

Vitís Strážnice

Katalog vín Léto 2007



Vína ze Strážnice

Naše společnost dodává kvalitní vína z Moravy. Všechna námi dodávaná vína pocházejí ze Strážnické a Uhersko-hradištské vinařské oblasti, kde má výroba vynikajících vín dlouholetou tradici. Vína z této oblasti se vyznačují nezaměnitelnou chutí danou zeměpisnou polohou vinic a složením zdejší půdy. V případě Vašeho zájmu o koupi našeho vína můžete provést objednávku telefonicky, faxem, e-mailem.

Strážnická vinařská oblast

Viniční hory leží na svazích Bílých Karpat, kde je půda těžká, jílovitá, ale vododržná, což zajišťuje révě vláhu i v suchých letech, réva na nich přijímá živiny po celé vegetační období nerušeně a to se projevuje na vyšší plnosti vín. Pěstují se tu především bílé odrůdy: Rulandské bílé a šedé, Müller-Thurgau, ve vrchních a kamenitých partiích také Ryzlink Rýnský, ale daří se tu i modrým odrůdám Rulandské modré a Frankovka. Zvláštností zdejších vinic jsou keře Kadarky bílé (Frašťák), která dává tvrdá stolní vína vhodná pro zahnání žízně.

Starobylé město Strážnice bylo a je významným centrem vinařského obchodu.

Uhersko-hradištská vinařská oblast

Tato oblast patří svojí severní vinorodou částí k bioregionu žďárnicko-litenčickému. Na jihu se projevují vlivy široké říční nivi řeky Moravy a proto se tato část řadí k bioregionu dyjsko-moravskému. Vinice se soustřeďují na jednotlivé příznivě exponované polohy v kopcovitém terénu. Z vín zde vynikají zejména Rulandské bílé a šedé, Müller-Thurgau a Muškát moravský. Plochou vinic (167ha) i počtem pěstitelů je nejmenší moravskou vinařskou oblastí. Většina vinic se nachází na katastru obce Boršice, Osvětmany a Mystřice.





Bílé víno

Müller Thurgau



Pro výborné pěstitelské vlastnosti a svou plastičnost je dnes u nás nejrozšířenější odrůdou. Víno je zelenkavě žluté barvy s typicky jemně muškátovým až broskvovým, někdy i vanilkovým buketem a příjemnou harmonickou chutí, která vyniká zvláště v okrajových oblastech. Při vysoké zralosti bývají vína někdy fádni, při vysokém způsobu vedení a vyšších výnosech, dostáváme vína s potřebným obsahem kyselin, ale ne s požadovanou aromaticností.

Doporučujeme k předkrmům, zeleninovým polévkám, rybě, bílým měkkým sýrům, k přátelskému posezení ve smíšené společnosti.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|------------------------|--------|--------|------------|--------------|
| 1101 | Müller Thurgau | | 1,00 l | 12ks | vratné láhve |
| 1001 | Müller Thurgau | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1032-04 | Müller Thurgau kabinet | 2004 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1032-05 | Müller Thurgau kabinet | 2005 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Veltlínské zelené

Víno má světlezelenou, u starších ročníků nazlátlou barvu. Vůně je jemná, muškátová nebo medově lipová. Chuť je plná, lahodná, kořenitá s příjemnou hořčinkou. Z kamenitých půd s chutí mandlovou. Mladé Veltlínské je svěží a živé.

Doporučujeme k tradičnímu vepřovému řízku, ale jeho kombinovatelnost s různými jídly je široká. Mladá vína ke studeným masům, vyzrálá k hovězímu a neutrálním omáčkám. Vhodné pro vinný střik.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|-------------------|--------|--------|------------|--------------|
| 1102 | Veltlínské zelené | | 1,0 l | 12ks | vratné láhve |
| 1002 | Veltlínské zelené | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |



Veltlínské červené rané

Jinak také „Večerka“, Fruhroter Veltliner, Malvoisie Rosé, Malvoisie Rouge d'Italie, Roter Malvasier.

