



## Základní ceník vín Vinařství HANZEL platný od 22. února 2019

*Hanzel*  
UMĚNÍ VÍNA

VÝROBCE VÍNA  
oceneného zlatou medailí  
Salon vín ČR 2019

Šarže	Odrůda	Kvalitativní zařazení, viniční trať, kategorie vína dle obsahu zbytkového cukru (víno je baleno v lahvích 0,75 litru po 6 ks v kartonu.)	Typ lahve	Ročník	Alk. % obj.	Cukr g/l	Kysel. g/l	Cena Kč vč. DPH
<b>NOVINKY</b>								
11418	Frankovka Rosé	Kabinetní víno, Na vyhlídce, polosladké	PISTOL	2018	9,5	25,2	6,7	160,00
6218	Rulandské šedé	Výběr z hroznů, Lampelberg, polosladké	PISTOL	2018	12,5	29,8	7,2	200,00
8618	Zweigeltrebe Rosé	Kabinetní víno, Volné pole, polosuché	PISTOL	2018	10,5	13,8	6,9	160,00
<b>Bílá vína</b>								
3317	Hibernal	Pozdní sběr, Šác, polosladké <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018</b>	PISTOL	2017	11,5	27,6	7,3	180,00
2317	Chardonnay	Pozdní sběr, Lampelberg, polosuché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019, BRONZOVÁ MEDAILE KRÁL VÍN ČR 2018</b>	PISTOL	2017	12,5	14,4	6,9	180,00
917	Kerner	Pozdní sběr, Šác, polosladké <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018</b>	PISTOL	2017	11,5	37,0	7,2	180,00
7417	Kerner	Pozdní sběr, Šác, suché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2017	12,5	8,8	6,8	180,00
1716	Müller Thurgau	Pozdní sběr, Volné pole, suché <b>SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017</b>	PISTOL	2016	11,5	3,7	6,4	165,00
7217	Müller Thurgau	Pozdní sběr, U Hájku, polosuché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018; STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2017	13,0	9,1	6,5	165,00
3217	Muškat žlutý	Moravské zemské víno, Šác, sladké <b>ZLATÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018, BRONZOVÁ MEDAILE DECANTER WWA LONDON 2018, STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2017	9,5	54,0	7,5	190,00
7916	Rulandské bílé	Pozdní sběr, Dolina, suché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE GALERIE RULANDSKÝCH VÍN 2018</b>	PISTOL	2016	11,5	3,4	6,6	180,00
2617	Rulandské bílé	Pozdní sběr, Leskoun, polosuché	PISTOL	2017	12,0	10,9	6,7	180,00
2515	Rulandské šedé	Pozdní sběr, Dolina, polosuché	PISTOL	2015	13,5	9,2	6,8	190,00
4514	Ryzlink rýnský	Kabinetní víno, Olbramovická hora, suché	PISTOL	2014	10,5	6,4	8,0	145,00
5315	Ryzlink rýnský	VOC, Volné pole, polosuché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017</b>	PISTOL	2015	11,5	14,8	6,9	190,00
3816	Ryzlink rýnský	VOC, U Hájku, suché	PISTOL	2016	12,5	3,8	7,5	190,00
3115	Sauvignon	VOC, Volné pole, polosuché	PISTOL	2015	13,0	13,5	7,0	190,00
3716	Sauvignon	VOC, Volné pole, suché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017</b>	PISTOL	2016	13,0	3,1	6,7	190,00
