

# Po slunných stráních vinic provedou vynikající vína Globusu

24.3.2025 - Michal Kadavý | Globus

**Nová privátní řada vín Vinařská stezka provede zákazníky Globusu po slunných vinicích oblasti moravských Čejkovic. Globus víny rozšíří v hypermarketech portfolio svých privátních značek, ale také rozvine pestrou nabídku své široké vinotéky.**

Naprostou novinkou v Globusu je před Velikonocemi privátní řada vín. „Uvádíme na trh lahodná vína z moravských vinic pod privátní značkou Vinařská stezka. Producentem vín jsou Templářské sklepy Čejkovice, s nimiž jsme pro naše zákazníky vybrali třináct znamenitých odrůd vín. Jde o ušlechtilé nápoje znamenité chuti a vůně, které se hodí k širokému spektru pokrmů a příležitostí. Vybrány byly druhy, o které je zároveň v Globusu největší zájem,“ řekla Aneta Turnovská. Vinařskou stezku představují na každé z lahví živočichové, se kterými se lze na vinicích běžně potkat. Zároveň jimi lze lehce identifikovat dané víno v regálu. Všechna vína jsou v prodeji v 0,75 litrových skleněných lahvích.

Vinotéka hypermarketů Globus nabízí na tisíc vín všech kategorií včetně těch špičkové kvality. Hlavní zastoupení zde mají čeští producenti. V nabídce tak stabilně figurují rodinná vinařství z Moravy a Čech, ale i vyhlášená vína z celého světa.

Vinařská stezka se nově zařadí mezi oblíbené privátní značky Globusu, které obsahují potravinové i nepotravinové zboží. Toto zboží nabývá na oblibě, protože za přijatelnou cenu nabízí zákazníkům vysokou kvalitu produktu. „V privátních značkách vidíme potenciál růstu. Proto i v dalších letech budeme dále investovat do jejich rozvoje a zároveň posilovat naše privátní značky,“ řekla Aneta Turnovská.

Cena jakostních vín Vinařské stezky je 99,90 Kč.

Cena přívlastkových vín Vinařské stezky je 159,90 Kč.

## vína jakostní

TRAMÍN ČERVENÝ

jakostní bílé  
víno suché

Bílé víno se zlatavou barvou, velmi intenzivní vůně, typické kořenité chuti připomínající sladký kořen lékořice. Doporučujeme ke grilovanému drůbežímu masu, k ovocným dezertům a krémovým polévkám.

CHARDONNAY

jakostní bílé  
víno suché

Barva vína je světle zelená se záblesky citronové kůry. Ve vůni dominují tóny žlutého zahradního ovoce a citrusových plodů. Chuť je čistá, šťavnatá, s pikantní zeleností a dotelem kandovaného ovoce. K vínu doporučujeme ovocné saláty a kuřecí steak s broskví.

RYZLINK RÝNSKÝ

jakostní bílé  
víno suché

Jedno z nejušlechtilejších vín s velmi jemným aroma, které postupným zráním přechází do vůně rozkvetlé lípy, harmonické svěží chuti s výraznější nevtíratou kyselinou. Doporučujeme k bílým masům, zeleninovým specialitám, k dušeným sladkovodním rybám a jemným sýrům.

## vína jakostní

SAUVIGNON	jakostní bílé víno suché	Víno s nezaměnitelnou vůní po kopřivách, květu bezu nebo akátu, které zráním přechází do nádherných broskvových tónů. Chuť vína je bohatá a svěží s typickým odrůdovým charakterem. Doporučujeme k vepřové panence na zeleném pepři nebo grilovanému pstruhu.
VELTLÍNSKÉ ZELENÉ	jakostní bílé víno suché	Víno vyznačující se jemnou medovou vůní, svěží harmonickou chutí s příjemnou ovocnou kyselinou. Doporučujeme k pečenému vepřovému masu, telecím medailonkům s dušenou zeleninou a specialitám z mořských ryb.
MUŠKÁT MORAVSKÝ	jakostní bílé víno polosuché	Víno zelenkové barvy se záblesky bílého zlata. Ve vůni dominují tóny čerstvého zahradního ovoce, limetky a muškátového oríšku. Chuť je svěží, harmonicky provázaná, lahodná. K vínu doporučujeme ovocné dezerty, sorbety a tvrdé sýry.
SVATOVAVŘINECKÉ	jakostní červené víno suché	Víno jemné svěží vůně s ovocnými tóny zralé višně, která později přechází do buketu připomínajícího povidla až černý rybíz, chuť je sametová, harmonická. Doporučujeme k pikantním úpravám vepřového a krůtího masa včetně bažanta, ale i k hovězímu ve vlastní štavě.
MODRÝ PORTUGAL	jakostní červené víno suché	Příjemné červené víno bohaté chuti, jemně kořenité s nižším obsahem kyselin, buket je něžný s ovocným nádechem. Doporučujeme k vepřovým i hovězím specialitám, k zabíjačce a ke zvěřině.

## vína přívlastková

PÁLAVA	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché	Víno zlatavé barvy s mírně olejovou konzistencí. Ve vůni převažují vyzrálé kompotové tóny doplněné o muškátový oríšek, skořici a kvetoucí růže. Výrazný zbytkový cukr podporuje nasládlou šťavnatou chuť s výrazem kompotované mandarinky a přezrálých hroznů. Doporučujeme k drůbežím specialitám, zeleninovým salátům a dušeným sladkovodním rybám.
TRAMÍN ČERVENÝ	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché	Bílé víno se zlatavou barvou, velmi intenzivní vůně, typické kořenité chuti připomínající sladký kořen lékořice. Doporučujeme ke grilovanému drůbežímu masu, k ovocným dezertům a krémovým polévkám.
RULANDSKÉ ŠEDÉ	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, suché	Plné svěží bílé víno s typickou chlebovitou chutí a vůní, s jemnou harmonickou kyselinou. Vhodné k drůbeži, rybám a sýrům typu Ementál.
CHARDONNAY	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, suché	Barva vína je světle zelená se záblesky citronové kůry. Ve vůni dominují tóny žlutého zahradního ovoce a citrusových plodů. Chuť je čistá, šťavnatá, s pikantní zeleností a doteckem kandovaného ovoce. K vínu doporučujeme ovocné saláty a kuřecí steak s broskví.
HIBERNAL	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché	Víno zelenkové žluté barvy, vyznačující se intenzivním ovocným aroma s dominantními tóny květu černého bezu, angreštu a černého rybízu. Chuť je podbízivá, nasládlá s provázanou kyselinou dozrávající nektarinky a kompotované broskve. Doporučujeme ke chřestu s holandskou omáčkou a špenátovou krůtí kapsou.

u