

## Slovenské odrodové vína

# 2=4

oblíbené  
odrody

varianty  
lahodného vína  
Vitis Galéria

Frankovka  
Modrá  
Rosé

Müller  
Thurgau

## Tiché vína



### Frankovka Modrá Rosé

**Mladé a rozmarné víno**  
Toto víno sa na Slovensku nevyrába dlho, je však veľmi vyhľadávané a považuje sa za dôležitú súčasť modernej gastronómie. Príťažlivá, sýto-ružová farba signalizuje priamočiarosť a úprimnosť, ovocná vôňa a chuť dozrievajúcich čerešní zasa rozmarnosť.



Suché víno



Podávame vychladené 8 – 11 °C



Vhodné k ľahkým jedlám

Novinka  
Frizzante

## Perlivé vína



### Frankovka Modrá Rosé

**Frizzante**  
Jemné osviežujúce perlenie vyzdvihuje príjemnú ovocnosť ako v chuti, tak aj v bukete tejto mimoriadne obľúbenej odrody. Vychutnajte si Vaše obľúbené ružové teraz aj v perlivom prevedení



Polosladké víno



Vychladené 6 – 8 °C, môžeme podávať aj s ľadom



Jemné osviežujúce perlenie



Vhodné ako aperitív pred jedlom



### Müller Thurgau

**Svieže s prísľubom muškátu**  
Toto víno v roku 1882 vyšľachtil prof. Herrmann Müller zo švajčiarskeho kantónu Thurgau. Vzniklo krížením odrôd Ryzling rýnsky a Madlenka Kráľovská. Víno má jemnú žltozelenú farbu, jemne korenistý muškátový buket, pre nižší obsah kyselín má lahodnú a sviežu chuť.



Suché víno



Podávame vychladené 5 – 15 °C



Vhodné k ľahkým jedlám



### Müller Thurgau

**Frizzante**  
Jemné osviežujúce perlenie podčiarkuje príjemne korenistý muškátový buket, snúbiaci sa s nižším obsahom kyselín a jemnou žltozelenou farbou. Vašu obľúbenú odrodu si môžete teraz vychutnať aj v perlivom prevedení.



Polosladké víno



Vychladené 6 – 8 °C, môžeme podávať aj s ľadom



Jemné osviežujúce perlenie



Vhodné ako aperitív pred jedlom