2417	Sauvignon	VOC, Volné pole, polosuché <b>SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2018</b>	PISTOL	2017	12,0	12,3	6,8	190,00
8017	Sauvignon	Pozdní sběr, Volné pole, polosuché	PISTOL	2017	12,5	12,3	6,7	180,00
6117	Sylvánské zelené	Pozdní sběr, Babičák, polosuché <b>ZLATÁ MEDAILE KRÁL VÍN ČR 2018</b>	PISTOL	2017	12,5	12,8	6,7	180,00
3617	Tramín červený	Pozdní sběr, Vinohrady, polosuché <b>BRONZOVÁ MEDAILE IWC SAN FRANCISCO; STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2017	12,5	8,8	6,6	200,00
4115	Veltlínské zelené	VOC, Babičák, suché <b>BRONZOVÁ MEDAILE IWC LONDON 2017</b>	PISTOL	2015	12,5	3,5	6,6	190,00
3517	Veltlínské zelené	VOC, Olbramovická hora, suché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2017	12,5	6,0	6,5	190,00
<b>Exkluzivní řada DNA HANZELSpeciality</b>								
5715	Ryzlink rýnský	VOC Znojmo, <b>Královská řada</b> , Olbramovická hora, suché <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE IWC SAN FRANCISCO, USA; STŘÍBRNÁ MEDAILE SALON VÍN ČR 2019</b>	PISTOL	2015	12,5	8,6	7,3	350,00
915	HANZEL DNA	Tramín červený, cukernatost hroznů 24,0°NM, <b>sada 4 lahví</b> zrajících v sudech z <b>dubu a akátu</b> a v <b>nerezovém tanku + cuvée</b> . Limitovaná edice v dárkové krabici – <b>vice str. 2</b>	4x PISTOL	2015	13,5	10,0	6,5	2.200,00
915D	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada <b>HANZEL DNA</b> , polosuché, 10 měsíců v sudu z moravského <b>Dubu</b>	PISTOL	2015	13,5	9,3	6,6	390,00
915N	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada <b>HANZEL DNA</b> , polosuché, nazrávalo v <b>Nerezovém tanku</b>	PISTOL	2015	13,5	10,7	6,2	390,00
915A	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada <b>HANZEL DNA</b> , polosuché, 10 měsíců v sudu z <b>Akátu</b>	PISTOL	2015	13,5	10,0	6,4	390,00
915C	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada <b>HANZEL DNA</b> , polosuché, ideální cuvée <b>D+N+A</b>	PISTOL	2015	13,5	9,4	6,4	390,00
9716	Sylvánské zelené	MZV, suché, 12 měsíců nazrávalo v sudu z kaštanu jedlého exkluzivní řada <b>HANZEL DNA</b>	PISTOL	2016	13,0	3,0	6,3	390,00
<b>Speciality</b>								
8115	Rulandské šedé	Výběr z cibéb, Lampelberg, sladké <b>STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017</b>	0,375 l	2015	11,0	112,0	7,2	290,00
3616	Rotgipfler	MZV, cukernatost hroznů 27°NM, sladké <b>SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017</b>	0,375 l	2016	11,0	67,1	7,3	250,00
<b>Červená vína</b>								
8315	André	Jakostní víno, Olbramovická hora, suché	PISTOL	2015	12,5	0,2	5,3	145,00
7215	Rulandské modré	Pozdní sběr, Lampelberg, suché	PISTOL	2015	13,0	0,3	5,0	190,00