Říká se, že pochází ze severní Itálie, kde se údajně nazývá Malvasia. Ve skutečnosti však se sladkou odrůdou Malvasia z jižní Evropy nemá nic společného. Tato odrůda k nám vlastně přišla z Rakouska, kde její pěstování podpořil někdejší ředitel vinařské školy v Klosterburgu u Vídně, Friher von Babo, podle kterého dostala přezdívku „Babovina“. Bývalo u nás více rozšířené pro vysokou úrodnost a ranost hlavně na jižní Moravě. Víno má sytější, zlatožlutou barvu bez osobitého buketu, s nižším obsahem kyselin. Má širší, lahodnou, plně extraktivní chuť, v příznivějších ročnících s přírodním zbytkovým cukrem. Dnes má víno z Večerky málo příznivců, zejména proto, že nemá dlouhou životnost a brzy oxiduje. Je velmi dobré pro scelování s jinými, tvrdšími víny do zámkových vín, protože urychluje zrání směsí.

Doporučujeme k hutným omáčkám a k masům s omáčkami či ke studené míse.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|-------------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1003 | Veltlínské červené rané | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |





Bílé víno



Ryzlink Vlašský

Víno s pikantní výraznou svěží kyselinkou, příjemnou odrůdovou vůní, harmonické jemné nevtíravé chuti. Víno vyzrává později, vyznačuje se světle zelenou barvou. Doporučujeme k předkrmům, lehce upraveným rybám, jemné paštice, fádňejším jídlům, kde je nutné povzbuzení kyselinou. Vhodné také do vinného stříku, k uhašení žízně. Velmi dobře doplní pečenou husu, vepřovou pečení i uzené.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|-----------------|--------|--------|------------|--------------|
| 1103 | Ryzlink Vlašský | | 1,0 l | 12ks | vratné láhve |
| 1005 | Ryzlink Vlašský | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Ryzlink Rýnský

Pochází z Porýní, patří mezi pozdní odrůdy. Víno je barvy zelené až zlatě žluté, vůně muškátové připomínající vůni kvetoucích lip. Může mít také vůni květinově kořenitou. Chuť je plná, peprně kořenitá a harmonická, vyniká zvláště po ležení vína v sudě nebo v láhvi. Příjemné, někdy s výraznější kyselostí. Nejvyšší jakosti vína se dosáhne při přezrání hroznů, pozdními sběry. Rýnský výběr patří mezi nejkvalitnější a proto víno z dobrých ročníků právem nazýváme „Králem vína a vínem králů“.

Doporučujeme k předkrmům, lehce upraveným rybám a drůbeží, telecímu masu. Sladké výběry k dezertům. Víno k dlouhodobému posezení s malým zákuskem. Dále obecně k mírně pikantním jídlům.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-----------------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1004 | Ryzlink Rýnský | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1033-05 | Ryzlink Rýnský, pozdní sběr | 2003 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1038-03 | Ryzlink Rýnský, ledové víno | 2003 | 0,2 l | 1ks / 12ks | |



Sylvánské zelené

Sylvánské zelené je velmi starou kulturní odrůdou a předpokládá se, že byl pěstován již ve starém Římě pod názvem Vitis aminea. Často se uvádí, že se šířil z jižních Tyrol, kde je obec jménem Sylván, v níž se pořádají mezinárodní přehlídky vín. Asimilace sytě zelených listů je intenzivní a cukernatost malých, široce kónických hroznů je vysoká.

