

Zdeněk Vybíral Vinařství Sv. Tomáše Malé Žernoseky

Řízené degustace vín

Řízené degustace: pořádáme pro objednané skupiny. Degustace probíhá i při běžné otevírací době. V zimním období probíhá degustace přímo ve sklepech (9 – 10 °C), jinak v lisovně (v prodejně). Během ochutnávky jsou účastníci seznámeni přístupnou formou: s technologií výroby vína, s příběhem vín a s historií vinařství na lovosicku.

Program degustace :

prohlídka lisovny a sklepa,
ochutnávka vín dle aktuální nabídky - jeden vzorek je 0,5 dcl, chleba, sýr a voda,
dále je možné dokoupit občerstvení dle nabídky.

Délka degustace : cca 2 – 3 hod.

Termín a čas : dle volby skupiny, s přihlédnutím na uzavírací dobu → 21:00 hod.

Cena : 300 Kč - 1 osoba, při min. počtu 6 osob na ochutnávku.

400 Kč – 1 osoba, malá skupina (5 osob a méně).

60 Kč - objednaný nekonzument vína (cena za objednané občerstvení k ochutnávce).

Kapacita : lisovna/prodejna : 32 až 40 míst k sezení (stoly pro 4 os. a 8 os.)

venkovní sezení : 40 míst k sezení (stoly pro 8 os.)

sklep (tepl. 10°C) : 44 míst k sezení (stoly pro 8 os.); nebo 60 míst na stání

Skladba ochutnávky :

Odrůda	Ročník (ověřená cukernatost moštu)	zbytkový cukr
1. Pinot Blanc	2022 (PS)	suché
2. Pinot Gris	2022 (PS)	suché
3. Pfannschmidt – kvasilo na sudu	2022 (PS)	suché
4. Pinot Noir Klaret	2022 (PS)	polosuché
5. Agnes Rose	2022 (PS)	polosuché
6. Pinot Gris	2022 (PS)	polosuché
7. Svatovavřínecké	2020 (PS)	suché
8. Pinot Noir	2020 (PS)	suché

Rodinné oslavy, firemní akce, „team-buildingy“ → pronájem prostoru ...

Pronájem prostoru („uzavřená společnost“) / den : minimální celková platba 50 000 Kč .

V případě doneseného vlastního občerstvení, pití, bude účtováno tzv. „špuntovné“.

Při těchto akcích lze objednat řízenou degustaci, nebo volnou konzumaci vín a občerstvení, vše dle aktuální nabídky a dle dohody.