



Zdeněk Vybíral

Vinařství Sv. Tomáše

Malé Žernoseky

Řízené degustace vín

Řízené degustace pořádáme pro objednané skupiny. V zimním období probíhá degustace přímo ve sklepech (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)	
1. Svatovavřínecké	2016	Suché
2. Pinot Noir	2016 (Pozdní sběr)	Suché
3. Pinot Gris	2017 (Kabinetní víno)	Suché
4. Pinot Noir Klaret	2017 (Pozdní sběr)	Lehce Polosuché
5. Pfannschmidt	2017 (Pozdní sběr)	Lehce Polosuché
6. Pinot Gris	2016 (Výběr z hroznů)	Polosuché
7. Pinot Noir Rose	2017 (Pozdní sběr)	Polosuché
8. Pinot Gris	2017 (Pozdní sběr)	Polosuché
9. Pinot Blanc	2017 (Pozdní sběr)	Polosladké

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.