



Design © Pantier 2011

Vysvetlivky

KABINETNÉ VÍNO

(Akostné víno s prívlastkom kabinetné)
Cukornatosť hrozna musí byť minimálne 19 °NM.

NESKORÝ ZBER

(Akostné víno s prívlastkom neskorý zber)
Minimálna cukornatosť hrozna je 21 °NM.

VÝBER Z HROZNA

(Akostné víno s prívlastkom výber z hrozna)
Cukornatosť hrozna musí byť aspoň 23 °NM
a hrozno musí byť vyberané pozorne.

BOBUĽOVÝ VÝBER

(Akostné víno s prívlastkom bobuľový výber)
Najmenšia povolená cukornatosť hrozna
pre bobuľový výber je 26 °NM. Hrozno sa nechá
prezrieť na strapcov a následne sa preberá ručne,
príčom sa poškodené, prípadne nezrelé bobuľky
hrozna odstraňujú.

HROZIENKOVÝ VÝBER

(Akostné víno s prívlastkom hrozienukový výber)
Obsah cukru v mušte musí byť aspoň 28 °NM
a bobule sa pri zbere ručne preberajú.

CIBÉBOVÝ VÝBER

(Akostné víno s prívlastkom cibébový výber)
Rovnakovo ako hrozienukový výber musí aj cibébový
spĺňať minimálnu cukornatosť hrozna 28°NM.
Navyše musia byť prezreté bobule hrozna napadnuté
ušlachtilou plesňou Botrytis Persoon,
ktoré sa ručne preberajú.

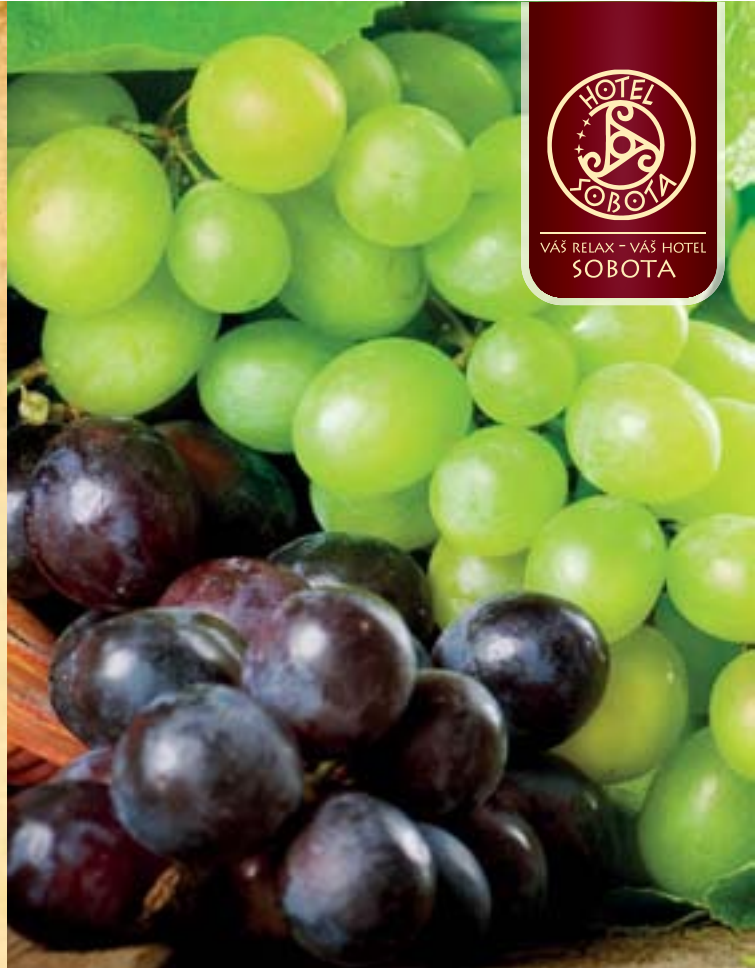
LADOVÉ VÍNO

Špeciálne víno, výkladná skriňa každého vinára.
Hrozno pri zbere musí mať teplotu -7°C a nižšiu,
teda musí byť poriadne premrznuté.
Počas lisovania nesmie hrozno rozmrznúť, kryštáliky
vody teda ostávajú vo vylisovaných zbytkoch hrozna.
Cukornatosť hrozna musí byť minimálne 27°NM.

