

VINAŘSTVÍ VYSKOČIL

Blatnice pod Svatým Antonínkem
telefon 737 382 977, 608 861 146, e-mail s.vyskocil@seznam.cz,
www.vinovyskocil.cz



Velké Březno zámek 24.5.2025

Frizzante rosé z Zweigeltrebe, polosuché, ročník 2024

Vůně a chuť rozpečených jablek a malin. Z hroznů o cukernatosti pozdního sběru.
Zbytkový cukr 12,9 g/l, kyseliny 6,2 g/l, alkohol 13 %..

Rulandské šedé quercus, mzv suché, ročník 2023

Vůně meruňky, chuť mléčných karamelů a kukuřice. Víno leželo 9 měsíců v novém dubovém sudu. Zbytkový cukr 6,4 g/l, kyseliny 6,3 g/l, alkohol 14 %..

Chardonnay pozdní sběr, suché, ročník 2024

Ve vůni ucítíte vyzrálý banán a kaka v chuti marmelády z tropického ovoce s minerálním závěrem. Zbytkový cukr 7,6 g/l, kyseliny 5,9 g/l, alkohol 14 %.

Ryzlink rýnský, pozdní sběr, suchý, ročník 2024

Vůně i chuť vyzrálé sušené meruňky, broskve šafránky a medu s citronovou kůrou s dochutí pomerančové šťávy. Kvašeno kvasinkami z vlastní vinice.
Alkohol 13,%, kyseliny 6,5 g/l, zbytkový cukr 6,5 g/l.

Souvignier Gris pozdní sběr, polosuchý, ročník 2024

Vůně fialek a pomeranče s grepem, v chuti pomerančová marmeláda s pomerančovou kůrou. Zbytkový cukr 11,3 g/l, kyseliny 6,9 g/l, alkohol 13,5%.

Sauvignon, pozdní sběr, polosuchý, ročník 2023

Vůně sušené broskve a pomerančové kůry, v chuti jemná pomerančová a broskvová marmeláda. Alkohol 13,5 %, kyseliny 6 g/l, zbytkový cukr 8,9 g/l.

Rulandské šedé, výběr z hroznů, polosladké, ročník 2024

Vůně i chuť levandulového medu s propolisem. Cukr 21,2 g/l, kyseliny 6,7 g/l, alk.13,5%..

Florianka, výběr z hroznů, polosladká, ročník 2023

Vůně vanilky, citronu a medu. Chuť připomínající reduktivně vyráběná sladší tokajská vína
Alkohol 13,5 %, kyseliny 6,7 g/l, cukr 38,7 g/l.

Tramín, výběr z hroznů, polosladký, ročník 2023

Vůně máslového krému s likérem, v chuti káva, mandle a smetanový karamel.
Alkohol 15%, kyseliny 6,5 g/l, cukr 26 g/l.

Dunaj, výběr z hroznů, suché, ročník 2023

Víno inkoustové barvy, vůně i chuť borůvek, čokolády s dotekem povidel. Doporučujeme k delšímu uskladnění, domníváme se, že několik let zrání na láhvi mu velmi prospěje. Zbytkový cukr 0,3 g/l, kyseliny 5,2 g/l, alkohol 15 %.