

Restaurace Sport Babice

Žakostní vína bílá 0,75 l

- Chardonnay suché** 160,-
Odrůda pochází z Burgundska. Vzhledově je podobná Rulandskému bílému. Víno z těchto hroznů je však plnější, kořenitější s ovocnými tóny a elegantní kyselinkou. Skvěle chutná k bílým polévkám a omáčkám.
- Muškat moravský polosuché** 140,-
Lahodné víno světle žluté barvy a výrazného muškátového aroma lehčího typu. Podává se k dezertům.
- Müller Thurgau suché** 140,-
Víno zelenkavě žluté barvy s jemně muškátovým až vanilkovým buketem. Pro nižší obsah kyselin a harmonickou chuť je víno velice oblíbené. Vysoké kvality dosahuje ve znojenské vinařské oblasti. Vhodně doplňuje veškeré ryby, telecí maso, krůtu, zeleninové polévky a bílé měkké sýry.
- Rulandské šedé suché** 160,-
Víno pocházející z Francie je zlatožluté barvy s plnou decentní kořenitou vůní. V chuti je víno kořenité s nižším obsahem kyselin. Doporučujeme jej k hutnějším úpravám drůbeže a k dezertům.
- Sauvignon suché** 180,-
Je velmi oblíben a ceněn mezi znalci vína. Víno se vyznačuje broskvově-muškatovou nebo kopřivovou chutí a vůní. Patří mezi typické odrůdy znojenské vinařské oblasti, kde dosahuje stabilně vysoké kvality. Podáváme k sýrům typu Čedar, řízkům, drůbeži.
- Tramín červený polosuché** 160,-
Patří mezi vína s výraznou, plnou, kořeněnou chutí. Barva je intenzivní, zlatožlutá. Víno má nižší obsah kyselin. Vhodný k sýrům typu Čedar, pečenému kuřeti či krutím řízkům, ale i ke sladkým jídlům



Restaurace Sport Babice

Zakostní vína červená 0,75 l

- Cabernet Sauvignon suché** 170,-
Velmi pozdně zrající odrůda vyžaduje záhřevné půdy pro lepší vyzrání. Jen na takových pak poskytuje víno s rubínově červenou barvou, v chuti připomínající černý rybíz. Můžeme doporučit k silně kořeněným jídlům a biftekům.
- Modrý Portugal suché** 190,-
Suché červené víno jemné lahodné až květinové chuti bez výraznějšího obsahu kyselin a trpkého taninu a proto sametově měkké, se sytě červeným až granátovým zbarvením.
- Rulandské modré suché** 170,-
Odrůda s malým hrozdem a malým množstvím barviv poskytuje vína s cihlově červenou barvou, sametovou chutí a vůní. Stářím nabývá na jakosti.
- Svatovavřínecké polosuché** 140,-
Víno intenzivně červené barvy s odstínem do fialova. V chuti je plné, výrazné a sametové. Podáváme k uzeným sýrům, těstovinám, bifteku, rostbifu, kachně, huse, skopovému a zvěřině.
- André suché** 190,-
Typický zástupce pozdních odrůd, kříženec Frankovky a Svatovavříneckého vyšlechtěný na Moravě. Víno je granátové barvy, plné, extraktivní a jemné sametovosti. Ve vůni je možné cítit peckovité ovoce, borůvky, povidla.
- Merlot suché** 190,-
Elegantní víno s jemnou tříslovinkou, dobře vyváženou ovocnou chutí a typicky rubínovou barvou. Ve vůni cítíme náznak rybízu a fialek. Doporučujeme k chuťově výrazným a kořeněným pokrmům, těstovinám, rizotu, minutkám a jídlům upraveným na houbách.
- Frankovka rosé polosladké** 190,-
Víno světle růžové barvy, příjemně jemné zakulacené, se svěží kyselinkou, v chuti se objevují tóny bobulového ovoce. Hodí se například k těstovinám, zelným salátům, tvarohovým moučnickům.



Restaurace Sport Babice

Prívlastková a speciální vína 0,75 l

Chardonnay pozdní sběr sladké 280,-
Víno má zlatavou barvu, harmonickou a intenzivní vůni. V chuti očekávejte jablka, hrušky, akát i žluté ovoce. Je vhodné pro delší skladování ve sklepě pro svoji svěží kyselinku. Hodí se pro slavnostní příležitosti. Především k polévkám a smetanovým omáčkám.