Doporučujeme hlavně ke sladkým dezertům nebo jako aperitiv před obědem, či k předkrmům, jako jsou kupříkladu husí játra. k. Je to víno podávané jen v omezeném množství ke zvláštním příležitostem.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|------------------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1039-05 | Sylvánské zelené pozdní sběr | 2005 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Muškat Moravský

Kříženec Muškát Ottonel a Prachttraube. Je to odrůda raná s muškátovou vůní. Rychle se rozšířil a dává nejlepší vína v chladnějších oblastech, kde se neztrácí kyseliny. V Čechách je znám a proslaven jako MOPR. Víno světle žluté barvy s jasně výraznou vůní muškátu. Často se označuje jako lehké, ale výrazné aroma ho řadí mezi vína těžší až zrádná.

Doporučujeme ke sladkým pokrmům a jemným paštikám.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|-----------------|--------|--------|------------|----------|
| 1007 | Muškat Moravský | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |



Víno On-Line s.r.o. distributor vín pro Českou Republiku

Alešova 268/1, 400 01 Ústí nad Labem, IČO:25036548 DIČ:CZ25410423

Tel.: +420 603 843015, Fax: +420 475 201 500, e-mail: obchod@2000online.cz

<http://www.2000online.cz/vino>



Bílé víno



Rulandské bílé (Pinot blanc)

U nás není možno pro tuto odrůdu používat název Burgundské bílé. Toto označení se smí používat pouze pro vína vyrobená z této odrůdy ve Francii v oblasti Burgundska. Je to víno plné, které má velmi široké chuťové spektrum. Je ušlechtilé a nezapře svůj aristokratický, burgundský původ. U nás nejrozšířenější ze špičkových odrůd pro svoji vysokou kvalitu. Víno zráním získává zelenožlutou až zlatou barvu s typicky květnatou vůní. Buket je jemný, sametový. Dále může být u Rulandského bílého vůně neutrální i mandlová, u vyzrálého vína chlebnatá. Chuť je plná, extraktivní a harmonická, připomínající kvetoucí kosatec. Víno potřebuje vyzrállost dvou i více let. Zráním vína jakost výrazně stoupá.

Doporučujeme k hutnější, ale ne příliš výrazné úpravě hovězího i vepřového masa. Vyzrálé víno se výborně hodí k divočině, bažantovi. K výraznějším paštikám a k uzenému masu. K měkkým sýrům s bílou plísní. K hustším polévkám. Velmi útlé typy vína s vyšší kyselostí též k ústřicím apod. K mladému Rulandskému bílému se dále doporučuje pečený pstruh nebo kapr na másle.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1006 | Rulandské bílé | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1034-04 | Rulandské bílé, výběr | 2004 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Rulandské šedé

Vzniklo jako pupencová variace z odrůdy Rulandské modré. Víno má vyšší barvu, typickou chlebnatou vůni i chuť. Je velmi extraktivní s vyšším obsahem alkoholu. Podobně jako Rulandské bílé dosahuje vysoké kvality po vyzrání na sudě nebo b láhvi. Při lahvové zralosti je až koňakové. Výběry bývají jemné s vysokým zbytkem cukru.

Doporučujeme k hutnější úpravě drůbeže, k hutným polévkám. Sladká vína k dezertům.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1035-06 | Rulandské šedé, výběr | 2006 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |



Chardonnay

Odrůda je vzhledově podobná Rulandskému bílému, lépe však vyzrává a mívá větší obsah cukru. Vína jsou velmi příjemné chuti, připomínající citrusové plody, banány. Jde o světovou odrůdu příbuznou Pinot blanc a ležením v láhvi se zvyšuje harmonie a odrůdový charakter. Dává víno vyšší jakosti než burgundské bílé, je plnější, aromatictější, s jemnou harmonií. Doporučujeme k plodům moře, jídlům s výraznější úpravou, bílým omáčkám a jemným sýrům.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1036-05 | Chardonnay výběr | 2005 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Sauvignon

Sauvignon pochází z Francie, u nás není příliš rozšířený, ale je oblíbený mezi znalci vína. V chuti i vůni je atraktivní a nezaměnitelný. Jedná se o velmi buketní víno, výrazné chuti, světle zelené až zelenožluté barvy. Vůni připomíná kopřivu, černý rybíz nebo broskve podle polohy a ročníku. Báječný buket plný „zeleného ovoce“ je svěží a dlouhý. Nazráním v láhvi se mění na harmonické, lahvově zralé víno. Některé klony, zvláště při přezrání bobulí, dávají velmi lahodné víno s broskvovou příchutí.

