



TOKAJ MACIK WINERY

BIO VINÁRSTVO & VINOHRADNÍCTVO

TOKAJ MACIK

PRÍBEH RODINY MACIK

Od roku 1920 máme víno v krvi. Obnovenie a pokračovanie rodinnej tradície sa začalo písať v roku **1995 v Malej Třni**. Tak sa začal písať príbeh novodobého vinárstva pod menom **TOKAJ MACIK WINERY**.

Dnes vo vinárstve nájdete spoločne pracovať už 4. a 5. generáciu.

Erika, Erik, Šimon a Jaro, sú tí čo momentálne pokračujú v písaní príbehu o vínach z rodinného vinárstva.

Malé BIO vinohradníctvo a vinárstvo, ktoré sa dostalo do **15 krajín** sveta. Vína boli zalistované vo viac ako **25 Michelin** reštauráciach.

Vďaka tvrdej práci vinárstvo získalo mnoho ocenení doma a v zahraničí. Najväčšiu radosť máme z titulov **7x Víno roka a 3x Vinárstvo roka**.



VINOHRADY

BIO VINOHRADNÍCTVO

Od roku 2013 sme obnovili **25 ha** starých historických vinogradov. Pestujeme 3 tokajské odrody **FURMINT, LIPOVINA a MUŠKÁT ŽLTÝ**. Zároveň sme vysadili v experimentálnom vinohrade aj nové tokajské odrody: *Zéta, Kabár a Tučné hrozno*.

Hon/ Lokalita:	Hon/ Lokalita:
Výslň/ vrch Simoni	3 ha
Prahniko/ vrch Simoni	12 ha
Domik/ veža Tokaj	3 ha
Kráľovka/ vrch Simoni	6 ha
Čierna hora/ vrch	0,5 ha
Čierna hora/spodok	0,5 ha

Od roku **2013** pestujeme vinič v **BIO** režime!

Od roku **2023** máme **BIO** certifikáciu na pestovanie a výrobu vína.



Vo vinohradoch na ťažkých vulkanických pôdach získavame malý hektárový výnos max. 4,5-5,5 t/ha. Tým pádom sú naše vína iné, komplexné, koncentrovanejšie a vzácnejšie.

VINÁRSTVO

KLASIKA VS. MODERNA

Naše vinárstvo bolo pionierom v moderných vínach v novodobej histórii na Tokaji. S rešpektom k tradícií a k hodnotám, ktoré nám odovdzali predošle generácie vyrábame a chceme S REŠPEKTOM K TRADÍCIAM A K HODNOTÁM, KTORÉ NÁM ODOVDZALI PREDOSHĽÉ GENERÁCIE VYRÁBAME A CHCEME ZACHOVAŤ AJ TRADIČNÉ TOKAJSKÉ OXIDATÍVNE VÍNA.

OXIDATÍVNE VÍNA VS. MODERNÉ VÍNA

“BIO VÍNA- BEZ CHÉMIE VO VINICI, ZDRAVÉ VÍNA V PIVNICI”

Ročná produkcia vína cca: 50 000-60 000l

Vína od roku 2023 budeme označovať.



SK-BIO-003
SLOVAKIA AGRICULTURE





MONO

VÍNO, KTORÉ BÚRA MÝTUS O TOKAJI

Moderné a nové víno s unikátnym dizajnom, ktorý sa zaradil medzi TOP 10 na svete. Víno, ktoré zaujme svojim vzhľadom, búra mýtus o ťažkom tokajskom svojou chuťou.

MONOvarietné- víno vyrobené iba z jednej tokajskej odrody.

MONOvinohradné- víno iba z jedného najlepšieho vinohradu, ktorý je jeden z najlepších.

MONOchromné- dizajn vína vznikol báze jednej farby.

MONO LIPOVINA

Polosladké

Jemná odroda sa prejavuje atraktívnou vôňou lipy, lipového medu a lúčnych kvetín. Víno so sladkastým záver s jemnou medovou dochuťou sa prepája so štavnatou kyselinkou, ktorá víno robí až polosuchým.

Ročník: 2019
Alkohol: 12,5 obj.%
Zbyt.cukor: 28,5 g/l
Celkové kyseliny: 6,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
Akostné odrodové víno.
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Obec, hon: Malá Třňa, BIO vinohrad Kráľovka

MOC: 12,90€

Kolekcia MONO:

MONO FURMINT

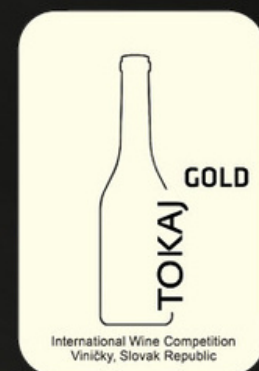
už čoskoro ročník 2022- suché

MONO LIPOVINA

aktuálne v ponuke 2019- polosladké

MONO MUŠKÁT

už čoskoro ročník 2022- polosuché



RIEKY

RIEKY, KTORÉ SPÁJAJÚ A NIE ROZDEĽUJÚ

Rieka **ROŇAVA** sa nám stala inšpiráciou. Je to hraničná rieka, ktorá bola v našej oblasti pri vzniku Československa dôležitá. Síce menej známa riečka, no rozdelila Tokaj na Slovenskú a Maďarskú časť. Nielenže oblasť, ale aj dva národy, ktoré tu žili v symbióze po stovky rokov. Toto unikátne víno vzniklo preto, **lebo víno má ľudí spájať a nie rozdeľovať**.

Spojenie **85% Furmint a 15% Lipovina**, ktoré fermentovali a vyzrievali 2 roky s dubovými doskami, vzniklo mohutné víno plné chutí. 2 roky Sur lie a drevo ktoré malo byť použité na nové sudy typu Barrique dodalo vínu jemný dotyk vanilky, tabaku, no neprekrylo charakter tohto vína!

ROŇAVA

Suché

Víno iskrivej talianskeho zlata tokajskej a jemne dymovej aromaticity. Sladkosť evokujúce tóny dulý, žltých sliviek a jabĺk dopĺňajú prírodné nuansy dreveného uhlia a rašeliny. Chuť je v nástupe gul'atá, medovo zrelá s ľahkým dotykom dreva a príjemnou štekľivou kyselinkou v závere. V dochuti sa ďalej rozvíja osviežujúca tokajská kyselinka pripomínajúca čerstvé limetky.

Ročník: 2016
Alkohol: 12,5 obj.%
Zbyt.cukor: 2 g/l
Celkové kyseliny: 7,9 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
Akostné odrodové víno.
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Obec, hon: Malá Trňa, BIO vinohrad Kráľovka

MOC: 13,90€

Kolekcia RIEKY:

ROŇAVA Biele cuvée 2016- suché
BODROG Červené cuvée 2017- suché
TISA Červené cuvée 2018- suché



RIEKY

RIEKY, KTORÉ SPÁJAJÚ A NIE ROZDEĽUJÚ

BODROG je rieka, ktorá nemá prameň, tak vzniká sútokom viacerých riek. Jej **najnižší bod je neďaleko od najnižšie položenej vinice na Slovensku** za obcou **Streda nad Bodrogom**, odkiaľ pochádza hrozno na výrobu tohto vína.

