

<u>Odrůda</u> Ceník na rok 2017	<u>Rok</u>	<u>Přívlastek</u>	<u>Viniční trať</u>	<u>Označení</u>	<u>Cena ze sklepa</u>	<u>Cena ve sklepě</u>
<b>suchá</b>						
<b>R.Vlašský</b>	<b>2015</b>	PS	Dun.kopec	suché	<b>220,-</b>	<b>270,-</b>
<b>Ryzlink vlašský</b>	<b>2016</b>	PS.	Dun. kopec	suché	<b>230,-</b>	<b>280,-</b>
<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>2016</b>	PS	Liščí vrch	suché	<b>260,-</b>	<b>310,-</b>
<b>Ruladské bílé</b>	<b>2016</b>	PS	Valtická	suché	<b>220,-</b>	<b>270,-</b>
<b>Sauvignon</b>	<b>2016</b>	PS	Zimní vrch	suché	<b>230,-</b>	<b>300,-</b>
<b>Ruland šedý</b>	<b>2016</b>	PS	Zimní vrch	suché	<b>240,-</b>	<b>290,-45 láhví</b>
<b>Sylván zelený</b>	<b>2016</b>	PS	Sluňák	suché	<b>220,-</b>	<b>290,-</b>
<b>Kerner</b>	<b>2017</b>	PS	Zimní vrch	suché	<b>250,-</b>	<b>300,-</b>
<b>Hibernal</b>	<b>2017</b>	PS	Plotny	suché	<b>250,-</b>	<b>300,-</b>
<b>Ruland šedý</b>	<b>2017</b>	PS	Zimní vrch	suché	<b>250,-</b>	<b>300,-</b>
<b>Ruladské bílé</b>	<b>2017</b>	PS	Valtická	suché	<b>200,-</b>	<b>250,-</b>
<b>Chardonnay</b>	<b>2017</b>	PS	U rybníčka	suché	<b>230,-</b>	<b>280,-</b>
<b>Sylván zelený</b>	<b>2017</b>	PS	Sluňák	suché	<b>220,-</b>	<b>270,-</b>
<b>polosuchá</b>						
<b>Muškat mor.</b>	<b>2015</b>	Kab.	Zimní vrch	polosuché	<b>200,-</b>	<b>250,-</b>
<b>Ryzlink rýnský</b>	<b>2017</b>	PS	Liščí vrch	polosuché	<b>280,-</b>	<b>330,-</b>
<b>Muškat mor.</b>	<b>2017</b>	Kab.	Zimní vrch	polosuché	<b>190,-</b>	<b>240,-</b>
<b>Zweigel. - rosé</b>	<b>2017</b>	PS	Brněnská	polosuché	<b>190,-</b>	<b>240,-</b>
<b>polosladká</b>						
<b>Chardonnay</b>	<b>2015</b>	PS	U rybníčka	polosladké	<b>250,-</b>	<b>300,- /30 láhví/</b>
<b>Tramín červený</b>	<b>2016</b>	VH	Zimní vrch	polosladké	<b>250,-</b>	<b>300,-</b>
<b>Kerner</b>	<b>2016</b>	VH	Zimní vrch	polosladké	<b>300,-</b>	<b>350,-</b>
<b>Solaris</b>	<b>2017</b>	VH	Mlýnská	polosladké	<b>300,-</b>	<b>350,-</b>
<b>sladká</b>						
<b>Pálava</b>	<b>2016</b>	VH	Dunn.kopec	sladké	<b>300,-</b>	<b>350,-</b>
<b>Pálava</b>	<b>2015</b>	VB	U rybníčka	sladké	<b>300,-</b>	<b>350,-</b>
<b>R.Vlašský ledové</b>	<b>2010</b>	LV	Zimní vrch	sladké	<b>350,-</b>	<b>470,-</b>
<b>červené víno</b>						
<b>Frankovka</b>	<b>2017</b>	VH	Zimní vrch	suché	<b>270,-</b>	<b>320,-</b>

JUDr.Mlýnek Zdeněk, tel: 603 715 500

Provozni: Ivan Vutov tel. 607 005 060

Enolog: Filip Mlýnek , Vinařský dvůr u Mlýnků, Hlavní 555, Dolní Dunajovice,

www.umlynku.cz / info@umlynku.cz

platný od 01.05.2017