

Nabídka vín

Základní vína

Vína jsou zakvášena spontánně, školeny v inertních nádobách (nerez, plast), většinou míchány na kvasničných kalech po dobu několika měsíců. Dobře pitelné.

Klasická vína – svěží, lehká a ovocná vína. Nejedná se vyloženě o naturální vína, ale jsou to vína s minimálním zásahem. Spontánně kvašena, čiřena pouze bentonitem, filtrována.

Veltlínské Zelené 2019, suché – Vinařství Ondřej Stávek	180 Kč
Sauvignon 2018, polosuché – Vinařství Aurora	190 Kč
Ryzlink Vlašský - Železná 2019, suché – Vinařství Aurora	200 Kč
Solaris 2018, polosladké – Vinařství Aurora	190 Kč
Strýcovo Rosé (Svatovařinecké Rosé), suché 2019, suché – Vinařství Aurora	160 Kč

Zrání na kvasničných kalech – naturální vína, komplexnější díky zrání na kvasničných kalech, nejsou filtrována, nebo filtrována pouze přes nejhrubší desky.

Rulandské Šedé 2017 - Vinařství Petr Marada	182 Kč
Ryzlink Rýnský 2017, suché – Vinařství Syfany <i>Leželo 8 měsíců na jemných kalech v nerezové nádobě, nefiltrované</i>	200 Kč
Ryzlink Vlašský 2017, suché – Vinařství Syfany <i>Leželo 8 měsíců na jemných kalech v nerezové nádobě, nefiltrované</i>	200 Kč
Cabernet Moravia Rosé 2018, polosuché – Vinařství Syfany <i>Leželo 8 měsíců na jemných kalech v nerezové nádobě, nefiltrované</i>	200 Kč
Cuveé old school 2018, suché – Vina Herzánovi <i>Müller Thurgau/Veltlínské zelené/Neuburské, 6 měsících na kvasnicích, pouze hrubá filtrace</i>	190 Kč
Ryzlink Rýnský 2018, suché - Vinařství Petr Marada <i>Zrálo na jemných kalech v nerezové nádobě</i>	218 Kč
Ryzlink Rýnský 2019, suché – Vina Herzánovi <i>lahvováno po 6 měsících na kvasnicích, pouze hrubá filtrace</i>	240 Kč

Vína z dřevěných sudů

Komplexní vyžralá naturální vína z dřevěných sudů akát/dub, kde zrála a byla míchána na kvasničných kalech několik měsíců. Nejsou čiřena, ani filtrována a obsahují minimální množství oxidu siřičitého.

Ryzlink Vlašský 2017 Akát, suché - Vinařství Petr Marada <i>Zrálo 12 měsíců v akátovém sudu</i>	194 Kč
Chardonnay Barrique 2016, suché - Vinařství Petr Marada <i>Víno bylo 3 měsíce na bobulích a zrálo 8 měsíců v novém českém dubovém sudu</i>	230 Kč
Rulandské bílé Oak 2017, suché, Vinařství Aurora <i>Zrálo několik měsíců v dubovém sudu, kde leželo na kvasničných kalech, nečiřeno, nefiltrované</i>	250 Kč
Riesling 2018 Alternativ, suché, Sur-lie - Vinařství Ondřej Stávek <i>Zrálo několik měsíců v dubovém sudu, kde leželo na kvasničných kalech, nečiřeno, nefiltrované</i>	260 Kč

Kontakt: Ing: Marek Ulman

Web: ulmanwines.eatbu.com

Email: ulmanwines@seznam.cz

Tel.: +420 723 655 359

ULMAN WINES

Naturální vína z Čech a Moravy

Ryšák 2017 (Pinot Noir + Chardonnay), růžové, suché - Vinařství Petr Marada 218 Kč
Hrozny Pinotu noir 70% a Chardonnay 30 % byly lisovány celé dohromady. Víno zrálo 15 měsíců na jemných kalech v akátových sudech

PET NAT

Přírodně perlivá vína vzniklá primárním kvašením, nejdříve v inertních nádobách, následně v láhvi pod korunkou. Nejsou čířena, ani filtrována a neobsahují oxid siřičitý.

