší směsku. Také další pojem má větší význam u šampaňských, ale naleznete ho i jinde – blanc de blancs. Znamená, že bílé víno bylo vyrobeno výhradně z bílého, vlastně po našem a přesněji ze zeleného hroznu.“ vysvětluje Vladimír Železný ve své knize Dobré rady milovníka vína.



Také v edici
Galerie mistrů

0,75 l



řada Tanzberg

sekt 2017 Blanc de noirs PM+PN Brut nature

Sekt vyrobený tradiční metodou kvašením v lahvi z odrůd Pinot Noir a Pinot Meunier má lehce zlatavou barvu. V jemné vůni je patrný fík, tóny měkkého exotického ovoce a na závěr překvapivé liči. Dlouhou a plnou chuť se šťavnatou kyselinou doprovází dlouhotrvající jemné perlení.

Sekt je zařazený v kategorii Natur brut, tzn. že se v něm nenachází žádný zbytkový cukr.

V edici Galerie mistrů lze vybrat mezi etiketami s obrazy ze sbírky Galerie Zlatá husa:

- Červená sedma od Emila Artura Longena Pittermana
- Toaleta z roku 1920 od Josefa Čapka
- Dívka v černých šatech z roku 1926 od Bedřicha Piskače

Kategorie:	sekty
Obsah alkoholu:	12 %
Obsah zbytkového cukru	0,4 g/l
Obsah titr. kyselin:	4,9 g/l
Vinařská oblast, podoblast:	Morava, Mikulovská
Číslo šarže	01/17

Zaujal vás sekt?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov


Tanzberg

Červený z Frankovky, bílý ze Chardonnay. Báječný, bez éček, barviv, bez přidaného cukru, bez síry... Šťáva z našich hroznů doperlená charmat metodou tak, aby vzniklo skvělé nealko frizzanté vhodné nejen pro děti, ale také pro řidiče, těhotné a všechny ty, kteří nemohou nebo jednoduše nechtějí pít alkohol.



0,75 l



řada Nikolsburg

FRNK 2024 ze Chardonnay

Nealkoholické frizzanté

Lahodný perlivý hroznový nektar z hroznů Chardonnay s vůní a chutí po zeleném čaji bez alkoholu. Bez přidaného cukru, neobsahuje žádná éčka, barviva ani dochucovadla.

Složení: hroznová šťáva z odrůdy Chardonnay - minimálně 55 %, voda. Pasterizovaný sycený nektar. Obsahuje oxid siřičitý.

Případná přítomnost vinného kamene nebo zákalu není závadou.

Po otevření je třeba uchovat při teplotě 8°C a spotřebovat do 5 dnů. Doporučujeme podávat vychlazené.

Kategorie:	nealkoholické frizzanté
Obsah alkoholu:	0 %
Minimální trvanlivost:	12/25
Číslo šarže	01/24

Zaujal vás Frnk?
Kontaktujte Janu Klírovou

+420 606 294 910

j.klirova@tanzberg.cz

Bavory 132, 692 01 Mikulov

Tanzberg

Červený z Frankovky, bílý ze Chardonnay. Báječný, bez éček, barviv, bez přidaného cukru, bez síry... Šťáva z našich hroznů doperlená charmat metodou tak, aby vzniklo skvělé nealko frizzanté vhodné nejen pro děti, ale také pro řidiče, těhotné a všechny ty, kteří nemohou nebo jednoduše nechtějí pít alkohol.



Zaujal vás Frnk?
Kontaktujte Janu Klírovou



+420 606 294 910



j.klirova@tanzberg.cz



Bavory 132, 692 01 Mikulov

0,75 l



řada Nikolsburg

FRNK 2024 z Frankovky

Nealkoholické frizzanté

Lahodný perlivý hroznový nektar z hroznů Frankovky s vůní a chutí po malinách a sušených švestkách bez alkoholu. Bez přidaného cukru, neobsahuje žádná éčka, barviva ani dochucovadla.


Složení: hroznová šťáva z odrůdy Frankovka - minimálně 55 %, voda. Pasterizovaný sycený nektar. Obsahuje oxid siřičitý.

Případná přítomnost vinného kamene nebo zákalu není závadou.

Po otevření je třeba uchovat při teplotě 8°C a spotřebovat do 5 dnů. Doporučujeme podávat vychlazené.

Kategorie:	nealkoholické frizzanté
Obsah alkoholu:	0 %
Minimální trvanlivost:	12/25
Číslo šarže	02/24
Vzkaz na lahvi	ANO

Tanzberg



TANZBERG
MIKULOV

Vytvořil
Tanzberg Mikulov, a.s.
v roce 2025