

Karlštejnské víno

Vinařství na Karlštejnsku má starou tradici, sahající do dávné minulosti. Ze starých záznamů v kronice Beneše Krabice z Weitmile se dovídáme, že „...léta Páně 1348 na den sv. Marka, pan Karel, král římský a český, dal také přivézt z Rakouska nejušlechtilější révu, kterou tam pod hradem Karlštejnem, který v téže době začal stavět, vysadil.“

Po dobách rozkvětu českého vinařství přišla i léta útlumu. Hlavně z důvodů vysokých nároků na namáhavou ruční práci. O obrození vinařské tradice v Karlštejnské oblasti se od roku 1920 stará Výzkumná stanice vinařská.

Její hlavním úkolem je posuzování vhodnosti světových odrůd vinné révy pro pěstování v českých podmínkách a další zušlechťování ověřených odrůd. Díky svědomité práci místních vinařů zde vznikají vysoce kvalitní odrůdová vína s přívlaskem. Vzhledem k relativně malé výměře vinic se celá produkce vína prodá ve vybraných vinotékách a restauracích.

Nyní si jej můžete objednat exkluzivně od nás, včetně jakéhokoli dárkového balení.



Odrůdová vína červená

Modrý Portugal

Vynikající suché víno rubínové barvy s jemnou tříslovinou. Vhodné zejména k vařenému hovězímu masu, anglickému rostbifu, roštěnkám, klobásám a uzenému.

Svatovavřínecké

Víno tmavě červené barvy s odstínem do fialova. Vyniká plnou a harmonickou chutí. Vhodné zejména k vepřovým kotletám, svičkově, přírodnímu řízku, masu na rožni, bažantu apod.

Odrůdová bílá vína

Sylvánské zelené

Velmi příjemný buket, připomínající čerstvě pokosenou louku a plná chuť. Vhodné zejména k sýrům, studeným misám, kuřatům, králičímu masu.

Müller-Thurgau

Nevtíravá muškátová vůně, svěží chuť s menším obsahem kyselin. Vhodné zejména k pečené drůbeži, smaženému kapru, telecímu, cukrářským výrobkům.

Rulandské bílé

Velmi ušlechtilé víno lahodné a plné, přitom však jemné chuti. Vhodné zejména k rybám na másle, telecímu, paštikám, salátům, šunce.

Tramín červený

Vznešené víno s jemně kořenitou mírně nasládlou chutí a vyšším obsahem alkoholu. Vhodné zejména k pečeným bílým masům, nadiívaným holoubatům, telecímu.

Ryzlink rýnský

Je nazýván „králem vín a vínem králů“. Suché víno slabě lipkové chuti. Vhodné zejména k pstruhu na másle, teplé šunce, pečené krůtě, humrům, smaženým zampiónům.