



# FRTUS

WINERY

ORIGINÁLNE VÍNO PRE ORIGINÁLNYCH ĽUDÍ



PONUKA VÍN  
[WWW.FRTUSWINERY.SK](http://WWW.FRTUSWINERY.SK)

## PINOT CHARDONNAY

Sekt vyrobený vlastnoručne je vždy iný. Prvý vie vždy prekvapiť.  
Emócia vína z bublinek zhmotnená v každom dúšku...  
Zaslúži si vašu pozornosť.





## Devín

Svetložltá farba s iskrami v kalichu je už pri prvom pohľade badateľná. Vôňa pripomínajúca rozkvitnutú jarnú lúku, záhony bielych ruží, silné arómy agátového kvetu, hyacintu, no najmä bieleho drveného korenia spojeného medovým plástom. Chuť je úžasne plná, šťavnatá, ako keď si pochutnáte na „mesiačikoch“ červeného grepu ale aj vinohradníckych broskyň. Jemná horkosť a jej pikantný podtón mu dávajú to pravé orechové. Prekvapuje harmonickosť obsiahnutá v šťavnato-medovej limetovej kvapke, ktorá zostáva veľmi dlho v dochuti.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*

## Milia

Prajete si dezert? Nie ďakujem, no kalich Milie od Frtúsovcov určite áno. Príťažlivá svetelnosť v tomto víne vás dostane. Poriadny nádych a prenesiete sa do vinohradu kde práve dozrieva voňavé hrozienko. V nose je aróma šťavnatého hrozna, haribo medvedíkov a záhon ruží.

Harmonický sobáš šťavnatých kyselín so zbytkovým cukrom, ktorý vám na tvári vyčarí úsmev. Dlhotrjúca plná no jemná chuť podčiarknutá kvetinovou arómou.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*



## Rizling Vlašský

Držím kalich krásneho vína a v jeho príťažlivej žltej farbe mi zlatá obrúčka splýva. Menej uznávaný a zatracovaný brat z rodiny Rizlingov, ktorý vstáva a berie si to čo mu patrí... vašu úctu a pozornosť. Jemná aróma lipového kvetu, mladých zelených orechov a zaúdený horský med to je on. Chuť šťavnatá, plná a dlhá kyselinka spolu s jemnými grepovými tónmi, ktoré sú to správne spojenie.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*



## Pesecká Leánka

Očarujúca svetlá farba vysušeného sena ponechaného na lúke. V aromaticke vybuchujú sladké, ťažšie tóny vinohradníckych broskyň, bublinky rúžového grepu, štipka drveného bieleho korenia. Nie je to ta panenská leánka (dievča), ale už dáma, ktorá očarí svojim sexepíлом i dobre vybraným parfumom.

Šťavnaté, svieže, iskrivé... a veľmi návykové.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*



## Chardonnay

Mladá svieža žltkastá farba. Nezrelý tropický ananás, broskyne s passion fruit na nose. Nasladlé tóny, ihravé kyselinky a sviežosť. Harmónia chuti nádherne spojená s teplým hrejivým alkoholom.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*



## Noria

Bledo, zelenkavo, žltkastá farbička. ...prial si niekto parfum do kalicha? Nech sa páči, arómy rozkvitnutých rúžových sadov, jarne fialky, hyacint a štipka muškátového orieška. V chuti pikantné kyselinky, ktoré pripomínajú chuť kivi a zeleného jablka. Iskrivé, pichľavé, čakajúce na skrotenie, ktoré prichádza po dopití kalichu tohto tekutého moku.

*(Someliér Tomáš Vyšvader)*



## Chardonnay - wood

Zlatistá farba vychádzajúceho slnka, tepla a príťažlivá, ktorá čaká na krásne vyzrievanie. Aróma prvý nádech, bol po tónach podchladenej hruškovice. Toto víno potrebuje čas na nádych a otvorenie sa, po ktorom v kalichu rozvoňajú arómy maslových žltých hrušiek, žltého, vo vnútri oranžového melónu Kantalup, či vyzretej papáje a jemný tón vanilínu, ktorý tieto arómy krásne prepája do úžasného celku. Úžasná plná medová chuť, jemná sladkosť podčiarknutá hrou s drevom, ktorá sa časom ešte viac zjemní a prepojí s týmto úžasným mocom. Kyselinky zaručia dlhosť tohto vína. Dochuť, ktorá prechádza od jemných chutí grepu až k pečeným karamelizovaným jablkám.