SLAMOVÉ VÍNO

Podobne ako ladové víno aj slamové musí dosahovať
cukornatosť hrozna aspoň 27°NM. Hrozno sa však
spracováva iným spôsobom. Prezreté strapce hrozna
sa zozbierajú a následne sušia na slamenných
alebo trstinových rohožiach. Prípadne sa hrozno
vyviaže v dobre vetranom priestore tak aby
sa jednotlivé strapce hrozna nedotýkali.
Časť vody sa z hrozna odparí.

*Ladové a slamové vína su vzácné a drahé aj preto,
lebo z veľkej masy hrozna vinári vylisujú len veľmi
malé objemy muštu a následne vína.*



VÁŠ RELAX – VÁŠ HOTEL
SOBOTA

VÍNNA KARTA



In vino veritas



Hotel SOBOTA ***

Kežmarská 988/15 • 058 01 Poprad-Spišská Sobotka • e-mail: info@hotelsobota.sk
Info / Rezervácie: +421 (0)52 466 31 21
www.hotelsobota.sk



Biele vína

VELTLÍNSKE ZELENÉ

Chowaniec & Krajčirovič 2010 (neskorý zber, suché)	12,00 €
Vinkova 2010 (akostné, suché)	10,30 €

MÜLLER THURGAU

Chowaniec & Krajčirovič 2010 (kabinetné, polosuché)	12,00 €
Mavín 2010 (akostné, suché)	12,00 €

SAUVIGNON BLANC

Mrva & Stanko 2009 (výber z hrozna, suché)	25,00 €
Mavín 2010 (neskorý zber, suché)	20,00 €

TRAMÍN ČERVENÝ

Chowaniec & Krajčirovič 2010 (neskorý zber, suché)	16,50 €
Miroslav Dudo 2008 (výber z hrozna, suché)	19,20 €

DEVÍN

Miroslav Dudo 2009 (výber z hrozna, suché)	20,00 €
---	---------

PÁLAVA

Karpatská perla 2008 (slamové víno, sladké)	33,40 €
--	---------

RIZLING RÝNSKY

Mrva & Stanko 2009 (neskorý zber, suché)	25,50 €
---	---------

CHARDONNAY

Mrva & Stanko 2009 (výber z hrozna, suché)	26,00 €
Chowaniec & Krajčirovič 2010 (neskorý zber, suché)	13,50 €

RULANDSKÉ ŠEDÉ

Mrva & Stanko 2009 (výber z hrozna, suché)	26,00 €
Vinkova 2009 (výber z hrozna, suché)	18,00 €



Červené vína

ZWEIGELTREBE

Chowaniec & Krajčirovič 2009 (výber z hrozna, suché)	15,00 €
---	---------



CABERNET SAUVIGNON

Mrva & Stanko 2009 (výber z hrozna, suché)	25,00 €
Miroslav Dudo 2009 (neskorý zber, suché)	18,30 €
Karpatská Perla 2010 (neskorý zber, rosé)	17,10 €

ALIBERNET

Vinkova 2008 (akostné, suché, barrique)	23,00 €
Chowaniec & Krajčirovič 2010 (neskorý zber, suché)	15,00 €

FRANKOVKA MODRÁ

Karpatská Perla 2008 (neskorý zber, suché)	19,50 €
---	---------

ANDRÉ

Chowaniec & Krajčirovič 2009 (neskorý zber, suché, barrique)	16,50 €
---	---------

CUVEÉ

Cabernet - Merlot, Chowaniec & Krajčirovič 2009 (suché, barrique)	27,00 €
4 Živly, Karpatská Perla 2007 (suché)	35,70 €



Champagne & Sekt

MOET & CHANDON IMPERIAL BRUT

0,75 l / 80,00 €

SEKT HUBERT BRUT

0,75 l / 9,00 €

SEKT DE LUX

0,75 l / 11,00 €



Vino rozlievané

BIELE CHARDONNAY

Chowaniec & Krajčirovič 1 dl	1,20 €
------------------------------	--------

ČERVENÉ CABERNET SAUVIGNON

Chowaniec & Krajčirovič 1 dl	1,20 €
------------------------------	--------

