

BOHEMIA SEKT PRESTIGE – DEMI SEC



Mød vores første variant af mousserende vin fra Bøhmen: Bohemia Sekt Prestige Demi Sec. Denne elegante og sofistikerede vin har vundet flere internationale priser, heriblandt sølvmedalje på MUNDUSvini 2016 i Tyskland, bronzemedalje på The San Fransisco Int. Wine Convention i 2015 og guldmedalje på Austrian Wine Challenge i Wien i 2015.

Bohemia Sekt Prestige Demi Sec er en mousserende vin med en mild sød smag produceret af en kombination lokalt dyrkede druer (cuvée) dyrket i det sydlige Moravia. Den er fremstillet efter den traditionelle metode med fermenteringstid på 15-18 måneder i flasken. Farven er dyb gylden og boblerne levende og læskende også længe efter, proppen er sprunget. Smagen er fyldig og rund med den rette harmoni mellem krydderi og sødme. Med sin sorte farve og gyldne skrift er flasken elegant, og dermed klæder den ethvert bord både til en privat hyggestund, til stor fest og som gave.

Pris (inkl. moms): kr. 149,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: syrlige frugter, saltede nibbles, tapas

BOHEMIA SEKT LA FLEUR – DEMI SEC



Denne mousserende vin vil med garanti tryllebinde de fleste. Med sin helt unikke aroma og undertoner af friske blomster, vanilje og eksotiske frugter, bringer den noget helt specielt til oplevelsen af bobler. Den kan nydes hvad enten man hælder til de halvtørre eller de søde vine fordi sødmen i vinen er let og frisk, og den er især velegnet som aperitif.

Vinen er en cuvée og er fremstillet af en blanding af druer dyrket under de gunstigste forhold på vinmarkerne i det sydøstlige Tjekkiet.

La Fleur fremkalder fornemmelsen af sommer og solskin. Den har en rig gylden farve og man kan både dufte og smage roserne og pelargonierne i de intense bobler som forfrisker uden af kradse på tungen. La Fleur blev introduceret i 2015 og er én af producentens bestsellers. Flaskens design holder hvad det lover: en farverig og festlig oplevelse!

Pris (inkl. moms): kr. 99,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: faktisk bedst alene, syrlig sorbet, neutrale oste

BOHEMIA SEKT PRESTIGE ROSÉ – BRUT



Her er endnu engang en sand prisvinder: Bohemia Sekt Prestige Rosé – Brut. I 2016 vandt den guld ved Prague Wine Trophy og i 2015 sølv ved Grand Prix VINEX i Tjekkiet. I Frankrig vandt den sølv ved Le Mondial du Rosé og guld ved AWC Vienna i 2015, så det er en sand vinder, vi har med at gøre her!

Den sarte laksefarvede kulør understøtter den tørre smag, men med sine undertoner af skovjordsbær og hindbær undgår den at blive sur. Vinen er produceret af nøje udvalgte druer fra vinmarkerne i Moravia og er endnu en cuvée. Blandingen består af druesorterne Pinot Noir, Lemberger og Zweigeltrebe og smagen er let og forfriskende. Den er fremstillet efter den for Prestige karakteristiske metode – Méthode traditionnelle - med fermenteringstid på 12-15 måneder. Denne proces er altafgørende for den færdige vins kvalitet, smag og aroma.

Pris (inkl. moms): kr. 149,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: fjerkræ, koldt kød, parfumerede oste, søde desserter, chokolade

BOHEMIA SEKT ROSÉ – DEMI SEC



Vores 4. favorit kommer her: Bohemia Sekt Rosé – Demi Sec (cuvée). Endnu en dejlig flaske fuld af sprudlende lyserøde bobler! Dog har den en helt anden karakter end den foregående rosé. Denne har en mere udpræget frugtig smag og henvender sig mere til de vinelskere, som godt kan lide de sødere undertoner i vinen. Med sin friskhed og unikke smag er den perfekt til desserter og i punchbowler, men den føler sig absolut også hjemme som aperitif eller til en romantisk hyggestund i tosamhed.

Flasken er stilfuld og fin i detaljen, hvilket svarer til kvaliteten af vinen og den dybe laksefarvede kulør af vinen i glasset blandet med de friske bobler gør, at man bare må have et glas mere.

