

MÜLLER THURGAU - moravské zemské víno, sklizeno 11. 10. 2008, cukernatost moštu 20°C. Víno světlejší barvy se zelenožlutým odstínem s vůní travin a angreštu, svěží chuť a jemnou kyselinou.

VELTLÍNSKÉ ZELENÉ – moravské zemské víno, sklizeno 1.11.2008, cukernatost moštu 20,5°CNM. Lehčí víno zelenožluté barvy, svěží pronikavé vůně a chuťi jemně hořkých mandlí, s příjemnými kyselinami.

CHARDONNAY – pozdní sběr, sklizeno 21.10.2008, cukernatost moštu 23,4°CNM. Víno intenzivní, plné, zlatozelené barvy s vyváženým obsahem zbytkového cukru a kyselin, s chutí citrusových plodů.

RULANDSKÉ MODRÉ „CLARET“ – pozdní sběr, sklizeno 21.10.2008, cukernatost moštu 21,6°CNM. Hrozny byly zpracovány technologií lisováním celých hroznů. Plné víno zlatooranžové barvy, s jemnou chutí jahody a svěží kyselinou typickou pro burgundská vína.

RULANDSKÉ ŠEDÉ – výběr z hroznů, sklizeno 25.10.2008, cukernatost moštu 25°CNM. Víno plné, dlouhotrvající s vysokým extraktem, zlatožluté barvy s výraznou vůní.

RYZLINK VLAŠSKÝ - pozdní sběr, sklizeno 3.11.2008, cukernatost moštu 21,2°CNM. Víno zlatavých tónů, plné harmonické angreštové chuti a pikantní kyselinou.

TRAMÍN ČERVENÝ – moravské zemské víno, sklizeno 4.11.2008, cukernatost moštu 26,5°CNM. Víno zlatožluté barvy s typickou vůní a chutí čajové růže a hrozinky. Víno s nižším obsahem kyselin a decentním zbytkovým cukrem.

SAUVIGNON – výběr z hroznů, botrytis cinerea, sklizeno 7.11.2008, cukernatost moštu 25,8°CNM. Víno sytější zlaté barvy, s intenzivní kořenitou vůní charakteristickou pro botrytický sběr.

RYZLINK RÝNSKÝ -výběr z hroznů, botrytis cinerea, sklizeno 15.11.2008, cukernatost moštu 24,8°CNM. Víno s tmavými zlatavými až jantarovými odstíny, příjemným zbytkovým cukrem, chutí zeleného jablka a dlouhou dochutí.

CABERNET SAUVIGNON „CLARET“ –výběr z bobulí, sklizeno 5.12.2008, cukernatost moštu 27,2°CNM. Víno zlatooranžové barvy s výraznou vůní a chutí lučního medu. Víno s nižším obsahem alkoholu, vyšším zbytkovým cukrem, zakončeno svěží kyselinou.

RULANDSKÉ BÍLÉ - moravské zemské víno, sklizeno 31.12.2008 při -9°C, cukernatost moštu 37°CNM. Víno okrovězlatavých tónů s výraznou vůní hrušky a elegantní chutí karamelu, s výraznou kyselinou.

ZWEIGELTREBE „ROŠÉ“ – moravské zemské víno, sklizeno 21.10.2008, cukernatost moštu 20,5°CNM. Svěží víno jemně lososové barvy, s chutí bobulového ovoce a lahodnou kyselinou.

RULANDSKÉ MODRÉ – moravské zemské víno, sklizeno 21.10.2008, cukernatost moštu 21,6°CNM. Víno jemně rubínové barvy s chutí černých třešní a hořké čokolády. Víno s nižším obsahem kyselin a jemné tříslovin.

ZWEIGELTREBE – moravské zemské víno, sklizeno 24.10.2008, cukernatost moštu 20,5°CNM. Víno tmavě granátové barvy, plné višňové chuti s dostatečným obsahem tříslovin a kyselin.

CABERNET MORAVIA – moravské zemské víno, sklizeno 12.11.2008, cukernatost 21°CNM. Víno tmavě červené barvy s fialovým nádechem charakteristickým pro cabernetová vína, chutí černého rybízu a nižším obsahem kyselin. Víno zráló na barričovských zipsích.

RYZLINK RÝNSKÝ 2007 – výběr z bobulí, botrytis cinerea, sklizeno 16.11.2007, cukernatost moštu 30°CNM. Jedinečné víno tmavě zlatých tónů, s chutí medu, exotických ořechů, s výrazným zbytkovým cukrem a vyzrálou typickou ryzlinkovou kyselinou.

Vinaart, nově vybudované moderní vinařství Michala Uhra, zabývající se jak pěstováním vinné révy, tak výrobou kvalitních přívlastkových vín. Mladé vinice se nachází v nejjihněji položené obci s nejteplejším klimatem v České republice, v Moravské Nové Vsi. Víno vyrobené z vlastní produkce je možné okusit ve vinném sklepě ve Výmole, příjemném prostředí vinných sklepů. Podzemní částí vinného sklepa s cihlovou valenou klenbou pochází z dvacátých let minulého století, nově zrekonstruovaná lisovna doplněna moderní technologií a designem je vhodným místem i pro degustace.