Bodrog oddeľuje Vinohradnícku oblasť Tokaj od Východoslovenskej v.o..

Tak ako rieka nemá prameň, tak ani výroba červených vín nemá tradíciu v Tokaji.

A preto pre rozšírenie a atraktivitu portfólia dovážame hrozno Frankovky modrej, **Alibernet a Pinot noir** (Rulandské modré) a vyrábame z nich červené vína.

BODROG

Suché

Jedno z našich raritných červených vín je zaujímavé spojenie odrôd **Alibernet, Frankovka modrá a Pinot noir**.

Víno pochádza z **pieskových dún** východoslovenskej obce Streda nad Bodrogom z najnižšie položených viníc na Slovensku.

Zdekantujte toto víno a nechajte odpočinúť v karafe 30 minút. Okrem nefiltrovaného odtieňa rubinogranátu zaujme po predýchaní zadymenosťou údených sliviek, tónmi drienok a čerešňového kompótu. Chuť je príjemne plná až teplá s odozvami jemne zaudeného lekváru a živou kyselinkou. V dochuti príjemne drienkovo - kyslité, šťavnaté s drevovým echom.

Ročník: 2017

Alkohol: 13 obj. %

Zbyt.cukor: 2,5 g/l

Celkové kyseliny: 5,5 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Akostné odrodové víno.

Víno zo Slovenska- Východoslovenská vinohradnícka oblasť

Obec, vinohrad: Streda nad Bodrogom, Tarbucka

MOC: 13,90€

Kolekcia RIEKY:

ROŇAVA

Biele cuvée 2016- suché

BODROG

Červené cuvée 2017- suché

TISA

Červené cuvée 2018- suché



RIEKY

RIEKY, KTORÉ SPÁJAJÚ A NIE ROZDEĽUJÚ

TISA- rieka, ktorá tvorí južnú hranicu oblasti Tokaj. V mestečku Tokaj sa stretáva s riekou **Bodrog**. Práve táto "sútok" bola aj inšpiráciou pre názov Tokaj.

Pre nás Tisa bola inšpiráciou pre názov pre ďalšie červené cuvée z Alibernetu a Pinot noir. Hrozno z najnižšej vinice na Slovensku, z pieskových dún bolo s povolením spracované v Malej Trni priamo v TOKAJ MACIK. Keďže je prísny zákaz na Tokaji pestovať modré odrody, hľadáme zaujímavé polohy pre doplnkové červené vína.

Fermentácia s americkým dubom, dodala vínu špecifický charakter.

TISA

Suché

Ďalšie z našich raritných červených vín je zaujímavé spojenie odrôd **Alibernet a Pinot noir**. Víno pochádza z **pieskových dún** východoslovenskej obce Streda nad Bodrogom z najnižšie položených viníc na Slovensku. Aj keď v tomto víne sme spojili len 2 odrody, vzniklo zaujímavé spojenie tzv. farbiarky a Pinotu. Fermentácia a vyzrievanie s dubovými doskami, čo je pozitívne poznať na štruktúre, chuti aj vône vína. Vo vône vás prekvapia tóny višňí, černice a ostružiny, ktoré sú v chuti doplnené horkou čokoládou.

Ročník: 2018

Alkohol: 13 obj. %

Zbyt.cukor: 2,7 g/l

Celkové kyseliny: 5 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Akostné odrodové víno.

Víno zo Slovenska- Východoslovenská vinohradnícka oblasť

Obec, vinohrad: Streda nad Bodrogom, Tarbucka

MOC: 13,90€

Kolekcia RIEKY:

ROŇAVA

Biele cuvée 2016- suché

BODROG

Červené cuvée 2017- suché

TISA

Červené cuvée 2018- suché



AXIS

Kolekcia AXIS spojuje moderný prístup k vinifikácii s rešpektom k zachovaniu odrodového charakteru tokajských odrôd. Lahodné vína, ktoré sú ľahké, ovocné a minerálne. Ich výborná cena robí z týchto vín ideálny doplnok pre rôzne príležitosti, od gastronomických zážitkov až po živé eventy a pokojné večierky. Sú navrhnuté tak, aby oslovili rôzne chuťové preferencie a stali sa príjemným spoločníkom nielen pri špeciálnych udalostiach, ale aj pri každodennom pití. Vychutnajte si túto kolekciu, ktorá prináša tokajský charakter v modernom štýle s dôrazom na ľahkosť vína.

AXIS FURMINT

Suché

Víno z odrody Furmint je pravým skvostom pre zmysly. Jeho **ľahkosť a ovocná chuť** naberajú na intenzite v sprievode **jemne minerálnej nóty**, čo dodáva nápoju eleganciu. **Svieža kyselinka** dodáva vínu vitalitu a osviežujúci charakter, čím sa stáva ideálnym spoločníkom pre tých, ktorí túžia po lahodnom zážitku.

Furmint so svojou unikátnou kombináciou prvkov, zanecháva dojem, že víno môže byť nielen chutné, ale aj nezabudnuteľné.

Ročník: 2020

Alkohol: 10 obj. %

Zbyt.cukor: 2,2 g/l

Celkové kyseliny: 6,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Akostné odrodové víno.

Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj

Obec, hon: Slovenské Nové Mesto, Katé

MOC: 6,50€

Kolekcia AXIS:

FURMINT

Biele 2020- suché

LIPOVINA

Biele 2020- polosladké

OMŠOVÉ

Biele 2020- suché

LITURGICKÉ

Biele 2020- suché

TOKAJ MACIK WINERY | www.tokajmacik.sk/axis-furmint



AXIS

Kolekcia AXIS spojuje moderný prístup k vinifikácii s rešpektom k zachovaniu odrodového charakteru tokajských odrôd. Lahodné vína, ktoré sú ľahké, ovocné a minerálne. Ich výborná cena robí z týchto vín ideálny doplnok pre rôzne príležitosti, od gastronomických zážitkov až po živé eventy a pokojné večierky. Sú navrhnuté tak, aby oslovili rôzne chuťové preferencie a stali sa príjemným spoločníkom nielen pri špeciálnych udalostiach, ale aj pri každodennom pití. Vychutnajte si túto kolekciu, ktorá prináša tokajský charakter v modernom štýle s dôrazom na ľahkosť vína.

AXIS LIPOVINA

Polosladké / chuťovo polosuché /

Víno z odrody **Lipovina** je pravým osviežením pre zmysly. Svojou **ľahkosťou a ovocnou vôňou** láka na každý dúšok, pričom jemný minerálny dotyk pridáva nápoju **eleganciu**. Táto polosladká lahôdka pôsobí harmonicky s výraznou sviežou kyselinou, čo vytvára dokonalú rovnováhu chutí. S nízkym obsahom alkoholu je víno z odrody Lipovina nielen lahodnou voľbou, ale aj ideálnym spoločníkom pre tých, ktorí hľadajú ľahký a príjemný zážitok.