Doporučujeme k předkrmům s výraznou chutí, k rybám s výraznější úpravou nebo k rybám uzeným, k drůbeži. Pozdní sběry ke sladkým dezertům. K vynikajícímu mladému Sauvignonu se dále doporučuje pečený krocan nebo bažant.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1008 | Sauvignon | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1037-03 | Sauvignon, výběr | 2003 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1037-05 | Sauvignon, výběr | 2005 | 0,50 l | 6ks / 12ks | |



Vino On-Line s.r.o. distributor vín pro Českou Republiku

Alešova 268/1, 400 01 Ústí nad Labem, IČO:25036548 DIČ:CZ25410423

Tel.: +420 603 843015, Fax: +420 475 201 500, e-mail: obchod@2000online.cz

<http://www.2000online.cz/vino>



Červené víno



Frankovka

Víno je světle červené až ohnivé barvy, vůni připomíná vůni jádra peckovin. Chuť bývá plná s jemným taninem a příjemnou (někdy vyšší) kyselinkou. Je to víno pro milovníky tvrdších červených vín. Frankovka z kvalitního ročníku mívá až malinové aroma. Vhodné pro archivaci. Doporučujeme ke zvěřině, hlavně k tmavým masům a k výrazné chuti. Ke kořenité úpravě mas. K ušlechtilým sýrům, k sýrům se zelenou plisní. K těstovinám.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1111 | Frankovka | | 1,0 l | 12ks | |
| 1011 | Frankovka | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1055-03 | Frankovka pozdní sběr | 2003 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1055-06 | Frankovka výběr | 2006 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Svatovavřínecké

U nás je nejrozšířenější modrou odrůdou pro vysoké sklizně a menší náročnost na pěstování. Dává vína plná extraktivní tmavočervené až fialové barvy s jemnou svěží vůní a plnou až sametovou chutí připomínající vařená povidla nebo černý rybíz. V horších ročnících mívá vyšší obsah kyselin, v dobrých ročnících dosahuje vynikající sametové lehké chuti s harmonickým poměrem kyselin a tříslovin.

Doporučujeme k výrazně kořeněné úpravě vepřového masa, k tmavým masům, ke zvěřině, k těstovinám, k huse nebo kachně.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|-----------------|--------|--------|------------|--------------|
| 1112 | Svatovavřínecké | | 1,0 l | 12ks | vratné lahve |
| 1012 | Svatovavřínecké | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |



Rulandské modré (Burgundské modré, Pinot noir)

Pochází z Burgundska. Do Čech je dal ve 14. století přivést Karel IV. Víno je plné, jakostní zpočátku hrubé, v plné zralosti sametové, kořenité s hořkomandlovou příchutí. Při zrání někdy s vůní ořechů a později i švestek. Barva je světle rubínová se zlatavým okrajem hladiny vína se stěno sklenky. U starších vín až cihlově červená. Má větší množství kyselin. Je vhodné pro archivování.

Doporučujeme k jemným úpravám zvěřiny i jiných tmavých mas. K jemným typům ušlechtilých sýrů. K delšímu posezení s malým zákuskem.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-----------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1015 | Rulandské modré | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1041-06 | Rulandské modré výběr | 2006 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |



Červené víno



Zweigeltrebe (Zweigelt Blau, Rotburger)

Je křížencem Frankovky a Svatovavříneckého. Pochází z Rakouska, vyšlechtil jej dr. Zweigelt ve výzkumné stanici v Klosterburgu. V Rakousku se stal třetí nejpůvodnější odrůdou. Vzhledem ke kratšímu vegetačnímu období je vhodný i do okrajových vinohradnických oblastí. Není náročný na půdu. Je velmi úrodný a sklizně bývají pravidelné. Vyžadují dobrou, zvláště draslíkovou výživu. Má bujný růst. Raší časně a proto více trpí jarními mrazy. Jinak zimním mrazům odolává dobře. Mladá vína jsou hrubší, ale po vyzrání harmonická, plná odrůdově typická.

