## KNĚŽÍ HORA: VÁNOČNÍ PŘÍPITEK ZE SAUVIGNONU

Kdo zná sekty z Vinařství Kněží hora, ví, o čem je řeč. Pro ty, kteří je ještě neznají, přichází ta nejlepší příležitost.

Nová šarže šumivého vína ze Sauvignonu je přesně taková, jaká má být: jemná, svěží, s lehkou aromatickou hravostí, která z této odrůdy dělá jednu z nejoblíbenějších na Moravě. Živé perlení, intenzivní nástup čisté, opojné chuti a dlouhý příjemný závěr mluví za vše.

Ideální na vánoční stůl, k přípitku i jako dárek pod stromeček.
Klasické šarže Kněží hory jsou téměř pryč – tohle je jejich důstojný nástupce, který by neměl uniknout vaší pozornosti.

**Cena: 299 Kč**
**www.vinarstviknezihora.cz**




## VÁNOCE S VINAŘSTVÍM LUDWIG

První vinný adventní kalendář Ludwig. Najdete zde 24 výběrů z hroznů v 0,25litrovém balení, tedy od 1.12. až do Ježíška si každý den uděláte malou radost. Zvolit nicméně můžete i Hroznový olej či bezlepkovou unikátní Hroznovou moučku vyráběnou z šetrně usušených slupek a dužiny s vysokým obsahem vlákniny a biologicky aktivních látek. Co ji tak v poměru 8–10 % přidat k vánočnímu pečivu?
A k tomu si uvařte Hroznový čaj.

Vše k dostání na e-shopu vinařství.

**eshop.vinnesklepy.cz**




## TŘI VÍNA, KTERÁ STOJÍ ZA OCHUTNÁNÍ

Minerální Ryzlink vlašský Svatá, ovocná Pálava Slunečná a svěží Chardonnay Daniel. Demeter řada ročníku 2025 z rodinného BIO vinařství Víno Marcinčák potěší ty, kdo rádi objevují vína s osobitým charakterem.

Tři odrůdy, tři vinice, společná péče o živou půdu a prestižní biodynamická certifikace Demeter.

Darujte ochutnávku Moravy, která promění sváteční večer v degustaci jedinečných vín.

**Cena: 400 kč za láhev**
**www.marcincak.cz**



## CHAMPAGNE CANARD-DUCHÊNE BRUT LÉONIE ICONIC | NOBLESA V IKONICKÉM CUVÉE

Prestižní šampaňský dům Canard-Duchêne, jehož historie sahá do roku 1868, představuje cuvée brut Léonie Iconic, vytvořené na počest spoluzakladatelky domu Léonie Duchêne. Elegantní směs tvoří Pinot Noir (40 %), Chardonnay (40 %) a Meunier (20 %). Víno zraje v historických sklepích vinařství minimálně tři roky na jemných kalech pro získání vyvážené komplexnosti.

Projev nabízí tóny kandovaného ananasu, sušených květin a jemného koření, doplněné o lehce toastové nuance. Vrstevnatost se přirozeně snoubí se svěžestí a elegancí, díky nimž se cuvée hodí nejen jako aperitiv, ale najde své uplatnění i napříč gastronomií.

**Cena: 1 250 Kč**
**www.vinospol.cz**