Ročník: 2020

Alkohol: 10 obj. %

Zbyt. cukor: 29 g/l

Celkové kyseliny: 6,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Akostné odrodové víno.

Víno zo Slovenska - Vinohradnícka oblasť Tokaj

Obec, hon: Slovenské Nové Mesto, Katé

MOC: 6,50€

Kolekcia AXIS:

FURMINT

Biele 2020- suché

LIPOVINA

Biele 2020- polosladké

OMŠOVÉ

Biele 2020- suché

LITURGICKÉ

Biele 2020- suché

TOKAJ MACIK WINERY | www.tokajmacik.sk/axis-lipovina

str. 10

OMŠOVÉ & LITURGICKÉ

OMŠOVÉ VÍNO- FURMINT

Suché

LITURGICKÉ VÍNO- FURMINT

Suché

Víno je schválené pre potreby cirkvi.
S ľahkosťou len 10% alkoholu je toto víno vhodné pre omšové účely.
Šrubovací uzáver poskytuje praktické riešenie, ktoré sa dá opakovane používať, umožňujúc uchovávanie a ochranu tohto vína.

MOC: 6,50€

Ročník: 2020
Alkohol: 10 obj.%
Zbyt.cukor: 2,2 g/l
Celkové kyseliny: 6,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
Akostné odrodové víno.
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Obec, hon: Slovenské Nové Mesto, Katé

Z hlíny našej zeme,
zo zlatých lúčov
božieho slnka,
z potu a mozoľov
človeka,
požehnané Najvyšším,
zrodil sa tento mok.
Jeho triezve požívanie
upevní zdravie,
rozjasní myseľ,
privodí pohodu
a otvorí srdce láske.



Víno, čo sa krvou
Ježišovou stalo,
Z mnohých kvapiek
hroznových sa zlialo.
jak ten chlieb,
čo spojil zlaté klásky,
nech nás spojí sila jeho
lásky.
Jak kalich, čo objal
kvapky vína,
tak aj Cirkev svätá
nás objíma.



BUBLINKY

PÉT NAT VS. SEKT

Petillant Naturel vs. Méthode traditional

Pét-Nat a **Sekt**, hoci sú oba šumivé vína, majú niekoľko výrazných rozdielov.

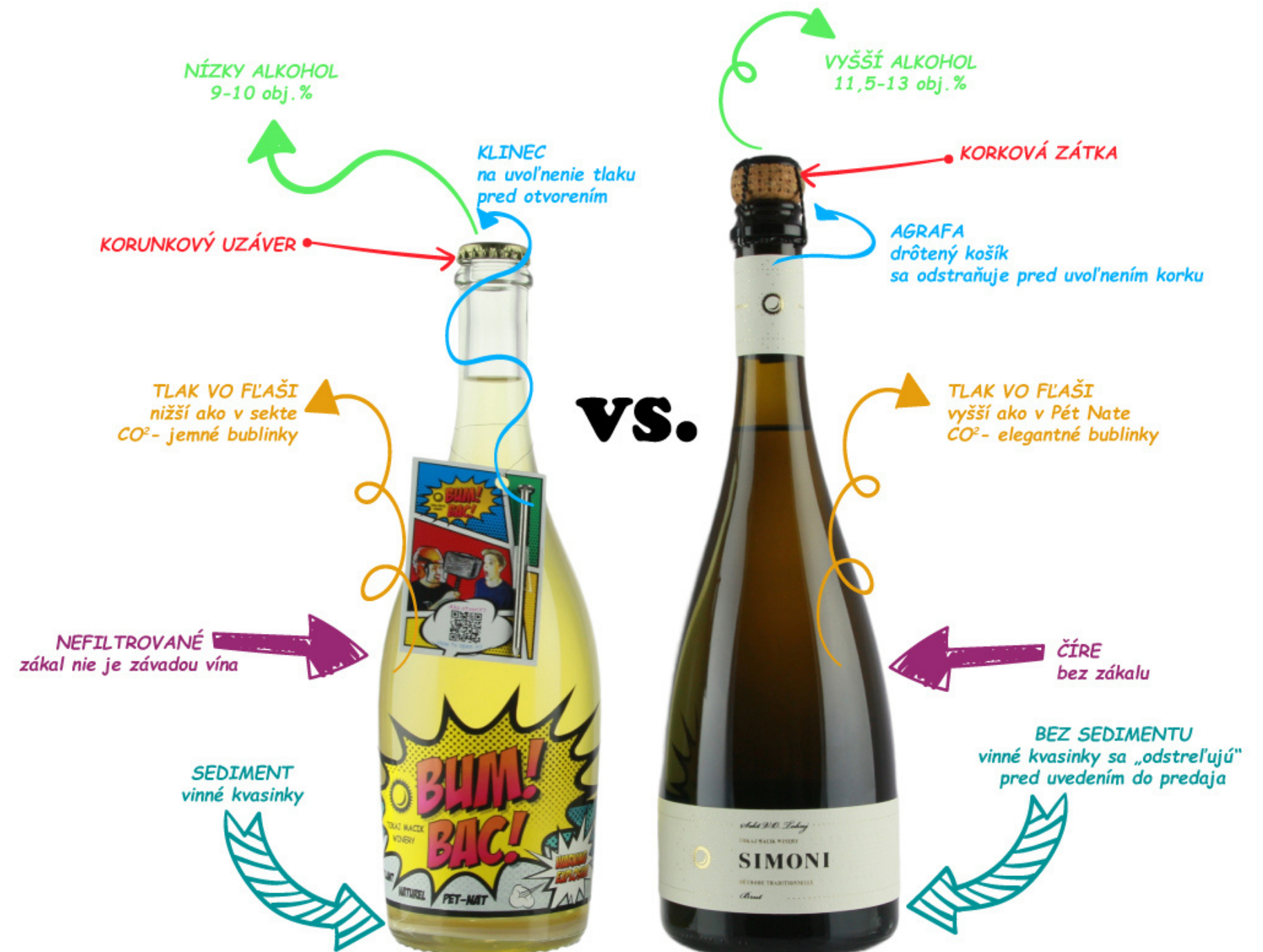
Pét-Nat, skratka pre **Pétillant Naturel**, je prírodným spôsobom fermentovaný a zatvorený korunkou ešte pred ukončením primárnej fermentácie. Výsledkom je spontánne a mladistvé víno s prírodnými bublinami.

Na druhej strane je sekt vyrábaný tradičným spôsobom **Méthode traditionnelle** tzv. metódou klasickou. To znamená, že sekundárna fermentácia prebieha vo fľaši, kde sa vytvárajú bubliny. Sekt je obvykle jemnejší, sofistikovanejší a často prechádza dlhším procesom zrenia.

