



Zdeněk Vybíral

Vinařství Sv. Tomáše

Malé Žernoseky

Řízené degustace vín

Řízené degustace pořádáme pro objednané skupiny. V zimním období probíhá degustace přímo ve sklepě (9 – 10 °C), za teplého počasí v lisovně (v prodejně). Během ochutnávky jsou účastníci seznámeni přístupnou formou s technologií výroby vína a s historií vinařství na lovosicku.

Program degustace : prohlídka lisovny a sklepa,
ochutnávka vín dle aktuální nabídky – vzorek je 0,5 dcl,
chleba, sýr a voda.

Délka degustace : > cca 2 hod.

Termín a čas : dle volby skupiny.

Cena : 250 Kč - 1 osoba,
100 Kč - nekonzument.

Skladba ochutnávky :

Odrůda	Ročník (ověřená cukernatost moštu) zbytkový cukr
1. Svatovavřínecké Klaret	2018 (PS) suché
2. Pinot Gris	2018 (PS) suché
3. Pinot Blanc	2018 (VH) polosuché
4. Pinot Gris	2018 (VH) polosuché
5. Agnes Rose	2018 (VH) polosuché
6. Pfannschmidt	2018 (VB) polosladké
7. Pinot Noir Klaret	2018 (VB) polosladké
8. Svatovavřínecké	2017 (PS) suché
9. Pinot Noir	2017 (PS) suché

Rodinné oslavy, firemní akce, „team-buildingy“...

Pronájem 1 prostoru (sklep, nebo lisovna) : 2 500 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.