Denne vin var med på bordet til vores bryllup, da bryllupskagen blev serveret, og den var et sandt hit blandt vores gæster.

Pris (inkl. moms): kr. 99,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: stærke / krydrede oste, koldt kød, frugtdesserter, "sød" fisk (f.eks. røget laks)

BOHEMIA SEKT PRESTIGE CHARDONNAY – BRUT



Den 3. Prestige i vores sortiment, er Bohemia Sekt Prestige Chardonnay. Denne mousserende vin løb med ikke mindre end 5 priser i 2016: guld ved Prague Wine Trophy (CZ), Grand Prix VINEX (CZ), Vinalies Internationales (FR) og VinAgora Hungary (HU) og sølv ved Decanter World Wine Awards (UK).

Boblerne er blide og farven sart gylden i glasset, og smagen bliver i munden også efter, at vinen er sunket. Man aner en undertone af honning, citrus og tørret frugt. Denne vin er fremstillet efter den traditionelle metode (fermentering i 15-18 måneder) på Chardonnay-druen. Vinen er ideel i de fleste sammenhænge: som velkomstdrink, til forretten og til fisk og fjerkræ.

Igen er der lagt vægt på, at flaskens design afspejler den sofistikerede smag, og den vil med garanti imponere i isspanden til enhver festlig lejlighed.

Pris (inkl. moms): kr. 149,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: sushi, fjerkræ, kransekage

BOHEMIA SEKT BLANC DE NOIR – BRUT



Kan man bedst lide de tørre og lidt skarpere bobler, så er Blanc de Noir den ideelle mousserende vin. Prisen ligger under dens øvrige tørre søskende i Prestige-klassen, og det gør den til det oplagte valg, når "man bare lige har lyst" til en eksklusiv stund i boblernes selskab. Den er frisk og dens karakteristiske undertoner af vanilje og æbler er tilpas afdæmpede til ikke at virke overvældende.

Denne vins farve er meget lys hvilket understøtter dens friskhed, og denne cuvée er fremstillet på blå druer dyrket i det sydøstlige Tjekkiet under de mest gunstige forhold. Der er kælet for smagen, så den undgår den surhed, man så ofte oplever, når man drikker tør mousserende vin.

Vi har udvalgt denne vin, fordi vi mener, den overgår sine tørre rivaler i samme klasse både i kvalitet og design. Dens smag indbyder endvidere til, at den blandes med f.eks. appelsinjuice (Bucks Fizz) eller en smule limonade og friske jordbær og mynte til en sommerstund på terrassen.

Pris (inkl. moms): kr. 119,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: fisk, skaldyr, søde kager (f.eks. lagkage)

BOHEMIA SEKT RYZLINK RÝNSKÝ – SEC



Her er vinen til vinelskerne der hverken hælder til tørt eller sødt: Ryzlink Rýnský er vores eneste halvtørre variant, og vi er sikre på, at den vil appellere til en bred skare. Den har nemlig en let sødme, og dermed kan den nydes også af dem, som traditionelt vil vælge de mere søde vine. Oplevelsen, når denne vin lander på tungen er helt speciel. Man dufter og smager med det samme de friske blomster, abrikoser og ferskner blandet med en mild syrlighed. Når vinen har lagt sig til rette på tungen kommer de underliggende krydrede nuancer til deres ret, og det medvirker til at vinen virker frisk, og at den søde smag ikke dominerer smagsløgene for længe. Derfor er den blevet rost også af dem, der foretrækker en tør vin.

Vinen er perfekt til ostebordet, i selskab med fisk eller som aperitif og vi elsker flasken. Den grønne label bevidner farven på vinen i glasset, som også har undertoner af myntegrøn iblandet den gyldne farve. Fremstillet på Riesling-druen falder den uden tvivl ind i en kategori, der bringer denne (ofte lidt misforståede) drue til sin ret.

