



Zdeněk Vybíral

Vínarství Sv. Tomáše

Malé Žernoseky

Nabídka vín

Terroir vín :

Vínaršská oblast : Čechy

Vínaršská obec : Malé Žernoseky

podoblast : Litoměřická

viniční trat' : Na Dobraji

Odrůda

Ročník

Stav

Cena (Kč)

(ověřená cukernatost moštu)

skladu

lahev 0,75 l

Bílé :

Pfannschmidt 2016 (Pozdní sběr) k dispozici 180 Kč

Cuvee : Pinot Blanc , Pinot Gris, Pinot Noir Klaret; zráló v dubových sudech

Číslo šarže: 16-008; Cukernatost moštu: 21,5°NM; Alk.: 12% ; Kys.: 6,0 g/l; Zb.cukr.: 5 g/l polosuché;

Víno pojmenované podle původních majitelů historických sklepů, které využíváme

Pinot Gris 2016 (Výběr z hroznů) k dispozici 200 Kč

Číslo šarže: 16-002; Cukernatost moštu: 24,5°NM; Alk.: 13,5% ; Kys.: 6 g/l; Zb.cukr.: 6 g/l polosuché;

Červené :

Svatovavřínecké 2016 nutné nalahvovat 150 Kč

Číslo šarže: 16-005; Cukernatost moštu: 22,0°NM; Alk.: 12,0% ; Kys.: 6 g/l; Zb.cukr.: 2 g/l suché;

Vína, která připravujeme do prodeje

Pinot Gris 2017 (Kabinetní víno) připravujeme 150 Kč

Číslo šarže: 17-001; Cukernatost moštu: 20,99°NM; Alk.: 12,0% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l suché;

Pinot Noir Klaret 2017 (Pozdní sběr) připravujeme 200 Kč

Číslo šarže: 17-004; Cukernatost moštu: 22,0°NM; Alk.: 12,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l suché;

Pfannschmidt 2017 (Pozdní sběr) připravujeme 200 Kč

Cuvee : Pinot Gris, Pinot Noir Klaret; zráló v dubových sudech

Číslo šarže: 17-005; Cukernatost moštu: 22,0°NM; Alk.: 12,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l suché;

Pinot Noir Rose 2017 (Pozdní sběr) připravujeme 150 Kč

Číslo šarže: 17-007; Cukernatost moštu: 22,4°NM; Alk.: 12,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l polosuché;

Pinot Gris 2017 (Pozdní sběr) připravujeme 200 Kč

Číslo šarže: 17-003; Cukernatost moštu: 23,8°NM; Alk.: 13,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l polosuché;

Pinot Blanc 2017 (Pozdní sběr) připravujeme 200 Kč

Číslo šarže: 17-002; Cukernatost moštu: 22,7°NM; Alk.: 12,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l polosladké;

Pinot Noir 2016 (Pozdní sběr) připravujeme 200 Kč

Číslo šarže: 16-006; Cukernatost moštu: 23,4°NM; Alk.: 13,5% ; Kys.: x g/l; Zb.cukr.: x g/l suché;

Vína je možné objednat, rozesíláme je kurýrní službou MESSENGER

vína z Čech

www.vinarstvisvtomase.cz

Kateřina Vybíralová, Štursova 26, 412 01 Litoměřice

Vínarství Sv. Tomáše, Nová, 410 02 Malé Žernoseky

mob: 605 256 507

region Porta Bohemica

IČ: 867 69 529, DČ: CZ7060152682

Datum vydání : 1.1.2018

email: zdenek.vybiral@vinarstvisvtomase.cz



Zdeněk Vybíral

Vinarství Su. Tomáše

Malé Žernoseky

Objednání vín a zaslání na Vaši adresu

Objednejte vína z naší aktuální nabídky a my Vám je **bezpečně** pošleme kurýrní službou MESSENGER - osobní přístup, ruční překládka.

Na našich webových stránkách, stránka „Obchod“, v aktuální nabídce vín (pdf soubor - tato vína) naleznete aktuálně nabízená vína. e-mailem nám pošlete v objednávce : seznam vín a počet lahví, které chcete poslat.

V kartonu je 6 lahví vína, objednávku řešte prosím vždy na celé kartony.

Obsah kartonu může být kombinovaný z několika druhů vín.

Maximální počet kartónů na jednu adresu je 20 ks.

Dále uveďte adresu doručení a číslo mob.telefonu.

a kdy by Vám vyhovovalo dodání (den / datum)

My Vám potvrdíme Vaši objednávku.

Po Vašem objednání a našem potvrzení Vaší objednávky, objednáme přepravu.

Následný den si přepravce Vaší objednávku u nás vyzvedne a další den je víno u Vás.

Budeme Vás informovat (mailem/sms-kou) o stavu Vaší objednávky.

Přepravce Vás bude informovat avízem (sms) o termínu doručení a upřesní časový interval.

Předběžně počítejte na dopravu 3 dny po Vašem objednání, Čas doručení zásilky 8 – 17hod.

Cena přepravy je závislá na počtu kartónů.

Poplatek za dobírku	Cena za									
	1 karton	2 karton	3 karton	4 karton	5 karton	6 karton	7 karton	8 karton	9 karton	10 karton
37	146	218	291	363	436	509	581	654	726	799
	Pro informaci : cena přepravy na jednu lahev → zvýšení ceny vína									
	24,2	18,15	16,13	15,13	14,52	14,13	13,84	13,62	13,45	13,31

Ceny v Kč

Cena přepravy je od 146 Kč (1 karton) po 1525 Kč (20 kartónů), je vždy navýšována o cca 73 Kč za každý další karton.

Celková cena objednávky je součtem : cena vína + poplatek za dobírku + cena přepravy.

Platba celkové ceny - dobírkou - hotově placena přepravci.

Vína uchovávejte v chladu a temnu, optimální teplota je 10 °C .

Při jakémkoli problému, nebo dotazu, nás prosím kontaktujte.

Děkujeme za zájem o naše vína.