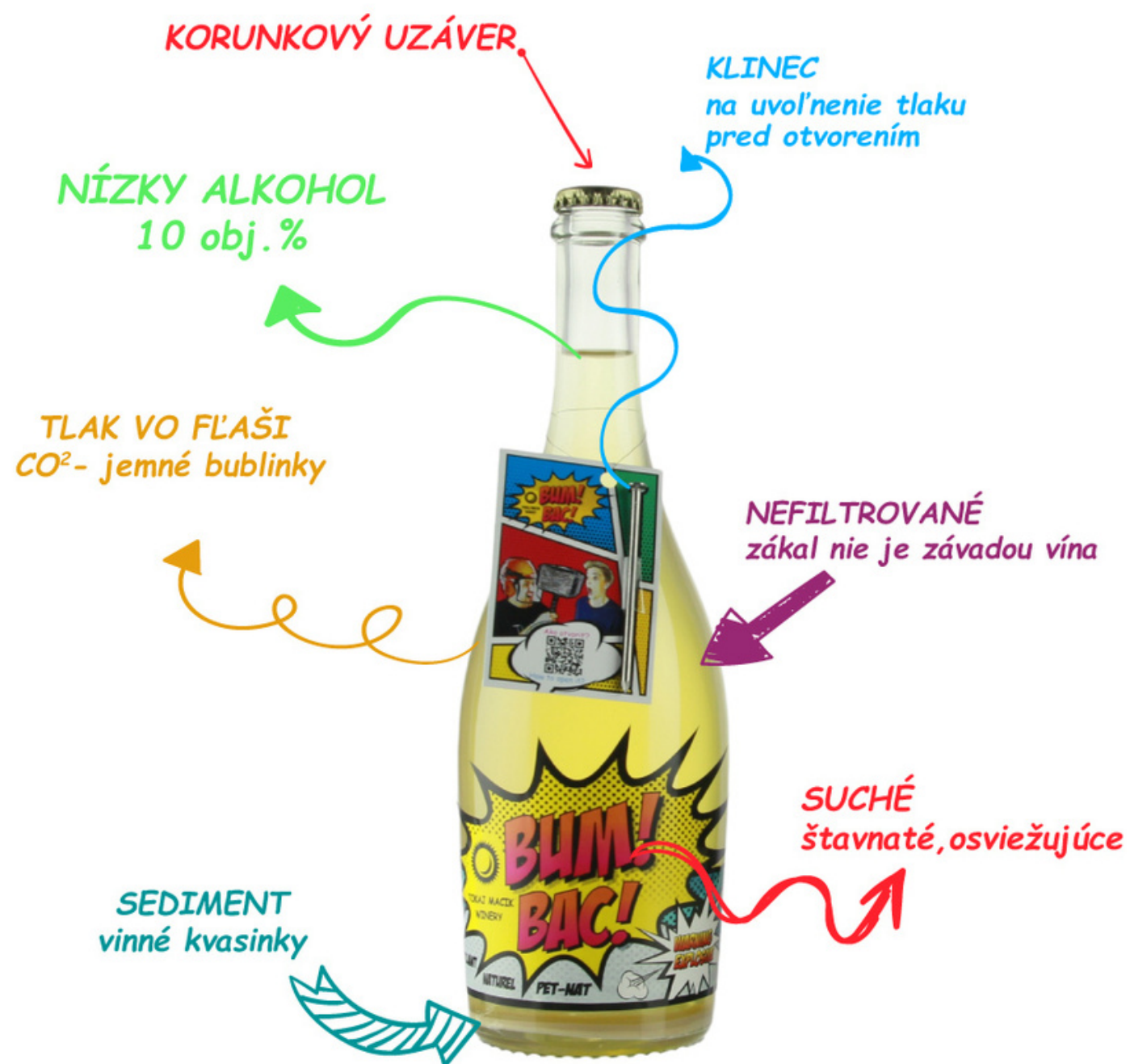
Takže zatiaľ čo Pét-Nat je hravý, čerstvý a expresívny nápoj, Sekt ponúka zrelšiu a viac štruktúrovanú chuťovú paletu.

Oba sú však výnimočné vlastným spôsobom a môžu milovníka bublinkiek.

PÉT NAT vs. Sekt



www.tokajmacik.sk



PÉT NAT

Historicky prvý PÉT-NAT z TOKAJ MACIK WINERY.

Pét-Nat alebo Pétillant Naturel v preklade znamená prírodne resp. prirodzene šumivé .

Prírodzene šumivé víno, ktoré vzniklo kvasením muštu priamo vo fľaši. Nefiltrované s prírodným sedimentom, ktorý dodáva zamatovosť až plnosť! Táto novinka ponúka skvelé osvieženie s nízkym alkoholom!

BUM BAC

suché

Krémové, jemné, s tónmi maslových sušieniek, no krásne šťavnaté, ľahké víno s jemnými bublinkami- proste EXPLÓZIA CHUTI!

⊗ POZOR! ⊗ VÍNO PRED OTVORENÍM DOBRE ZACHLADIŤ!!! MAX 6 °C!

Víno je nefiltrované s prírodným sedimentom kvasiniek, ktoré nie sú závadou.

Ročník: 2020

Alkohol: 10 obj.%

Zbyt.cukor: 2 g/l

Celkové kyseliny: 6,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Šumivé víno

Víno zo Slovenska

MOC: 9,90€

Kolekcia PÉT NAT:

FURMINT PÉT NAT

Biele 2020- suché

BIO PÉT NAT

Biele 2023- suché pripravujeme

TOKAJ SEKT

Sme jediný na Tokaji , ktorý si sami robíme sekty priamo doma!

Historicky 1. sekt z TMW- Sekundárna fermentácia vo fľaši- 2 druhy- biele	2016
Historicky 1. sekt červený sekt- Sekundárna fermentácia vo fľaši- 1 druh- červené	2017
Testovacia degoržácia- biely sekt- po 3 rokoch na kaloch, červený po 2 rokoch	2019
Predstavenie sektu ERIC a SIMONI	2019
Predstavenie sektu JULLI	2020
Nový sekt- Sekundárna fermentácia vo fľaši- biely sekt z ročníka 2020	2020
Sekty Eric a Simoni postupne degoržujeme aj po 7 rokoch na kaloch	2023

ROZDELENIE SEKTOV PODĽA ZVYŠKOVÉHO CUKRU:

- "Brut nature" alebo "dosage zéro" menej ako 3g/l
- "Extra Brut" - menej ako 6 g/l
- **"Brut" - menej ako 12 g/l- naše sekty ERIC & SIMONI**
- "Extra Dry" medzi 12 až 17 g/l
- "Sec" medzi 17 až 32 g/l- sekt JULLI
- "Demi-sec" medzi 32 až 50 g/l
- "Doux" 50 g/l a viac



VYPREDANÉ



SEKT

NÁŠ 1. SEKT

Milovníci „šampanských“ bubliniek pozor! Prinášame Vám šumivé víno, vyrobené **tradičnou metódou- Méthode traditionnelle**, vyrobené priamo vo vinárstve TOKAJ MACIK WINERY .

Vyrobene sekundárnou fermentáciou vo fľaši. Tokajské sekty sú obidva BRUT, no pritom sú úplne odlišné.