Doporučujeme k bohaté masité stravě, zvláště ke zvěřině.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|--------------------------|--------|--------|------------|----------|
| 1014 | Zweigeltrebe | | 0,75 l | 6ks / 12ks | |
| 1044-05 | Zweigeltrebe pozdní sběr | 2005 | 0,75 l | 6ks / 12ks | |

Portugal modrý

Tato odrůda se k nám dostala z Rakouska a navzdory svému jménu se jedná o odrůdu typicky středoevropskou. Pěstuje se v menší míře ve všech vinařských oblastech. Je to odrůda úrodná a velmi plastická, málo odolává zimním mrazům. V dobrých ročnících při rozumné výši sklizně dává kvalitní víno světle červené až červené barvy a lehčí chuti. Mladé víno je aromatické a velmi osvěžující. Je vhodné ke zjemnění tvrdých vín Frankovy i Svatovavříneckého.

Doporučujeme k tatarskému bifteku nebo srnčímu guláši. Dále k drůbežímu masu s hutnou úpravou – bažant, husa, kachna, jemný biftek, těstoviny, sýrový nářez.

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|-------------------------------|--------|--------|-----------|----------|
| 1013 | Portugal Modrý | | 0,75 l | 12ks | |
| 1045-04 | Portugal Modrý kabinet | 2004 | 0,75 l | 6ks /12ks | |
| 1042-06 | Portugal Modrý výběr z bobulí | 2006 | 0,75 l | 6ks /12ks | |



Růžové víno

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|---------|----------------------------|--------|--------|-----------|----------|
| 1043-05 | Frankovka rosé pozdní sběr | 2005 | 0,75 l | 6ks /12ks | |

Stolní víno

| kat.č. | odrůda | ročník | obsah | balení | poznámka |
|--------|--------------------------|--------|-------|--------|--------------|
| 1100 | Královský Hrozen bílé | | 1,0 l | 12ks | vratné lahve |
| 1110 | Královský Hrozen červené | | 1,0 l | 12ks | vratné lahve |





Stojany a kazety na víno

Stojany na vína

Stojany na 9, 12 a 60ks 0,75 l lahví jsou vyráběny z pravého dřeva, povrchově upravené. Stojany je možno objednat v odstínech smrk, buk, černá. Dále je možné na stojan vygravírovat např. logo klienta, věnování apod.

| kat.č. | druh | cena bez DPH |
|---------|--------------------|--------------|
| dr02001 | stojan na 9 lahví | Kč 440,- |
| dr02002 | stojan na 12 lahví | Kč 530,- |
| dr02003 | stojan na 60 lahví | Kč 1990,- |



Kazety na víno

Dárkové kazety na víno

Kazety na 1, 2 a 3ks lahví jsou vyrobeny z pravého dřeva, povrchově upravené, případně zasklené. Kazety je možno objednat v odstínech: smrk, buk, černá. Popřípadě je možno na kazetu vygravírovat logo zákazníka či věnování apod.

| kat.č. | druh | rozměry | cena bez DPH |
|---------|--------------------------|-------------|--------------|
| dr01003 | kazeta na 1 lahve 0,75 l | 350x100x100 | Kč 140,- |
| dr01010 | kazeta na 2 lahve 0,75 l | 350x176x100 | Kč 160,- |
| dr01012 | kazeta na 3 lahve 0,75 l | 350x270x100 | Kč 200,- |



