

VINNÝ LÍSTEK

Müller Thurgau

bílé, jakostní
Bio, Demeter

Vinařská oblast: Čechy, podoblast Mělnická,
obec: Kutná Hora, vinice: Nad Kapličkou

Spontánně fermentováno

Lehké víno s vyváženým obsahem alkoholu a kyselin.

Vůně je lahodná připomínající broskve, je lehce muškátově kořenitě.

Jednoduché víno výborně se snoubící s pokrmy ze sladkovodních ryb.

Půdu tvoří vápencové sedimenty druhohorního moře

Alk.: 12,5 % obj., cukr: 2,1 g/l, kys.: 5,9 g/l, extrakt: 20,7 g/l.

objem 0,75 l

...(0,75l) 260 Kč

Rulandské šedé

bílé, kabinetní
Bio

Vinařská oblast: Čechy, podoblast: Mělnická,
obec: Vinaře, vinice: Na Příčce

Víno je svěží, hravé, dochut je dlouhotrvající s delším závěrem.

Ve vůni a chuti můžeme hledat citrusové, broskvovo-grapefruitové tóny, med, koření a vanilkou. Zrání se bude ve vínu objevovat tóny chlebové kůrky. Vinice je jižní expozice, půda jílovito-vápenitá.

Alk.: 11,5 %, cukr: 5 g/l, kys.: 8,7 g/l, extrakt: 23 g/l

objem 0,75 l

...(0,75l) 290 Kč

Jakubské rosé

růžové, jakostní
Bio, Demeter

Vinařská oblast: Čechy, podoblast: Mělnická,
obec: Sv. Mikuláš, vinice: Na Borku

Spontánně fermentováno

Vůně po vyzrálem bonbónu z lesního ovoce v jemné smetaně, v dochut je kořenité, štavnaté. Vinice, kde se tato réva pěstuje má 5 cm spráše a cca 20 m jemného štěrko-písku.

Alk.: 12% obj., cukr: 2,7 g/l, kys.: 7,3 g/l, extrakt: 22 g/l.

objem 0,75 l

...(0,75l) 260 Kč

Rulandské modré rosé

...(0,75l) 280 Kč

růžové, české zemské
Bio Demeter

Vinařská oblast: Čechy, podoblast: Mělnická,
obec: Sv. Mikuláš, vinice: Na Borku

Spontánně fermentováno

Barva je lososová. Vůně vína připomíná lístky lesních plodů, jahody, chuť je vyvážená jemná, lahodná s jemnou kyselinkou.

Víno fermentovalo a zrálo v barikovém sudu po dobu 6 měsíců.

Viniční trat' Na Borku má 15 cm spráše a asi 10m jemného štěrko-písku.

Alk.: 12 % obj., kys.: 8 g/l, cukr: 1 g/l, extrakt: 22 g/l.

objem 0,75 l

Dornfelder

...(0,75l) 310 Kč

červené víno, jakostní, suché
Bio

Vinařská oblast: Čechy, podoblast Mělnická,
obec: Vinaře, vinice: Na Příčce

Spontánně fermentováno

Barva je typická tmavě červená. Ve vůni je jemná aromatika lesního ovoce, brusinek, chuť je středně plná, ovocná, víno je snadno pitelné.

V dochutu je příjemně minerální až slané.

Půda vinice je hluboká jílovito-vápenatá s vyšším podílem vápníku.

Alk.: 12 % obj., cukr: 1 g/l, kys.: 5,4 g/l, extrakt: 27 g/l.

objem 0,75 l

Sekt Stanislav

...(0,75l) 590 Kč

jakostní víno, šumivé

Tento kutnohorský sekt byl vyroben z odrůd Ryzlink rýnský, Rulandské šedé a Chardonnay metodou kvašení v lahvích.

Sektu Stanislav bylo vyrobeno pouze 1390 lahví

Ocenění: Zlatá medaile Vinum Grandecense

Alk.: 13 %

objem 0,75 l

VINNÉ SKLEPY KUTNÁ HORA



Historie

Společnost Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o. založil v roce 2002 pan Stanislav Rudolfský. Se synem Lukášem a dcerou Stanislavou si dali do vínu obnovit zašlou slávu a dlouholetou tradici pěstování révy vinné na Kutnohorsku. Vždyť první písemná zmínka o vinařství na Kutnohorsku se nachází v Kosmově kronice z roku 1101 ve spisu o Malině. Je jednou z prvních písemných zmínek o vinařství ve střední Evropě vůbec. Na Kutnohorsku se vinaření věnovali především církevní řády, např. Cisterciáci, kteří se zde usadili roku 1142 a začali pěstovat mj. i odrůdu Rulandské modré, které se zde i po staletí daří.