(Someliér Tomáš Vyšvader)

## Cabernet Sauvignon - Rosé

Iba leto? Nie kľudne jar, leto, krásna jeseň či studená zima... ono si vás opantá. Bledoružová farba typická pre maršmelou. V nose tutti-frutti perlička, ...lesné jahôdky, malinky, sladkasté tóny prezretých červených bobuliek ríbezlí. Ústa plné cassisových tónov či plodov alebo sušených lístkov. Chuť expresívna, štavnatá, ktorá je zaguľatená úžasne harmonickým cukrom. ...a určite si odložte flaštičku a dovoľte mu dozrieť do krásy.

(Someliér Tomáš Vyšvader)

## Rizling rýnsky - wood

Víno iskrivej farby vysušenej slamy. Vo vni štavnaté ovocné tóny prezretých marhúl, exotické ovocie mango, papája poprepletaná sladkými ťažšími kvetinovými arómami.

Víno vyzrievalo v dubových sudoch a absorbovalo krásne arómy vanilky, sladkého drevka pričom v chuti ostala mohutná štruktúra, svieža kyselinka a v dochuti vyskakujú grepové či sicílske červené pomaranče. Celkovo plné štavnaté víno s dlhou dochuťou a podmanivou aromatickou, ktoré je pripravené na dlhé vyzrievanie.

(Someliér Tomáš Vyšvader)

## Pinot Noir

Pinot noir 2015 Tento Pinot nie je na uhasenie smädu. Doprajte mu čas sa v kalichu nadýchnuť a rozvoňať sa. Tmavšia višňová farba po okraji s tehlavým nádychom. Červené bobuľové ovocie v nose, sušené hrozienka trocha sliviek a štipka korenia. Chuť svieža, šľavnatá, dlhá. Elegancia a noblesa v každom dúšku.

(Someliér Tomáš Vyšvader)



## Frankovka Modrá

Zakrútiť kalichom a láska na prvý pohľad. Pinotovská, tehlovo rubínová farba. Ovocné arómy, bobuľového ovocia slivky, divé čerešne, ostružiny štipka červeného korenia a škorice. V chuti plné, jemne pikantné no stále ovocné. V dochuti višne a nádherná spolupráca dreva vinára a vína.

(Someliér Tomáš Vyšvader)



## Dunaj

Príťažlivo rubínová farba, po okrajoch kalicha v tónoch divých fialiek. Vo vône štekľivá čierna moruša, štipka cassisu, vôňa sladkého drevka lekorice. Jemná trpkosť višni obalených v exkluzívnej horkej čokoláde, dotvára elegantný šarm tohto vína.

(Someliér Tomáš Vyšvader)





**JE ČAS**  
STAŤ SA ČLENOM

**FRTUS**  
WINERY  
GENTLEMEN'S  
*Club*

Čestní členovia

**PETER LIPA**

**PAVOL HAMMEL**

**Radovan Tariška**

*Andreas Varady*

**KAROL CSONTO**

**PETER BIČ**



Viac informácií na našich stránkach

**[www.frtuswinery.sk](http://www.frtuswinery.sk)**

**Frtus winery s.r.o.**  
Kalnická cesta 12  
Levice 934 01

**Michal Civiň**  
E-mail: [obchod@frtuswinery.sk](mailto:obchod@frtuswinery.sk)  
Mobil: 00421 902 921 292

**Frtús Radoslav**  
Email: [frtus@frtuswinery.sk](mailto:frtus@frtuswinery.sk)  
Mobil: 00421 902 931 921

**Frtús Stanislav**  
Email: [info@frtuswinery.sk](mailto:info@frtuswinery.sk)  
Mobil: 00421 907 190 709

**Prevádzka:**  
Podlužany 311, 935 27

