



VÝROBCE VÍNA
oceněného zlatou medailí
Salon vín ČR 2016

Základní ceník vín Vinařství HANZEL platný od 11. prosince 2017

Hanzel
UMĚNÍ VÍNA

Šarže	Odrůda	Kvalitativní zařazení, viniční trať (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								
3416	Kerner	Pozdní sběr, Knižecí vrch, polosuché ZLATÁ-NÁRODNÍ SOUTĚŽ ZNOJ. POD.	PISTOL	2016	12,0	10,9	6,2	185,00
1716	Müller Thurgau	Pozdní sběr, Volné pole, suché SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017	PISTOL	2016	11,5	3,7	6,4	165,00
3217	Muškat žlutý	Moravské zemské víno, Šác, sladké NOVINKA	PISTOL	2017	9,5	54,0	7,5	190,00
2815	Neuburské	Kabinetní víno, Volné pole, suché	PISTOL	2015	11,5	7,9	6,2	150,00
3516	Pálava	Výběr z hroznů, Babičák, sladké STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017	PISTOL	2016	10,5	66,2	7,4	220,00
4415	Rulandské bílé	Pozdní sběr, Volné pole, suché STŘÍBRNÁ-NÁRODNÍ SOUTĚŽ ZNOJEMSKÉ PODOBLASTI	PISTOL	2015	12,5	7,7	6,6	180,00
2515	Rulandské šedé	Pozdní sběr, Dolina, polosuché	PISTOL	2015	13,5	9,2	6,8	190,00
2416	Rulandské šedé	Pozdní sběr, Lampelberg, polosuché	PISTOL	2016	13,0	11,8	6,4	190,00
H2013	Ryzlink rýnský	VOC, Volné pole, suché	PISTOL	2013	12,0	0,8	7,8	185,00
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
4314	Sauvignon	VOC, Volné pole, polosuché SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2016	PISTOL	2014	11,0	13,7	7,6	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
H1513	Veltlínské zelené	Pozdní sběr, Šác, suché	PISTOL	2013	12,5	1,3	7,0	170,00
4814	Veltlínské zelené	VOC, Vinohrady ke Křídličkám, suché DIPLOM AWC VIENNA 2016	PISTOL	2014	11,5	1,6	5,9	190,00
4115	Veltlínské zelené	VOC, Babičák, suché BRONZOVÁ MEDAILE IWC LONDON 2017	PISTOL	2015	12,5	3,5	6,6	190,00
Speciality								
8115	Rulandské šedé	Výběr z cibéb, Lampelberg, sladké STŘÍBRNÁ MEDAILE AWC VIENNA 2017	0,375l	2015	11,0	112,0	7,2	290,00
3616	Rotgipfler	MZV, cukernatost hroznů 27°NM, sladké SEAL OF APPROVAL AWC VIENNA 2017	0,375l	2016	11,0	67,1	7,3	250,00
915	HANZEL DNA	Tramín červený, cukernatost hroznů 24,0°NM, sada 4 lahví zrajících v sudech z dubu a akátu, nerezovém tanku + cuvée. Limitovaná edice v dárkové krabici – vice str. 2	4x PISTOL	2015	13,5	10,0	6,5	2.900,00
Červená vína								
8315	André	Jakostní víno, Olbramovická hora, suché	PISTOL	2015	12,5	0,2	5,3	145,00
7816	Blauburger	Pozdní sběr, Volné pole, suché	PISTOL	2016	12,5	0,3	5,1	150,00
4414	Rulandské modré	Pozdní sběr, Volné pole, suché ZLATÁ - NÁRODNÍ SOUTĚŽ ZNOJEMSKÉ PODOBLASTI	PISTOL	2014	12,5	0,4	5,6	190,00

Nabídka vinařských předmětů

Sortiment	Cena Kč vč. DPH
odnoska – šedý kartonek s logem HANZEL na 1 láhev 0,75 l	25,00
odnoska – šedý kartonek s logem HANZEL na 2 láhev 0,75 l	28,00
odnoska – šedý kartonek s logem HANZEL na 3 láhev 0,75 l	39,00



Nabídka firemních dolepek na lahve

Ceník Vinařství LAHOFER na předsekaná samolepicí kolečka o průměru 40mm, nebo dolečky 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
samolepicí kolečka 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 zraje pečlivě vybraný Tramín červený 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 sklep mistr 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.

Darujte tato výjimečná vína k narozeninám, jako svatební dar či na Vánoce, nebo si připravte pěknou chvíli s přáteli a vína si jen tak v klidu najednou otevřete a porovnejte mezi sebou. Jak dubový, tak akátový sud obohatily chuť výtečného polosuchého Tramínu červeného natolik, že rozdíl mezi jednotlivými vzorky najde opravdu každý.



Vinařství HANZEL, s.r.o. navazuje na dlouholetou vinařskou tradici s využitím moderních technologických postupů. V roce 2012 se uskutečnila rekonstrukce historického objektu vinařství, díky níž se maximální kapacita mohla navýšit na sto tisíc lahví ročně. V roce 2014 do Vinařství HANZEL, s.r.o. majetkově vstoupilo Vinařství LAHOFER, a.s., čímž se miroslavskému vinařství otevřela cesta ke kvalitní surovině z vlastních vinic v okolí Miroslavi, jakými jsou například Volné pole, Na vyhlídce, Leskoun či Olbramovická hora.

Prioritou vinařství je specializace na menší šarže vín vyráběných výhradně ze suroviny ze Znojemska. Mezi méně obvyklá vína patří odrůdy Rotgipfler, Muškát žlutý, Hibernál, Kerner, Sylvánské zelené či Blauburger. Historické interiéry vinařství nabízí prezentační vinný sklep, stylovou restauraci, konferenční sál pro 90 osob, vinotéku a hotelové dvou až čtyřlůžkové pokoje.

Kontaktní údaje:

Region Morava a Praha | Petr Eller | tel.: +420 606 752 117 | e-mail: petr.eller@lahofer.cz

Region Čechy: Michal Pitour | tel.: +420 724 261 702 | e-mail: michal.pitour@lahofer.cz

Vinařství

Mobil: +420 602 253 335

E-mail: objednavky@lahofer.cz

Vinařství HANZEL, s.r.o. | Malinovského 377/33 | CZ 671 72 Miroslav | IČ: 63320096 | DIČ: CZ699003063 | t/f +420 602 253 335