Současnost

Dnes v Kutné Hoře a okolí pěstujeme révu na 54 ha vinohradů na námi obnovených původních historických tratích - U Všech svatých, Pod Barborou, U Kapličky, Na Borku a Na Příčce, Jezuitská. Vína z této oblasti vynikají svou mineralitou a kořenitostí, která pramení z podloží bohatého na minerální složky. Našimi hlavními odrůdami jsou Rulandské modré, Tramín červený, Svatovavřinecké, Rulandské šedé.

Krom vinohradů hospodaříme na 30 ha pastvin, kde máme početné stádo ovcí, 14 ha orné půdy pro pěstování základních obilovin, 2 ha zeleninového pole a 6 hasadů.

Snažíme se být úceleným celkem nezávislým na vnějších vlivech, statkem, který užívá své zaměstnance, prodá přebytky a ve své činnosti napomáhá celku.

Filosofie

Révu a další produkty pěstujeme v optimálním množství tak, abychom nepoškozovali životní prostředí. Cestou ke zdravé úrodě je pro nás zvyšování přirozené vitality půdy, pestrá flóra a fauna, přirozené zatravnění a zachování remízků, nikoliv používání moderních chemických postříků. Nezastupitelnou roli u nás hraje vlastní kompost a hnůj.

Náš statek je celý certifikován BIO a má jako jediné vinařství v ČR prestižní certifikát biodynamického zemědělství DEMETER. Náš statek je živý organismus, který podléhá i nemateriálnímlivům a které moudrý zemědělec může využívat ve svůj prospěch. Pracovní operace provádíme v závislosti na fázích měsíce, používáme biodynamické preparáty, roháček, křemenáček, kompostové preparáty, extrakty z bylin, kopřiva, přeslička, šalvěj.

Dále se vzděláváme, navštěvujeme kolegy vinaře a zemědělce a čím více poznáváme, tím více obdivujeme moudrost našich předků, kteří si vystačili s málem, ale hlavně jim nikdy nechyběl zdravý rozum. Při vědomí velikého dila Stvoření, abychom rádi pokračovali v jimi započaté cestě.

Postupy ve sklepě

Výroba vína je u nás velice jednoduchá, hrozny se zpracovávají celé nebo se šetrně zbaví zelené třapiny, následně bílé hrozny putují do lisu a po nalezení se lisují. Lisujeme max. tlakem 1,2bar, následně je mošt přetočen do sudů, nebo tanků, kde přirozenou cestou začne kvasit. Do moštů nepoužíváme výživu, ani umělé kvasinky, kvašení není řízené. Veškeré procesy probíhají spontánně, přirozenou cestou, tak aby se ve vínech zobrazily skutečné půdní a klimatické podmínky vinice v daném roce.

Po vykvašení je víno staženo z hrubých kvasnic a ponecháno na jemných kvasnicích, kde se míchá (batonážuje) z počátku 2 krát týdně dále 1 krát týdně. Vína do lahví putují s minimem síry.

Modré hrozny se dle potřeby zbaví zelených částí, poté rmut necháváme naležet 2-10 týdnů v kádích, kde je ručně mícháme. Po uplynutí doby nalezení rmut lisujeme, víno putuje do sudů, kde zraje minimálně 8 měsíců na jemných kvasnicích bez použití síry, vína se pravidelně míchají 1 týdně.

Lahvování probíhá většinou bez filtrace, tak aby si vína zachovala maximum zdraví prospěšnýchhlátek.

Naše sídlo

Vinařství sídlí v klášteře svaté Voršily, klášter svaté Voršily byl postaven mezi lety 1733-1743 stavitelem Kiliánem Ignácem Diezenhoferem. Klášter byl zamýšlen jako monumentální stavba na polygonním půdorysu s velkou centrální kaplí uprostřed. Doba však takto velkolepému záměru nepřála, podařilo se postavit „pouze“ tři křídla. V klášteře sídlí řád svaté Voršily, církevní gymnázium a naše vinařství.

Sklepy kláštera využíváme pro zrání vína v sudech a také jako muzeum vinařské technologie.

V nadzemní části máme stylovou podnikovou prodejnu, malou degustační místnost a velkou degustační místnost tzv. refektář, kde pořádáme degustace, firemní akce, svatby, koncerty.

V klášteře sv. Voršily se můžete občerstvit regionálními produkty a ochutnat plody naší práce, otevřeno je každý den, přijďte rádi vás přivítáme.