**UPOZORNĚNÍ:** V některých lahvích našich vín se může vyskytovat vinný kámen. Jde o čistý přírodní produkt bez přidaných stabilizátorů. Vinný kámen vzniká srážením draselné soli kyseliny vinné, hydrogenvinanu draselného. Nemá žádný negativní vliv na chuť a vůni vína. Právě naopak. Víno je po jeho vysrážení jemnější a lahodnější.

## Nabídka vinařských předmětů

Sortiment	Cena Kč vč. DPH
<b>odnoska</b> – šedý kartonek s logem HANZEL na 1 láhev 0,75 l	<b>28,00</b>
<b>odnoska</b> – šedý kartonek s logem HANZEL na 2 láhev 0,75 l	<b>31,00</b>
<b>odnoska</b> – šedý kartonek s logem HANZEL na 3 láhev 0,75 l	<b>43,00</b>



## Nabídka firemních dolepek na lahve

Ceník Vinařství LAHOFER na předsekaná samolepící kolečka o průměru 40mm, nebo dolepký 64 x 21 mm, potisk 4/0 včetně grafické přípravy.

<b>Grafická příprava</b> – bez ohledu na počet kusů	<b>500,00</b>
<b>Tisk do 100ks</b> – paušál	<b>500,00</b>
<b>Tisk 100ks</b>	<b>4,90/ks</b>
<b>Tisk 200ks</b>	<b>4,50/ks</b>
<b>Tisk 300ks</b>	<b>3,90/ks</b>
<b>Tisk 500ks</b>	<b>3,50/ks</b>
<b>Tisk 1 000ks</b>	<b>2,90/ks</b>
<b>Tisk nad 2 000ks</b>	individuální kalkulace

Varianta 1  
samolepící kolečko s průměrem 3 cm



Varianta 2  
samolepka o rozměru 64x21 mm



Všechny ceny jsou uvedeny **bez DPH 21 %**, v ceně je zahrnuto lepení dolepek na lahev. Termíny lepení koleček a dolepek do 5 pracovních dnů od schválené korektury, dodání dalších min. 5 dní.

**HANZEL DNA** Dědičná informace Vinařství HANZEL zakletá do vína, a také **Dub**, **Nerez** a **Akát**. Tři materiály, ve kterých zral pečlivě vybraný Tramín červený, ročník 2015, šarže 915 z trati Vinohrady u Dyjákovic. Vy teď můžete díky této luxusní řadě vyzkoušet, co vínu přidalo desetiměsíční nazrávání v dubovém či akátovém dřevě. Jestli ve vínu z dubového sudu najdete typické vanilkové tóny a v tom akátovém zase opojnou vůni akátového květu a příjemně nasládlou chuť akátového medu. Nebo jestli vám více zachutná ovocnější tramín z nerezového tanku, či se nezamilujete do trojjediného cuvée, které náš sklepmistr připravil jako ideální kupáž tramínu „dubového, nerezového a akátového“. Každá z limitovaného počtu sad je balena v originální dřevěné kazetě vyrobené z pravých historických trámů a obsahuje číslovaný dopis s detailním popisem výroby a charakteristikou každého vína.



Do **exkluzivní řady vín HANZEL DNA** vybíráme jen ta nejlepší vína daného ročníku, která většinou necháváme nazrávat i v dřevěných sudech. Pro různé typy vín vybírá sklepmistr nejvhodnější délku ležení v sudech, ale i jejich materiál (moravský dub a akát a italský kaštan jedlý). Každý z těchto sudů obohatí víno jinými aromatickými i chuťovými látkami, přidá mu na plnosti, víno je po naležení nádherně zakulacené, sladěné a krémové. Řadu HANZEL DNA odlišuje od standardních vín HANZEL i etiketa, kde dominantní grafický prvek tvoří velká písmena (symbolizující buď odrůdu vína, nebo typ materiálu, ve kterém víno nazrávalo), do nichž se promítá barva a struktura daného materiálu či odrůdy. Na jaře 2018 se tak představilo i Sylvánské zelené, šarže 9716, které 12 měsíců nazrávalo v sudu z **Kaštanu jedlého**.

A od září 2018 je součástí exkluzivní řady vín HANZEL DNA i královská řada vín apelačního systému VOC Znojmo, do které mohou být zaříděna jen velice pečlivě vybraná vína z odrůdy **Ryzlink rýnský**, která ve sdružení VOC Znojmo úspěšně prošla několikastupňovým zaříděním a minimálně 33 měsíců nazrávala. Právě v roce 2018 se Vinařství HANZEL podařilo zařídít první Ryzlink rýnský, VOC Znojmo, královská řada, šarže 5715.

### Kontaktní údaje:

**Region Morava a Praha** Petr Eller | +420 606 752 117 | petr.eller@lahofer.cz  
**Region Čechy** Michal Pitour | +420 724 261 702 | michal.pitour@lahofer.cz