Dárkové kazety na víno s rámečkem

Kazety na 1, 2 a 3ks lahví 0,75 l jsou vyrobeny z pravého dřeva, povrchově upravené opatřené zaskleným rámečkem. Kazety je možno objednat v odstínech: smrk, buk, černá. Popřípadě je možno na kazetu vygravírovat logo zákazníka či věnování apod.

| kat.č. | druh | rozměry | cena bez DPH |
|---------|--------------------------|-------------|--------------|
| dr01001 | kazeta na 1 lahev 0,75 l | 350x100x100 | Kč 200,- |
| dr01010 | kazeta na 2 lahve 0,75 l | 350x176x100 | Kč 250,- |
| dr01012 | kazeta na 3 lahve 0,75 l | 350x270x100 | Kč 280,- |



Obchodní podmínky

Způsob distribuce

Vína dodáváme po celém území České republiky. Objednávky zajišťují naši obchodní zástupci. K realizaci dodávek využíváme vlastní dopravu popřípadě síť našich prodejců, či přepravních služeb smluvních partnerů. Víno dodáváme v papírových krabicích po 6 a 12 ks, litrové lahve dodáváme v přepravních na víno.



Ceny

Ceny vína v tomto katalogu nejsou záměrně uvedeny. Vzhledem k dlouhodobější platnosti katalogu vydáváme jako přílohu ceník vín, kde zohledňujeme aktuálnost nabídky cenové i sortimentní. Ceny v ceníku vín jsou uvedeny v českých korunách, bez DPH i včetně DPH. Jsou to nákupní ceny pro veškeré naše partnery, které lze však při větších jednorázových objednávkách či při dlouhodobé spolupráci upravovat. Minimální jednorázový odběr, vyjma dohodnutých obchodních případů je stanoven na 2000,- v cenách bez DPH. Při výpočtu daně z přidané hodnoty je počítáno s 19%.

Podpora prodeje

Každý zákazník jehož součet jednotlivých objednávek poprvé překročí 10.000,- Kč má nárok na dřevěný stojánek na 9 lahví vína nebo sadu skleniček na víno, případně jiné zboží z naší nabídky v odpovídající hodnotě.



Obchodní podmínky

Platební, dopravní, reklamační a úvěrové podmínky se řídí platnými obchodními podmínkami společnosti Víno On-Line s.r.o. a jejich distribučních partnerů.

Víno On-Line s.r.o. si vyhrazuje právo změny cen, ročníků a druhů nabízených vín dle aktuální dostupnosti sortimentu v nabídce. V případě vyprodání ročníku (týká se zejména přívlastkových vín) nahrazuje se ročníkem následujícím. Reklamace řeší zástupce společnosti Víno On-Line s.r.o. Jako vada dodávaného vína je uznána pouze prokazatelná sensorická závada kvality vína, a to při navrácení většiny obsahu lahve. Právo ze záruky zaniká v případě neodborného skladování (na přímém slunci apod.) a manipulace s vínem.

Skladování a uschování lahvového vína

Rékové víno určené smí být skladováno jen v temných prostorách bez přímého denního světla, při teplotách od 6 do 15°C. Tyto místnosti by měly být pokud možno čisté, suché a spoře osvětlené. Nikdy se nemá víno skladovat na přímém slunečním světle.

Láhve s korkovými zátkami je nutno skladovat naležato, aby korek zůstal stále vlhký. Láhve uzavřené umělými polyetylenovými zátkami je možno skladovat i nastojato. Teplota při skladování vína nemá kolísat. Láhve se při skladování mají ponechat v klidu, aby se zbytečně nenarušovaly vazby jemných buketních látek. V zásadě se nemají láhve s vínem skladovat při teplotě nad 15°C a nemají se zbytečně přemísťovat. Přírodní víno se nesmí ponechávat v načaté láhvi, vyjma dezertních a kořeněných vín, ty je možno vychutnávat postupně i z načaté lahve.