

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 Čekovic. Globus víny rozšíří v hypermarketech portfolio svých privátních značek, ale také rozvine pestrrou 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 Čekovice, 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 dotekem kandovaného ovoce. K vínu doporučujeme ovocné saláty a kuřecí steak s broskví.
RYZLINK RÝNSKÝ	jakostní bílé víno suché	Jedno z nejušlechtlejších vín s velmi jemným aroma, které postupným zráním přechází do vůně rozkvetlé lípy, harmonické svěží chuti s výraznější nevтіravou 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 zelenkavé barvy se záblesky bílého zlata. Ve vůni dominují tóny čerstvého zahradního ovoce, limetky a muškátového oříšku. 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 šťávě.
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 vyztáhlé kompotové tóny doplněné o muškátový oříšek, 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 dotekem kandovaného ovoce. K vínu doporučujeme ovocné saláty a kuřecí steak s broskví.
HIBERNAL	jakostní bílé víno s přívlastkem pozdní sběr, polosuché	Víno zelenkavě 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.