PET NAT 2019, suché - Vinařství Ondřej Stávek 195 Kč
cuveé několika odrůd ze staré vinice

PET NAT Amálka 2019, suché - Vinařství Aurora 250 Kč
vzniklo lisováním celých hroznů Frankovky

Ryzlink PET NAT 2019, suché - Vinařství Petr Marada 291 Kč
Ryzlink rýnský 80% a Ryzlink vlašský 20%

Legally Blonde PET NAT 2019, suché - Vinařství Petr Marada 291 Kč
Pinot Noir + Ryzlink Rýnský

PET NAT Bílý 2019, suché – Vína Herzánovi 270 Kč
Sauvignon Blanc/Müller Thurgau 2019

PET NAT Rosé 2019, suché – Vína Herzánovi 270 Kč
Frankovka/Svatovavřínecké/Cabernet Moravia

PET NAT Vavřínek 2019, suché – Vinařství Syfany 300 Kč
Svatovavřínecké rosé

Oranžová vína

Oranžová vína kvasí a následně zrají na slupkách mnohem delší dobu než je nyní u bílých vín zvykem. Mohou být vyrobeny v hliněných amforách Kvevri, kde zrají na slupkách 6-12 měsíců, či dlouhou macerací v kvasných nádobách a následným doškolením v dřevěných sudech.

Mmmrrrrrr... , 2017, suché - Vinařství Syfany 300 Kč
Muškat moravský x Ryzlink rýnský. Kvasilo 14 dnů na rmutu v otevřené kádi spolu s celými neporušenými hrozny, na slupkách 4 týdny, následně zrání v akátovém sudu 8 měsíců na jemných kalech. Nefiltrováno.

Palašák, 2018, suché - Vinařství Syfany 300 Kč
Pálava x Ryzlink vlašský. Kvasilo 14 dnů na rmutu v otevřené kádi spolu s celými neporušenými hrozny, na slupkách 4 týdny, následně zrání v akátovém sudu 10 měsíců na jemných kalech. Nefiltrováno.

Tramín Kvevri 2017, suché - Vinařství Aurora 290 Kč
Zráno několik měsíců v hliněné amfoře Kvevri na slupkách, nečířeno, nefiltrováno, nesířeno

Tramín Oranž 2018, suché - Vinařství Petr Marada 291 Kč
Tramín červený kvasil tři týdny na slupkách, poté ležel 15 měsíců v akátových sudech, nečířeno, nefiltrováno, nesířeno

Veltlínské Zelené Kvevri 2016, suché – Vína Herzánovi 350 Kč
Zrálo 12 měsíců v hliněné amfoře kvevri na slupkách, nečířeno, nefiltrováno, nesířeno

Tramín Kvevri 2018, suché – Vína Herzánovi 393 Kč
Zrálo 9 měsíců v hliněné amfoře kvevri na slupkách, nečířeno, nefiltrováno, nesířeno

Kontakt: Ing: Marek Ulman

Web: ulmanwines.eatbu.com

Email: ulmanwines@seznam.cz

Tel.: +420 723 655 359

ULMAN WINES

Naturální vína z Čech a Moravy

Bag in Box

Veltlínské Zelené 2019, suché - Vinařství Petr Marada <i>Baleno v 5l bag in boxu</i>	100 Kč/l
Rulandské Šedé 2018, suché - Vinařství Petr Marada <i>Baleno v 5l bag in boxu</i>	100 Kč/l
Zweigeltrebe Rosé 2019, suché - Vinařství Petr Marada <i>Baleno v 5l bag in boxu</i>	100 Kč/l

Červená vína

Rulandské Modré Limited 2017, suché – Vinařství Syfany <i>Leželo 8 měsíců na jemných kalech v akátovém sudu.</i>	280 Kč
Frankovka VOC 2017, suché – Vína Herzánovi <i>Zrálo zrálo 12 měsíců v dubových sudech. Lahvováno jsou bez čiření, filtrování a síření.</i>	350 Kč