

Adresa sklepa: Bavyry 176, 692 01

Kontakt: Ivo Burian, +420 724 827 871

Ivo.Burian@VinarstviBurian.cz

www.DegustacniSklep.cz

Cena řízené degustace s posezením ve sklepě je 750 Kč/osobu a obsahuje

1. řízenou degustaci s posezením ve stylovém sklepě **v celkové délce 3 hodiny**
2. láhev 0.75l vína / osobu
3. občerstvení: společné studené mísy

Pro koho děláme degustace?

- děláme pro ty z vás, kdo máte zájem o víno, chcete je ochutnat, popovídat si o nich...
- neděláme degustace typu „opít se“ bez respektu k našim pravidlům

Pro kolik osob děláme degustace?

Minimum je 8 lidí.

Maximum optimální je do 16 osob, ale zvládli jsme i večer v 28 lidech.

K bodu 1:

Samotná řízená degustace probíhá v „dolním“ sklepě, kde společně otevřeme, ochutnáme a probereme vína a vše co vás zajímá. Koštujeme ve stoje u starých dřevěných sudů, okolo jsou uloženy láhve. K dispozici je zde voda a malé degustační sousto v podobě chleba a sýru. Ve sklepě je 10 °C, doporučuji vzít si svetr či mikinu.

Celková délka degustačního večera (řízená degustace + následné posezení) je 3 hodiny, většinou 18 – 21hod.

K bodu 2:

V ceně degustace je jedna láhev / osobu. Tyto „vaše“ láhve budeme při řízené degustaci otevírat a koštovat. Zbytek láhve, který nerozlejeme při degustaci, budete dále popíjet v průběhu večera v „horním“ sklepě.

Otevíráme láhve z našeho vinařství, máme vína suchá i sladká, přívlastková i moravská zemská; bílá, růžová, červená.

Výběr vín většinou necháváte na mě. Neobávejte se, že vám zde namixuji své nejlevnější láhve. Naopak, mým cílem je projít s vámi co nejširší paletu vín, včetně toho nejlepšího, co ve sklepě mám.

Jaká je praxe?

Když vás bude např. 8, otevřeme a ochutnáme pravděpodobně 8 lahví.

Když vás bude např. 15, můžeme otevřít a ochutnat 15 lahví, ale také je možné, že nebudete chtít koštovat tolik vzorků. V tom případě otevřeme třeba 10 lahví a zbývajících 5 si dle svého výběru vezmete do „horního“ sklepa na další popíjení.

K bodu 3:

Společné studené mísy obsahují sýry, uzeniny, škvarkovku s chlebem, zeleninu s dipem a něco sladkého...

Termíny

- degustaci je třeba si objednat (dělám po většinu kalendářního roku)
- nelze od 20. prosince do 31. března

Časté dotazy

Můžeme mít teplou večeři i studené mísy?

Ano. Zašleme vám nabídku jídel místní restaurace a zvolené jídlo přivezeme do sklepa. Cena pak bude 750 Kč/osobu + cena zvolené večeře.

Jaká je praxe?

Pokud máte jen studené mísy, začínáme řízenou degustací a občerstvení se podává až po degustaci.

Pokud máte teplou večeři (většinou jedete z dálky bez možnosti se někde najíst), začínáme večeří, následuje degustace a pak studené mísy.

Co když dopijeme všechny „své“ láhve?

Další si objednáte (a my otevřeme) dle toho, co vám chutnalo. Tyto další láhve účtujeme za standardní ceny dle ceníku. Ceny našich láhví se pohybují od 120 do 350 Kč.

Máte sudové víno?

Nemáme sudové víno.

Co když vše zaplacené nezkonzumujeme?

V tom případě vám jídlo zabalíme (tácek + fólie).

A rozpité láhve zavěsíme přenosnou zátkou.

Můžeme si koupit domů to, co nám chutnalo?

Ano, budu rád 😊

Ubytování

S posezením ve sklepe většinou hledáte i ubytování.

Máme vlastní penzion, ve vzdálenosti cca 70m od Degustačního sklepa, v základu s kapacitou 10 lůžek (2x 2-lůžkový a 2x 3-lůžkový pokoj) každý s vlastní koupelnou. Možnost dalších 6 přistýlek.

V Bavorech je dalších cca 20 penzionů, které najdete přes vyhledávač www.e-chalupy.cz nebo stránky naší obce www.bavory.cz

Pokud se potřebujete na cokoliv zeptat

- stačí zavolat 724 827 871
- nebo napsat: Ivo.Burian@VinarstviBurian.cz