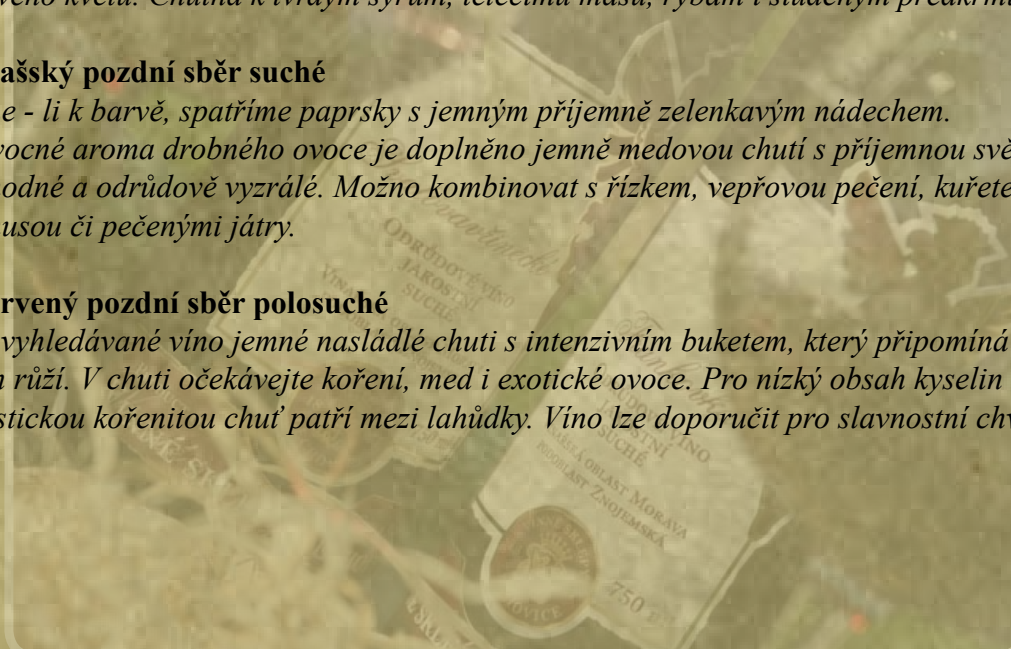
Pálava výběr z hroznů sladké 390,-
Pálava vznikla křížením odrůd Müller Thurgau a Tramín. Víno je aromatické, ale na rozdíl od Tramínu je chuť uhlazenější. Vysoká cukernatost hroznů byla dosažena delším zráním na keři. Lehce kořeněné intenzivní aroma vyzrálé Pálavy příjemně podtrhuje zlatavá barva a vyšší obsah zbytkového cukru. Víno doporučujeme k sladkým předkrmům, dezertům nebo tučným sýrům.

Rulandské šedé kabinetní 350,-
Burgundská odrůda, která vznikla pupenovou mutací z odrůdy Rulandské modré. Hrozny dobře vyžívají a mají vysokou cukernatost. Musejí se rychle zpracovávat, aby nebylo víno narůžovělé barvy. Víno je velmi vhodné do archivu, vyznačuje se plností, decentností a vyšší barevností. Víno zlatožluté barvy, plné, s neutrální vůní a chutí. Hodí se k rybím specialitám, drůbeži, hutným a kořeněným jídlům nebo zákuskům.

Ryzlink rýnský pozdní sběr polosladké 280,-
Právem bývá označován „králem vín“. Výborné víno s výraznou chutí a vůní. Svěží kyselinka uchovává tomuto vínu skvělou chuť i po delší době zrání. Svým buketem je přirovnáván k vůni lipového květu. Chutná k tvrdým sýrům, telecímu masu, rybám i studeným předkrmům.

Ryzlink vlašský pozdní sběr suché 280,-
Vzhlédneme - li k barvě, spatříme paprsky s jemným příjemně zelenkavým nádechem. Výrazné ovocné aroma drobného ovoce je doplněno jemně medovou chutí s příjemnou svěží kyselinkou. Víno je lahodné a odrůdově vyzrálé. Možno kombinovat s řízkem, vepřovou pečení, kuřetem na slanině, kachnou, husou či pečenými játry.

Tramín červený pozdní sběr polosuché 350,-
Labužníky vyhledávané víno jemné nasládlé chuti s intenzivním buketem, který připomíná vůni rozkvetlých růží. V chuti očekávejte koření, med i exotické ovoce. Pro nízký obsah kyselin a svou charakteristickou kořenitou chuť patří mezi lahůdky. Víno lze doporučit pro slavnostní chvíle a rodinné oslavy.



Restaurace Sport Babice

Prívlastková a speciální vína 0,75 l

Frankovka pozdní sběr suché

280,-

Vína z Frankovky se vyznačují příjemnou, ale vyšší kyselinkou a tvrdší chutí s vyšším obsahem tříslovin. Ve vůni můžeme hledat ostružiny nebo skořici. Víno je rubínové barvy s fialovými odlesky. Doporučujeme ji pít ke zvěřině, tmavým masům, ušlechtilým sýrům a k těstovinám.

Rulandské modré pozdní sběr suché

280,-

Víno s cihlově červenou barvou, sametovou chutí a vůní. V chuti připomínající sušené švestky a výrazné komplexní vůně s tóny přezrálých hroznů, hrozinek. V chuti je víno plné s dlouhým dozíváním všech vjemů. Při stolování se doporučuje k pečeným masům, zvěřině a pernaté zvěři.

Ledové víno Cabernet Sauvignon 0,2 l

520,-

Ledové víno je vyrobeno z hroznů, které zůstanou ve vinici až do prvních mrazů a sklízí se při teplotách -7°C nebo nižších. Hrozny musí být nepřetržitě hlídány nejen proti potencionálním zlodějům, ale hlavně proti početnému ptactvu. V takových hroznech se voda přemění na led a při lisování vytéká jen zahuštěný mošt a voda zůstává v lisu ve formě ledu společně se slupkami. Chuť hroznů v této pokročilé době je vzhledem k vysokému stupni zralosti podobná švestkovým povidlům.

Slámové víno Veltlínské zelené 0,2 l

520,-

Vysoká cukernatost těchto hroznů byla dosažena speciální technologií dozrávání hroznů zavěšených ve větraném prostoru po dobu minimálně 3 měsíců. I přes vysoký obsah zbytkového cukru si však zachovává odrudovost. Očekávejte jemně muškátovou až medově lipovou vůni, extraktivní, jemně nahořklou, kořenitou chuť.

