



Základní ceník vín Vinařství HANZEL platný od 8. ledna 2019

Hanzel
UMĚNÍ VÍNA

Sarže	Odrůda	Kvalitativní zařazení, viniční trať, kategorie vína dle obsahu zbytkového cukru (Vino 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
Bílá vína								
3317	Hibernal	Pozdní sběr, Šác, polosladké STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018	PISTOL	2017	11,5	27,6	7,3	180,00
2317	Chardonnay	Pozdní sběr, Lampelberg, polosuché STŘÍBRNÁ - NÁRODNÍ SOUTĚŽ ZNOJEMSKÉ PODOBLASTI 2018. BRONZOVÁ MEDAILE KRÁL VÍN ČR 2018	PISTOL	2017	12,5	14,4	6,9	180,00
917	Kerner	Pozdní sběr, Šác, polosladké STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018	PISTOL	2017	11,5	37,0	7,2	180,00
7417	Kerner	Pozdní sběr, Šác, suché ZLATÁ MEDAILE - NÁRODNÍ SOUTĚŽ ZNOJEMSKÉ PODOBLASTI 2018	PISTOL	2017	12,5	8,8	6,8	180,00
1716	Müller Thurgau	Pozdní sběr, Volné pole, suché SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017	PISTOL	2016	11,5	3,7	6,4	165,00
7217	Müller Thurgau	Pozdní sběr, U Hájku, polosuché STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018	PISTOL	2017	13,0	9,1	6,5	165,00
1916	Muškat žlutý	Moravské zemské víno, Šác, sladké ZLATÁ MEDAILE OENOFORUM 2017	PISTOL	2016	9,5	45,7	7,5	190,00
3217	Muškat žlutý	Moravské zemské víno, Šác, sladké ZLATÁ MEDAILE AWC VIENNA 2018, BRONZOVÁ MEDAILE DECANTER WWA LONDON 2018	PISTOL	2017	9,5	54,0	7,5	190,00
7916	Rulandské bílé	Pozdní sběr, Dolina, suché STŘÍBRNÁ MEDAILE GALERIE RULANDSKÝCH VÍN 2018	PISTOL	2016	11,5	3,4	6,6	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 STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017	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 STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017	PISTOL	2016	13,0	3,1	6,7	190,00
2417	Sauvignon	VOC, Volné pole, polosuché SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2018	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 ZLATÁ MEDAILE KRÁL VÍN ČR 2018	PISTOL	2017	12,5	12,8	6,7	180,00
3617	Tramín červený	Pozdní sběr, Vinohrady, polosuché BRONZOVÁ MEDAILE IWC SAN FRANCISCO	PISTOL	2017	12,5	8,8	6,6	200,00
4115	Veltlínské zelené	VOC, Babičák, suché BRONZOVÁ MEDAILE IWC LONDON 2017	PISTOL	2015	12,5	3,5	6,6	190,00
Exkluzivní řada DNA HANZELSpeciality								
5715	Ryzlink rýnský	VOC Znojmo, Královská řada , Olbramovická hora, suché STŘÍBRNÁ MEDAILE IWC SAN FRANCISCO, USA	PISTOL	2015	12,5	8,6	7,3	350,00
915	HANZEL DNA	Tramín červený, cukernatost hroznů 24,0°NM, sada 4 lahví zrajících v sudech z dubu a akátu a v nerezovém tanku + cuvée . Limitovaná edice v dárkové krabici – vice str. 2	4x PISTOL	2015	13,5	10,0	6,5	2.200,00
915D	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada HANZEL DNA , polosuché, 10 měsíců v sudu z moravského Dubu	PISTOL	2015	13,5	9,3	6,6	390,00
915N	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada HANZEL DNA , polosuché, nazrávalo v Nerezovém tanku	PISTOL	2015	13,5	10,7	6,2	390,00
915A	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada HANZEL DNA , polosuché, 10 měsíců v sudu z Akátu	PISTOL	2015	13,5	10,0	6,4	390,00
915C	Tramín červený	MZV, exkluzivní řada HANZEL DNA , polosuché, ideální cuvée D+N+A	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 HANZEL DNA	PISTOL	2016	13,0	3,0	6,3	390,00
Speciality								
8115	Rulandské šedé	Výběr z cibéb, Lampelberg, sladké STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017	0,375 l	2015	11,0	112,0	7,2	290,00
3616	Rotgipfler	MZV, cukernatost hroznů 27°NM, sladké SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017	0,375 l	2016	11,0	67,1	7,3	250,00
Červená vína								
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

Nabídka vinařských předmětů

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



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.

Grafická příprava – bez ohledu na počet kusů	500,00
Tisk do 100ks – paušál	500,00
Tisk 100ks	4,90/ks
Tisk 200ks	4,50/ks
Tisk 300ks	3,90/ks
Tisk 500ks	3,50/ks
Tisk 1 000ks	2,90/ks
Tisk nad 2 000ks	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 lahve. 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 zařadit první Ryzlink rýnský, VOC Znojmo, královská řada, šarži 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