



MEDOVINÁRNA



NOVINKA PODZIM 2018

**slovenská medovina
a medovinové „šampaňské“**

Slovinsko je charakteristické svoji kvalitní gastronomií a přestože se zde výroba medoviny obnovovala teprve před cca 15 lety, mnozí výrobci bodují v prestižních mezinárodních soutěžích.

Slovinská medovina je totiž vyráběna výhradně studenou cestou z lokálních medů. Slovinsko je jednou z mála zemí na světě, která v současnosti vyrábí šumivou medovinu. Byť je povědomí o ni velmi malé a první výroba začala teprve před 10 lety, zájem o ni strmě roste po celém světě. Je to specialita několika menších slovinských výrobců.



Slovinskou klasickou i šumivou medovinu nabízíme v mnoha druzích – od suchých po velmi sladké, vyráběné z květových či druhových medů a aktuálně dovážíme od 4 výrobců.

Šumivou medovinu můžeme doporučit jako welcome drink, jako přípitek při oslavách, firemní večírcích anebo svatbách. Vhodná pro nejvýjimečnější příležitosti.

Slovinské medoviny doporučujeme jako premium dárek pro vaše obchodní partnery, ale i pro vaše blízké k oslavě narozenin, k Vánocům nebo k oslavě Silvestra.

Jak se šumivá medovina vyrábí?

Pro výrobu šumivé medoviny (anglicky *sparkling mead* / slovensky *peneča medica*) je potřeba dlouhý čas - přibližně 5 let. Musíme prvně vyrobit kvalitní medovinu. To trvá cca 2-3 roky. Nejdříve proběhne klasický proces výroby medoviny, která kvasí cca 2 měsíce, následně dokváší a pak se nechává cca 2 roky zrát. A to je opravdové minimum pro kvalitní chutově výjimečnou medovinu.

U výroby šumivé medoviny pak následuje cca 2 roky dlouhý proces druhotného kvašení v lahvi za použití speciálních kvasinek, poté technologicky náročný postup odstranění kalů z lahve a konečné uzavření typickou hříbovitou zátkou.

Slovinsko je aktuálně jednou z mála zemí, kde se šumivá medovina vyrábí a stále je to záležitost několika lokálních menších včelařství. Zájem o ni však strmě stoupá, protože se jedná opravdu o kvalitní a prémiový produkt, což dokládají hodnocení o sommeliérů na celém světě.

Jsme jedinými dodavateli tohoto sortimentu do ČR.



Velkoobchodní ceny:

medica klasická medovina

od 395,- / 0,5

peneča medica šumivá medovina

od 695,- / 0,75



Objednávky na vánoce 2018 doporučujeme uskutečnit do 31.10.2018, kdy vám současně pro tento sortiment nabídneme zaváděcí ceny.

Objednávky posílejte na info@medovinarna.cz
Nebo zavolejte a rád vám poradím s výběrem.
776 814 841 Jiří Pouček



Aktuální ceník k 15.10.2018:

Medovina	Med	Sladkost	% alk.	Objem	VOC 1
Jere - Medica sucha	květový	suchá	12,90	0,50	515,00 Kč
Jere - Medica polsladka	květový	polosladká	11,80	0,50	515,00 Kč
Jere - Medica sladka	květový	sladká	10,80	0,50	515,00 Kč
Jere - Medica kostanjeva	kaštanový	125,3g/l	12,30	0,50	545,00 Kč
Oder - Medica sladka	květový	sladká	10,00	0,375	405,00 Kč
Oder - Medica sladka kostanjeva	kaštanový	sladká	13,00	0,375	420,00 Kč
Šercelj - Medica	květový	polosladká	12,20	0,5	395,00 Kč

Šumivá medovina	Med	Sladkost	% alk.	Objem	VOC 1
Šercelj - Peneča medica Roška	květový	polosuchá	11,48	0,75	695,00 Kč
Jere - Peneča medica	květový	polosuchá	11,00	0,75	1 035,00 Kč
Oder - Peneča medica Carnica	smíšený	suchá	12,00	0,75	895,00 Kč
Oder - Peneča medica Nectar	květový	polosladká	12,00	0,75	895,00 Kč
Oder - Peneča medica Mana	lesní	sladká	11,00	0,75	895,00 Kč
Oder - Peneča medica Anna	smíšený	sladká	11,00	0,75	895,00 Kč

Ceny bez DPH. Minimální odběr 12ks.

Při větších objemech možné další množstevní ceny.