Vynikajúce šumivé vína boli pomenované podľa toho, čo skutočne milujeme.

Bio hrozno pochádza z honu KRÁĽOVKA, čo je starý historický vinohrad také naše "GRAND CRU". Názov sám hovorí o tom, že vína z tohto vinohradu putovali na kráľovský dvor. Tento sekt je vyrobený zo 100% FURMINT- odroda bohatá na kyseliny, čo je pri sektoch dosť podstatné.

ERIC

BRUT

ERIC- význam slova v severských jazykoch znamená "Kráľovský", no Erik je aj meno prvého syna Jara a Eriky. Takto sme prepojili puto rodiny a kráľovského vinohradu. Získa si Vás bezprostredne po naliatí bohatou penou a farbou zeleno – zlatistého lesku. Už v prvom nose badať typickú „ tokajčinu „, v podobe nakladaných zimných jabĺk v mede, medových plástov, juchtovinky a drvenej rasce. Na podnebí intenzívne perliace, s asociáciami opísanými vo vône a sladkosť evokujúcim guľatým telom s príjemnou hroznovo – korenistou koncovkou.

Ročník: 2016
Alkohol: 12 obj.%
Zbyt.cukor: 11 g/l
Celkové kyseliny: 7 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
Sekt v.o. Tokaj
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Obec, hon: Malá Třňa, BIO vinohrad Kráľovka

MOC: 29,90€

Kolekcia SEKT:

ERIC BRUT	2016- 7 rokov na kaloch- Brut
SIMONI BRUT	2016- 7 rokov na kaloch- Brut
SIMONI BRUT NATURE	2016- 7 rokov na kaloch- Zéro dosage

SEKT

NÁŠ 1. SEKT



Milovníci „šampanských“ bubliniek pozor! Prinášame Vám šumivé víno, vyrobené **tradičnou metódou- Méthode traditionnelle, vyrobené priamo vo vinárstve TOKAJ MACIK WINERY .**

Vyrobene sekundárnou fermentáciou vo fľaši. Tokajské sekty sú obidva BRUT, no pritom sú úplne odlišné.

Vynikajúce šumivé vína boli pomenované podľa toho, čo skutočne milujeme.

SIMONI význam slova netreba hľadať ďaleko, ale priamo vo vinohrade na honoch **VÝSLŇ a PRAHNISKO**, ktoré sa nachádzajú na **ŠIMONOVOM VRCHU**, historickom kopci **SIMONI**. Práve tu sme vysádzali nový vinohrad, keď na svet prišiel druhý syn Eriky a Jaro a meno dostal podľa tohto historického kopca- **Šimon**.

SIMONI

BRUT

Simoni má bohatú penu, ktorá je vo farbách jesenného slnka na Tokaji. Osloví vás zrelou, typickou medovo-lipovou aromatickou so stopami minerálov a korenia. Prijemná plnosť s prirodzenou chuťou tokajského hrozna a lipového čaju s jemnou perlážou na podnebí osloví nejedného znalca šumivých vín. V dochuti sa objavuje harmonická súhra tokajských kyselín a citlivo nadávkovanej sladkosti dosážneho likéru so stopami hrozienuk.

Ročník: 2016
Alkohol: 12 obj.%
Zbyt.cukor: 12 g/l
Celkové kyseliny: 6,5 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
Sekt v.o. Tokaj
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Obec, hon: Malá Trňa, ŠIMONOV VRCH-Výslň

MOC: 29,90€

Kolekcia SEKT:

ERIC BRUT	2016- 7 rokov na kaloch- Brut
SIMONI BRUT	2016- 7 rokov na kaloch- Brut
SIMONI BRUT NATURE	2016- 7 rokov na kaloch- Zéro dosage



BOTRIS

VÍNO, KTORÉ SI VYBRAL PÁPEŽ AJ MICHELINOVÉ REŠTAURÁCIE

BOTRIS je veľmi úspešné cuvée, ktoré bolo vyrobené predovšetkým pre špičkové reštaurácie. Nejedno víno z TOKAJ MACIK sa už podávalo v prestížnych reštauráciách v západnej Európe, ktoré mnohé z nich boli ocenené Michelinovými hviezdami. Názov vína bol odvodený od mena ušľachtilej plesne **Botrytis Cinerea Persoon**. Hrozno malo vysokú cukornatosť vďaka plesni, ktorá vytvára hrozienka tzv. **cibéby**. Práve táto plesň bola inšpiráciou pre názov tohto unikátneho vína. Základ vína je **Furmint a Lipovina Cibébový výber**. Ide o **cuvée**- zmes muštov, ktoré spolu fermentovali v pomere **50:50**. Vďaka zmiešaniu dvoch rozdielnych odrôd nám vzniklo krásne vybalansované víno. BOTRIS je harmóniou cukrov, kyselín, minerality a sviežosti.

BOTRIS LATE HARVEST

Sladké

Late harvest opalizujúcej kovovo-zlatej farby. Vo vône medovo- krémové, víno pripomína púpavový med, žlté lúčne kvety a peľ. Chuť je medovo- gul'atá, telo stredne stavané s harmonickým prejavom prírodného zvyškového cukru a ľahšou, citrusy evokujúcou dochuťou.

Moderný predstaviteľ tokajských sladkých vín.

Ročník: 2019

Alkohol: 12 obj.%

Zbyt.cukor: 81 g/l

Celkové kyseliny: 8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Sekt v.o. Tokaj

Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj

Obec, hon: Malá Třňa, Kráľovka, Podcestie

MOC: 19,90€

Kolekcia BOTRIS:

BOTRIS LATE HARVEST 2019- sladké v predaji

BOTRIS LATE HARVEST 2022- pripravujeme

TOKAJ CLASSIC





TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ 2005



Sýty odtieň jantárovej farby. Typická aromaticita vína „ spod kože „ s výraznou chlebovinkou obohatenou o medovo-orieškové tóny a akcenty tokajského sudu s interesantnými nuansami pečenej tekvice. Úplne suchý prejav s pikantnou, citrusy evokujúcou, kyselinkou a svieža textúra v chuti tohto vína ho posúvajú do kategórie vitálnych samorodných tokajov, ktoré sú aj po rokoch v skvelej kondícii. Málo známe víno, ale najzákladnejšie pre výrobu všetkých ostatných tokajských vín a ich špecialít. Jeho zloženie predurčila história a tradícia. Obsahuje všetky tri odrody hrozna: Furmint, Lipovinu a Muškát žltý.

MOC: 17,80€



TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ 2011



Svetlejší odtieň jantárovej farby. Vo vône sa prezentuje atraktívnou kompótvou ovocnosťou, dulí, zrelých hrušiek a hrozna podčiarknutou tmavou korenistotou ušľachtilej botrytídy. Víno s pikantnou a živou textúrou, chuťou cibéb a hroznového kompótu, nádhernou kompozíciou jemného zvyškového cukru a výraznej tokajskej kyselinky. V dochuti citrusové a opäť veľmi živé. Jeho zloženie predurčila história a tradícia. Obsahuje všetky tri odrody hrozna, najviac Furmintu potom Lipovina a Muškát žltý. Nie je to cuvée, ale zmes hrozna. Intenzívnejšia botrytída na hroznách napomáha k vyššej cukornatosti pri zbere, až 24°NM.