Pris (inkl. moms): kr. 119,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: mildere oste, søde desserter, hvid fisk, fjerkræ

BOHEMIA SEKT PRESTIGE – BRUT



Denne Prestige adskiller sig fra sine artsfæller ved sin unikke smagskombination af eksotiske krydderier og eksotiske bær og frugter. Den imponerer internationalt og har vundet adskillige priser ved bl.a. Berliner Wine Trophy 2018 (guldmedalje), Asia Wine Trophy 2018 (guldmedalje) og Vinalies Internationales 2018 (sølvmedalje). Derudover er denne vin Bohemia Sekt's største eksportvarer, hvilket bevidner vinens kvalitet.

Vinen er produceret efter den traditionelle metode over 15-18 måneder og består af druerne Pinot Blanc, Welschriesling og Rheinriesling, som dyrkes i det sydlige Moravien, hvilket giver vinen en behagelig syrlighed. Karakteristik for netop denne vin er måden hvorpå dens forskellige smagsnuancer træder frem på skift efterhånden som vinen finder sig rette på tungen og omkring smagsløgene. Farven er lys gylden og boblerne er friske og læskende.

Pris (inkl. moms): kr. 149,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: stærke oste, tapas, sushi, fjerkræ

BOHEMIA SEKT CHARDONNAY – BRUT



Denne Chardonnay har alt, hvad man kan ønske sig fra den klassiske drue: friskhed, syrlighed og masser af smag. Man fornemmer undertoner af lime og friske blomster iblandet honning og nødder. Selvom denne vin ikke er produceret efter den traditionelle metode, skal dens kvalitet ikke undervurderes. Den har alle de karakteristiske træk, man forventer af denne drue og danner en elegant Blanc de Blancs vin.

Da Bohemia Sekt's kunder stemte om deres favorit i 2012, vandt netop denne Best New Product i sin kategori.

Flaskens design er for nyligt ændret, så den reflekterer vinens personlighed og kvalitet. Boblerne er livlige og skummende og vinen læsker dejligt uanset om den nydes i sit eget selskab eller som akkompagnement til en forret eller andet.

Pris (inkl. moms): kr. 119,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: fisk, ost, tapas

CHATEAU RADYNĚ – EXTRA BRUT



Chateau Radyně er kendt for sin elegante smag som skabes ved en nøje blanding af druerne Welschriesling, Green Veltliner og den lokale tjekkiske drue Pálava. Den er frisk og syrlig og med sit lave sukkeridhold på blot 5 gram pr. liter tilbyder den en frisk syrlighed og sprødhed. Denne vin er meget velegnet som aperitif og imponerer med sine elegante smagsnuancer. Denne vin vand sølvmedalje ved AWC Vienna i 2014 og ved Grand Prix Vinex i Tjekkiet i 2015. Derudover har den vundet adskillige andre nationale priser.

Den meget lyse farve på vinen vidner om dens skarphed og friskhed og boblerne er små og levende.

Føler man sig i tvivl om, hvorvidt en ekstra brut vin er det rette valg, kan vi forsikre, at denne er udvalgt blandt flere forskellige vine i denne kategori, og vi fandt at denne med sin meget veltilpassede kombination af druerne er en udsøgt vin.

Pris (inkl. moms): kr. 249,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

Velegnet til: fisk, fjerkræ, stærke oste

BOHEMIA SEKT NEALKOHOLICKÉ – DOUX



Vi er glade for også at kunne præsentere en alkoholfri variant af de dejlige tjekkiske mousserende vine. Vinen er produceret efter Charmat-metoden, hvor vinen fermenteres i store tanke, inden den filtreres og hældes på flaske. Forskellen ligger imidlertid i, at al alkohol fjernes, inden vinen hældes på flaske og dermed bibeholdes den gode smag og kvalitet, som udvindes af druerne og tilpasses.

Vinen her er det perfekte alternativ til både hverdag og fest, hvor gæster ikke kan eller ønsker at drikke alkohol. Man har i høj grad fornemmelsen af at drikke et dejligt og forfriskende glas bobler. Vinen har smag af æbler og friske citrusfrugter.

Vi anbefaler den også uden forbehold som et alkoholfrit alternativ til punches og cocktails til sommerfesten for unge mennesker, som endnu ikke har noget den lovlige alder for at kunne indtage alkohol.

Pris (inkl. moms): kr. 79,00* pr. fl. (rabat 10% ved køb af kasse m. 6 fl.)

**Ret til prisændringer forbeholdes*