

MADETA

To nejlepší k vínu



Madeland

Polotvrdý sýr delikátní oříškovo mandlové chuti a smetanově žluté barvy v sobě spojuje vláčnou konzistenci se vzhledem sýra ementálského typu.

K tomuto sýru se hodí svěží mladá, ovocně podbarvená bílá vína s příjemnou kyselinou typu Chardonnay, Ryzlink rýnský, nebo pikantní Veltlínské zelené. Kombinovat tento sýr je možné i s lehčími červenými víny s příjemnou lahodnou chutí - Modrý Portugal, Rulandské modré.



Madeland light

Madeland light si i při výrazně sníženém obsahu tuku zachovává svou pružnou a vláčnou konzistenci.

Na vína, která se snoubí s tímto sýrem, nebude kladen příliš vysoký nárok na výraz kyseliny. Proto je možná kombinace s kvalitním vínem z odrůdy Müller Thurgau, Muškát Moravský či růžová vína z odrůd Svatoavřinecké či Zweigeltrebe.



Primator

Primator se díky své jemné, mandlově nasládlé chuti a smetanové barvě stal lahůdkou pro labužníky. Patří mezi přírodní sýry ementálského typu.

Vína, jenž budou vhodná k tomuto sýru se řadí do kategorie pružných, svěžích, mladších bílých - Sylvánské zelené, Ryzlink vlašský či Rulandské bílé. Z červených vín se hodí vína z odrůd Frankovka, André nebo Modrý Portugal.



Jihočeská Niva

Tento výrazný sýr vyniká slanou pikantní chutí po ušlechtilé plísni.

Opulentní a bohatá vína, nejlépe přívlastková - výběr z hroznů nebo výběr z bobulí, budou nejlepší kombinací k Nivě.



Niva Premium

Lahodná chuť výrazného sýra Niva Premium vynikne jako delikatesa na každém slavnostním stole.

Úžasným spojením výrazné chuti Nivy Premium je přirozená sladkost vín ledových nebo slámových, tedy v kategorii vín s vysokým zbytkovým cukrem.



Caesar Bleu

Plísňový sýr typu gorgonzola. Má velmi jemnou vláčnou konzistenci a příjemně pikantní chuť a vůni po ušlechtilé plísni.

Caesar Bleu potřebuje opravdovou specialitu, a proto se nejlépe snoubí s víny, jež byla vyrobena z hroznů napadených ušlechtilou plísni Botrytis Cinerea - sladká vína z oblasti Sauternes ve Francii nebo klasická výběrová Tokajská vína.





Blatácké zlato

Jedinečná česká variace měkkého sýra italského typu Bel Paese. Vyznačuje se mléčnou, mírně hořkomandlovou nakyslou chutí.

K Blatáckému zlatu se hodí silnější elegantní bílá vína - Rulandské šedé, Chardonnay, Rulandské bílé, popřípadě středně těžká červená vína na bázi Zweigeltrebe či Cabernet Sauvignon.

Blatácké zlato se zeleným pepřem

Pro milovníky pikantních sýrů je chuť Blatáckého zlata obohacena zeleným pepřem.

Zelený pepř dodává Blatáckému zlatu pikantní ostrost, a proto je zapotřebí zvolit opulentnější vína nejlépe s vyšším obsahem alkoholu, popřípadě vína, jež zrála na novém dubovém sudu barrique - Chardonnay, Sauvignon blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah (Shiraz).



Blatácké zlato s vlašskými ořechy

Kombinace Blatáckého zlata s kousky jader vlašských ořechů vyzývá k přípravě nevšedního pohoštění.

Zralejší bílá a červená vína budou vhodným společníkem k této pochoutce s ořechovou dochutí. Je možné zvolit vína jako je Veltlínské zelené, Rulandské bílé, Aurelius či Neuburské, popřípadě červená vína z odrůd Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké či Zweigeltrebe.



Kamadet královský sýr

Milovníci sýrů jistě neodolají jemné, houbově sýrové až pikantní vůni a chuti Královského sýru Kamadet. Ušlechtilá bílá plíseň a jemné smetanové těsto k sobě potřebují partnera na úrovni dobře vyzrálého červeného vína - Cabernet Sauvignon, Merlot či Malbec.

Monastère

Přírodní sýr zrající pod mazem. Sýr jemné, vláčné a prozrálé konzistence, pikantní vůně a chuti typické pro francouzské a německé sýry tohoto typu.

Exklusivní zrající sýr vytvoří nezapomenutelné spojení s aromatickými odrůdami - Sauvignon blanc, Tramín červený nebo Irsai Oliver, jež budou minimálně v kategorii výběr z hroznů a nejlépe polosuché či polosladké.



Archivní Libínský sýr

Luxusní varianta sýra typu Moravský bochník, na jehož výrobu se používá výhradně mléko ze šumavského regionu. Povrch sýra je potažen červeným voskem. Archivní Libínský sýr má lahodnou chuť a vůni a vláčnou konzistenci. Svou vysokou kvalitou uspokojí i ty nejnáročnější labužníky a znalce.

Noblesní zralost se nejlépe spojí s kvalitními víny z odrůd Ryzlink rýnský a Chardonnay či Merlot nebo Zinfandel.





Vína k sýrům MADETA vybíral jeden z nejuznávanějších českých sommelierů, pan Ivo Dvořák, vítěz mistrovství světa Habanosommelier 2004 a 11ti násobný vítěz soutěží v České republice.



MADETA a.s.

**Rudolfovská 246/83
370 50 České Budějovice**

**tel.: +420 387 736 111
e- mail: madeta@madeta.cz**

www.madeta.cz