Ročník: 2011
Tokajské víno
Víno s chráneným označením pôvodu
Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
Alkohol: 13 obj.%
Zbyt.cukor: 49 g/l
Celkové kyseliny: 7,5 g/l
Objem: 0,5l

MOC: 19,90€

SAMORODNÉ

Názov „samorodné“ je slovanského pôvodu označujúce pôvod vína z originálneho a pravého z oblasti Tokaj. Samozrodené z Tokaja.



3 PUTŇOVÝ 2009

VÍNO RAKÚSKO-UHORSKEJ ŠĽACHTY

Číslo 3- je skutočný **počet putní** naplnených cibébami , ktoré sa sypú do kade, mechanicky sa rozšliapu alebo rozdrvia a pritom sa podlievajú samorodným vínom. Putňa má obsah 22 až **25 kg cibéb** a množstvo vína, ktorým sa podlieva je historický **136 l zo suda** s označeným „göncský „.

Po macerácii cibéb vo víne, po 2 až 3 dňoch, sa hustá masa lisuje a víno steká do dubových sudov. V stredovekej tokajskej tufovej pivnici vyzrieva minimálne 2 roky. Čím je vyšší počet putní, tým je výber extraktívnejší, mohutnejší aj so zvyšujúcim sa obsahom zvyškového cukru z cibéb.

S počtom putní stúpa aj koncentrácia všetkých aromatických, buketných a všetkých vzácných látok, ktoré vnímajú naše zmysly.

TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ

Sladké

Toto víno je komplexné s chuťovými tónmi, kde dominujú medové, orechové a sušené ovocné nuansy. Sladká chuť je vyvážená živou kyselinkou a dlhým, harmonickým dozvukom.

Tokajský výber 3 putňový nie je len vínom, je to umenie, pretože každá kvapka zrkadlí náročný proces výroby a jedinečný terroir tokajského vinohradu.

Ročník: 2009
Alkohol: 12 obj.%
Zbyt.cukor: 81 g/l
Celkové kyseliny: 8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
 Sekt v.o. Tokaj
 Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
 Obec: Malá Tíňa

MOC: 24,90€

Kolekcia TOKAJ CLASSIC:

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ 2005
 TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ 2005

TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ 2009
 TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ 2006
 TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ 2006



4 PUTŇOVÝ 2006

VÍNO KRÁĽOV A KRÁĽ VÍN

Číslo 4- je skutočný **počet putní** naplnených cibébami, ktoré sa sypú do kade, mechanicky sa rozšliapu alebo rozdrvia a pritom sa podlievajú samorodným vínom. Putňa má obsah 22 až **25 kg cibéb** a množstvo vína, ktorým sa podlieva je historický **136 l zo suda** s označeným „göncský „.

Tokajský výber 4 putňový z vynikajúceho ročníka 2006, označeného ako najlepší za posledných 70 rokov, predstavuje vrcholný zážitok pre znalca tokajských vín. Toto víno sa narodilo v jednom z najšťastnejších rokov pre tokajský región, kde ideálna kombinácia počasia a terroiru vytvorila neopakovateľné podmienky pre zber hrozna.

Výnimočný ročník 2006 pridáva do tohto tokajského výberu výnimočnú hodnotu a históriu. Je to víno, ktoré v sebe nesie nádych jedinečnosti a dokonale odzrkadľuje majstrovstvo tokajských vinárov a výnimočnosť tohto magického regiónu.

TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ

Sladké

Krásny opalizujúci jantár s oranžovými paprskami. V aromaticke sa rozvíja komplex čajovníkovo-pomarančových aróm na chlebovinkovom pozadí s tónmi propolisu, vanilky a datlí. V chuti si vás získa atletickým telom, vzrušujúcou šťavnatosťou, tandemom príjemnej prírodnej sladkosti a pikantnej tokajskej kyselinky. V dochuti sa objavujú kandizované pomaranče a med.

Víno je vyrobené z prezretých botrytických hroznok - cibéb. Tie sa prelievajú samorodným suchým vínom.

Ročník: 2006

Alkohol: 11,5 obj. %

Zbyt.cukor: 123 g/l

Celkové kyseliny: 8,8 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Sekt v.o. Tokaj

Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj

Obec: Malá Třňa

MOC: 35,90€

Kolekcia TOKAJ CLASSIC:

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ 2005

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ 2005

TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ 2009

TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ 2006



5 PUTŇOVÝ 2006

VÍNO PÁPEŽOV

Číslo 5- je skutočný **počet putní** naplnených cibébami , ktoré sa sypú do kade, mechanicky sa rozšliapu alebo rozdrvia a pritom sa podlievajú samorodným vínom. Putňa má obsah 22 až **25 kg cibéb** a množstvo vína, ktorým sa podlieva je historický **136 l zo suda** s označeným „göncský „.

Toto víno nie je len nápoj, je to umelecký diel tokajského vinárstva, ktorý nesie v sebe kúzlo najlepšieho ročníka a neskutočnú starostlivosť vinárov. Je to oslavou tokajského regiónu a jeho schopnosti vytvárať vína, ktoré oslnia a očarujú.

TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ

Sladké

Výber tmavého jantáru. Vo vône pekne nazreté so stopami jemne páleného dubu. Okrem toho zaujme aj mix orieškov, pomarančovej dužiny, propolisu a výrazne slaná až korenistá mineralita. V chuti pôsobí plným dojmom, textúra je aj po rokoch šťavnatá, svieža s typicky vysokou tokajskou aciditou, ktorá potlačuje sladkosť. Chuťový profil tokajského výberu 5 putňového je impozantný a každý dúšok je ako pohľad do histórie a prírodného bohatstva tokajského vinohradu.

Ročník: 2006

Alkohol: 11 obj. %

Zbyt.cukor: 147,50 g/l

Celkové kyseliny: 8,9 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu

Sekt v.o. Tokaj

Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj

Obec: Malá Třňa

MOC: 46,90€

Kolekcia TOKAJ CLASSIC:

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ 2005

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ 2005

TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ 2009

TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ 2006



6 PUTŇOVÝ 2006

UNIVERZÁLNY LIEK-MEDICÍNA VO VÍNE.

Tokaj 6 putňový, koruna tokajských vín, predstavuje najvzácnejší poklad z tohto legendárneho regiónu a nášho vinárstva. Toto víno je výsledkom nadľudského úsilia a priazne prírody, vytvára bezkonkurenčnú chuťovú symfóniu. Tokaj 6 putňový nie je len víno, je to umelecké dielo, ktoré v sebe nesie storočia vinárskeho dedičstva a oddanosti k tomuto špeciálnemu kúsku zeme.

TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ

Sladké

Víno vyžaruje bohatstvo tónov medu, exotického ovocia, karamelu a jemných korenín. Každý dúšok je intenzívny, s neskutočnou hĺbkou a komplexnosťou. Tokaj 6 putňový nie je len nápoj, je to umelecké dielo, ktoré v sebe nesie storočia vinárskeho dedičstva a oddanosti k tomuto špeciálnemu kúsku zeme. Je to etalón, ktorý nám pripomína, prečo je Tokaj taký výnimočný a prečo sa jeho vína radia medzi najlepšie na svete.

Ročník: 2006
Alkohol: 11 obj.%
Zbyt.cukor: 164g/l
Celkové kyseliny: 7,3 g/l

Víno s chráneným označením pôvodu
 Sekt v.o. Tokaj
 Víno zo Slovenska- Vinohradnícka oblasť Tokaj
 Obec: Malá Třňa

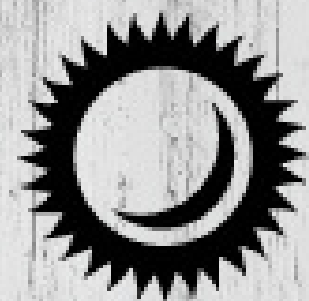
MOC: 54,90€

Kolekcia TOKAJ CLASSIC:

TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ 2005
 TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ 2005

TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ 2009
 TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ 2006

TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ 2006
TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ 2006



TOKAJ MACIK WINERY



TOKAJSKÉ PRVÉ PIVO



TOKAJ MACIK WINERY IPA

SKRÁTENE „**TOKAJ IPA**“, JE VRCHNE KVASENÉ PIVO TYPU AMERICAN INDIA PALE ALE

Jedinečné pivo, ktoré vzniklo kolaboráciou elitného rodinného vinárstva TOKAJ MACIK WINERY a unikátneho remeselného pivovaru KALTENECKER. Spojením pivovaru presláveného mnohými pivnými špeciálmi a vinárstva s moderným až rebelským zmýšľaním, vzniklo toto prvé slovenské tokajské pivo.

Polotmavé pivo typu INDIA PALE ALE skrátene IPA .

TOKAJ IPA je vyrobená v populárnom štýle AMERICAN IPA, ktorá je extra chmelená s americkým chmeľom Mosaic. Piva tohto štýlu sú bohatšie na arómy a horkosť. Na tento pivný špeciál bol použitý jačmenný slad, chmeľ (Mosaic a Aurora), voda a **tokajské cibéby**. Cibéby sú vzácnou hrozienu s ušľachtilou plesňou Botrytis Cinerea Persoon, z ktorých sa vyrábajú najvzácnejšie Tokajské výberové- putňové vína. Práve tieto cibéby a ich extrakt boli pridané do kvasenia a robia toto pivo tokajským.

Tokaj IPA je nádhernej polotmavej zlatistej farby s medeným tónom. Pivo je nefiltrované, preto niekedy prirodzený kvasinkový zákal vytvorí farbu matného zlata s oranžovým odleskom. Vo vône dominujú citrusové arómy hlavne grapefruit prelínajúci sa s arómou čerstvého hroznového muštu ba až mladého aromatického vína. Predsudok o Tokaji, že je len sladký neplatí ani pri tomto pive! Pivo vôbec nie je sladké, ale je jemne horké. Chuť Vás ohúri svojou plnosťou a zaujímavým prepojením citrusovej dochute s hrozienu-sladkastým tónom.

Celkový zážitok umocní hustá pena, ktorá dodáva tomuto špeciálu jedinečnú krémovosť a dopĺňa celkový dojem, ktorý zanecháva jedinečný gurmánsky zážitok.

- ŠTÝL: AMERICAN IPA
- SLAD: Pízenský, Karamelový
- CHMEĽ: Mosaic, Aurora
- ŠPECIÁL: Tokajské cibéby a ich extrakt
- ALKOHOL: 5,5 obj. %
- PŮVODNÝ EXTRAKT: 13 ° (Plato)
- DOPORUČENÁ KONZUMÁCIA: 8-10°C. Pivo odporúčame k pečenému mäsu alebo grilovaným špecialitám.

MOC: 2,10/0,33l zvýhodnená cena 15€/ 8ks v transportnej fólii



VERJUS

1. BIO VERJUS - VERJUICE

Verjus je **kyslý nápoj vyrobený z "nezrelých" hroznových bobúľ**.

Názov "**Verjus**" pochádza z francúzskeho výrazu "vert jus," čo znamená "**zelená šťava**."

Verjus alebo aj Verjuice sa používa v kuchyni ako **kyslá prísada na ochutenie jedál a nápojov**.

Má jemne pikantnú a kyslú chuť, ktorá je menej ostrá než ocot a menej sladká než šťava z hrozna.

Verjus z Muškátu žltého z mladého vinohradu- Panenský zber- Osviežujúci skvost prírody

Panenský zber je keď vinič prvýkrát zarodí od svojho zasadenie a v tomto prípade je to v 3. roku. Tento jedinečný produkt je skutočným pokladom, ktorý sme získali počas takzvaného predzberu- redukcie hrozna. Zobrali sme skoro polovicu vzácnej úrody aby sila a energia už neprúdila do plodov- hrozna ale do koreňového systému. Tak v budúcnosti zabezpečíme dlhšiu životnosť viniču a vysokokvalitné vína z neho.

Niektoré spôsoby využitia Verjusu zahŕňajú:

- 1. Ochutenie jedál:** používa na zvýšenie chuti v rôznych jedlách. Môže sa pridať do omáčok, marinád, polievok a šalátových dresingov na zvýraznenie chuti a pridanie kyslej nóty.
- 2. Nápoje:** môže sa tiež použiť na vytvorenie rôznych osviežujúcich nápojov alebo miešaných alkoholických nápojov namiesto lietkove alebo citrónovej šťavy. Mieša sa s vodou a pridáva cukor alebo med podľa chuti na vytvorenie verjusového nápoja.
- 3. Dezerty:** vhodný aj na vytváranie dezertov, ako sú napríklad zmrzlina, želé alebo ovocné poháre.
- 4. Konzervovanie:** Verjus sa môže použiť na konzervovanie niektorých druhov potravín, ako sú napríklad uhorky alebo iné zeleninové konzervy.

Okrem svojej výnimočnej chuti je bio verjus tiež zdravým prírodným produktom.

Je nízkokalorický, obsahuje antioxidanty a vitamíny, ktoré sú dôležité pre vaše zdravie.

Pomáha detoxikovať organizmus a posilňuje imunitný systém.

MOC: 5,50/0,375l



SK-BIO-003
SLOVAKIA AGRICULTURE



DARČEKOVÉ BALENIA

Taška na víno



Taštička na 1 fľašu- 2 €

Kartónové nosiče na víno



1 nosič 0,75l - 1,50 €



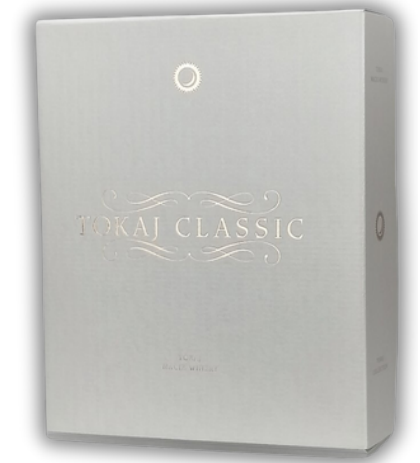
2 nosič biely- 1,90 €



2 nosič MONO- 1,90 €



2 nosič natur- 1,90 €



3 nosič Classic 2,50 €

DREVENÉ NOSIČE NA VÍNO. V ponuke 2 výšky obalov : Tokaj 0,5l a Moderné vína 0,75l



1 nosič
7,90 €



2 nosič
9,90 €



3 nosič
10,90 €



4 nosič
12,90 €



5 nosič
15,90 €

6 nosič
17,90 €



BOX na 6 vín
Alt. TOKAJ 6x0,5l
Alt. MODERN 6x0,75l
19€

DESTILÁT Z CIBÉB

CIBÉBA hroznový destilát vyrobený z najvzácnejších hrozienuk tzv. cibéb. Ide o hrozienuka napadnuté ušľachtitou plesňou Botrytis Cinerea Persoon. Hrozno s vysokou koncentráciou cukrov.

Destilát vyrobený zo špičkového hrozna s vysokou cukornatosťou. O destiláciu sa postarali profesionáli z pálenice Bird Valley Distillery, čo je zárukou vysokokvalitnej destilácie a finalizácie produktu.

Alkohol: 42,3 obj. %

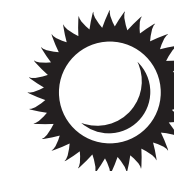
Objem: 0,5l

Zloženie: hroznový destilát, voda



MOC 29,90 € Predaj len koncovému zákazníkovi. Nieje možná ďalší predaj!

CENNÍK



TOKAJ MACIK WINERY

MONO	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
FURMINT	<i>pripravujeme</i>	<i>suché</i>	<i>0,75 l</i>	
LIPOVINA	2019	<i>polosladké</i>	<i>0,75 l</i>	12,80€

RIEKY	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
ROŇAVA	2016	<i>suché</i>	<i>0,75 l</i>	13,90€
BODROG	2017	<i>červené suché</i>	<i>0,75 l</i>	13,90€
TISA	2018	<i>červené suché</i>	<i>0,75 l</i>	13,90€

AXIS	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
FURMINT	2020	<i>suché</i>	<i>0,75 l</i>	6,50 €
LIPOVINA	2020	<i>polosladké</i>	<i>0,75 l</i>	6,50€
OMŠOVÉ	2020	<i>suché</i>	<i>0,75 l</i>	6,50€
LITURGICKÉ	2020	<i>suché</i>	<i>0,75 l</i>	6,50 €

BOTRIS	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
Botris late harvest	2019	<i>polosladké</i>	<i>0,5l</i>	19,90 €

PÉT- NAT	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
BUM BAC	2020	<i>polosladké</i>	<i>0,75 l</i>	9,90 €

SEKT	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
ERIC BRUT	2016	<i>Brut</i>	<i>0,75 l</i>	29,90 €
SIMONI BRUT	2016	<i>Brut</i>	<i>0,75 l</i>	29,90 €
SIMONI DOSAGE ZÉRO	2016	<i>Brut nature</i>	<i>0,75 l</i>	29,90 €

TOKAJSKÉ VÍNO	<i>Ročník</i>	<i>Zvyškový cukor</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SUCHÉ				
TOKAJSKÉ SAMORODNÉ SLADKÉ	2005	<i>suché</i>	<i>0,5l</i>	17,80 €
	2011	<i>sladké</i>	<i>0,5l</i>	19,90 €
TOKAJSKÝ VÝBER 3 PUTŇOVÝ				
TOKAJSKÝ VÝBER 4 PUTŇOVÝ	2009	<i>sladké</i>	<i>0,5l</i>	24,90 €
TOKAJSKÝ VÝBER 5 PUTŇOVÝ	2006	<i>sladké</i>	<i>0,5l</i>	35,90 €
TOKAJSKÝ VÝBER 6 PUTŇOVÝ	2006	<i>sladké</i>	<i>0,5l</i>	46,90 €
	2006	<i>sladké</i>	<i>0,5l</i>	54,90 €

1.SLOVENSKÉ TOKAJSKÉ PIVO	<i>Balenie</i>	<i>Cena</i>
TOKAJ MACIK WINERY IPA	<i>1x0,33 l</i>	2,10 €
TOKAJ MACIK WINERY IPA	<i>8 balenie</i>	15,00 €

VERJUS	<i>Popis</i>	<i>Alkohol</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
VERJUS	<i>kyslá 100% hroznová šťava</i>	<i>0 %</i>	<i>0,375l</i>	5,50 €

DESTILÁT	<i>Popis</i>	<i>Alkohol</i>	<i>Objem</i>	<i>Cena</i>
CIBÉBA	<i>hroznový destilát</i>	<i>42,3 %</i>	<i>0,75l</i>	29,90 €

Platný od 1.9.2023. Všetky ceny sú vrátane DPH.

KONTAKT

KONTAKTY:

Obchod, E-shop, B2B:

Jaro MACIK

jaro@tokajmacik.sk

+421905313352

Ochutnávky a ubytovanie:

Erika Maciková

erika@tokajmacik.sk

+421905125507

Ekonomické oddelenie:

Anna Klačková

klackova@tokajmacik.sk

+421566793466

FAKTURAČNÉ ÚDAJE:

TOKAJ MACIK WINERY s.r.o.

Medzipivničná 174

076 82 Malá Trňa

Slovenská republika

IČO: 36200905

DIČ: 2021521139

IČ DPH: SK 2021521139

Okresný súd Košice I v Odd. S.r.o. vložka číslo: 11872/V

BANKOVÝ ÚČET: FAKTURÁCIE: EUR €

Číslo účtu : 1779203454/0200

IBAN: SK69 0200 0000 0017 7920 3454

BIC: SUBASKBX

Banka: VÚB a.s. Trebišov

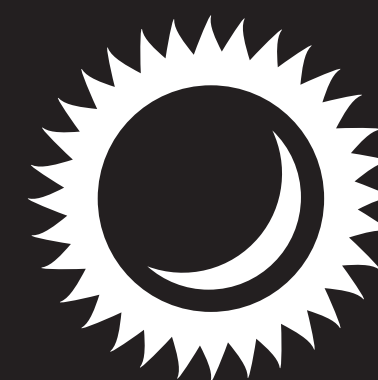
BANKOVÝ ÚČET: E-SHOP/ B2B: EUR €:

Číslo účtu: 2201803060 / 8330

IBAN: SK1883300000002201803060

BIC: FIOZSKBAXXX

Banka: Fio banka, a.s.



TOKAJ MACIK WINERY

3x VINÁRSTVO ROKA
7x VÍNO ROKA

Jediné BIO vinárstvo na Tokaji



SK-BIO-003
SLOVAKIA AGRICULTURE