

Stávající názvy vín – formální část**I. JEDINÝ DOKLAD****1. NÁZEV A TYP****a. Názvy, které mají být zapsány**

Mikulovská (cs)

b. Druh zeměpisného označení:

CHOP - chráněné označení původu

2. DRUHY VÝROBKŮ Z RÉVY VINNÉ

- | |
|---|
| 1. Víno |
| 3. Likérové víno |
| 4. Šumivé víno |
| 5. Jakostní šumivé víno |
| 6. Jakostní aromatické šumivé víno |
| 8. Perlivé víno |
| 9. Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým |
| 11. Částečně zkvašený hroznový mošt |
| 15. Víno ze sušených hroznů |
| 16. Víno z přezrálých hroznů |

3. POPIS VÍNA (VÍN)**bílé jakostní víno***Stručný textový popis*

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM. Bílé jakostní víno se vyznačuje výrazným květinově-ovocným aromatickým charakterem. Ve vůni a chuti jsou výrazné tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, rozkvetlých lučních květů, jasmínu a jemné tóny citrusových plodů. Chuť vína je jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až zelenožlutá. V jakostních bílých vínech projevuje také jemný náznak minerálních tónů.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	18
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové jakostní víno

<i>Stručný textový popis</i>
Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukernatost nejméně 15°NM. Růžové jakostní víno se ve vůni a chuti vyznačuje kombinací červeného ovoce a lesních plodů. V chuti je většinou výraznější, pikantní kyselina, které zvýrazňuje chuťovou strukturu vína. Barva vína je světle růžová, lososová až světle meruňková.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	20
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní víno*Stručný textový popis*

Jakostní víno je vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Hrozny pro výrobu jakostního vína musí dosáhnout cukrnatosti nejméně 15°NM. Červená vína se ve vůni a chuti vyznačují jemnými ovocnými tóny třešní, višní, lesních plodů a červeného rybízu. Kyselina je jemná. Struktura tříslovin je jemná. Barva červených jakostních vín je světle rubínová až rubínová. Vliv na barevnost vín má zbarvení povrchu půdy ve viničních tratích a geologické podloží.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 4,5

Minimální celková kyselost:

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 20

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukrnatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem kabinetní víno". Bílé kabinetní víno se vyznačuje ovocně-květinovými tóny ve vůni a chuti bílých vín. Ve vůni a chuti jsou jemné citrusové tóny, jemné muškátové tóny, zelené jablko, broskve, meruňky a rozkvetlé luční květiny. Chuť vína je svěží, s výraznější kyselinou. Barva vína je zelenožlutá.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	18
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Stručný textový popis</i>
Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem kabinetní víno". Růžové kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny červeného ovoce, lesních jahod, ostružin, malin a červeného rybízu. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. V chuti se projevuje jemná mineralita daná geologickým podložím a půdními podmínkami.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem kabinetní víno, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 19 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem kabinetní víno". Červená kabinetní vína se ve vůni a chuti vyznačují nejčastěji tóny červeného ovoce a modrého ovoce. Ve vůni a chuti červených vín jsou tóny třešní, višní, sušených švestek a červeného rybízu. Chuť vína je výrazněji ovocná, s jemnější tříslovinou. Barva je rubínová až tmavočervená.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	20
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem pozdní sběr". Bílá vína v pozdním sběru jsou typickým produktem této vinařské podoblasti. Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, meruňky, broskve, černého rybízu, citrusů, grapefruitu, ananasu, lučních květů, růží a jasmínu. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Ve víně

se můžeme setkat s minerálními tóny. Barva vína je zelenožlutá, žlutozelená až jemně nazlátlá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

<i>Stručný textový popis</i>	
Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem pozdní sběr". Růžová vína v pozdním sběru jsou charakteristická bohatou aromatickou strukturou. V chuti a vůni růžových vín se je možné setkat s výraznými tóny lesních plodů, zejména jahod, malin, ostružin a dále červeného rybízu, višní, třešní a rozkvetlých lučních květů. Chuť vína je plná, harmonická, se svěží kyselinkou, jemnou mineralitou. Barva vína je světle růžová, lososová, meruňková.	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

Stručný textový popis
Pro jakostní víno s přívlastkem pozdní sběr, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 21 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem pozdní sběr". Aromatická struktura červených vín je velmi bohatá, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

Stručný textový popis
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Bílá

vína ve výběru z hroznů se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti, kde je možné najít tóny meruněk, broskví, grapefruitu, citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii u aromatických odrůd, růže, lučních květů a jasmínu. Chuť vína je mohutná, plná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Vlivem půdních podmínek je možné ve víně pozorovat minerální tóny. Barva vína je žlutozelená, zlatavá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Stručný textový popis</i>
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Růžová vína ve výběru z hroznů jsou význačná aromatickými tóny lesního ovoce - lesních jahod, lesních ostružin, a rozkvetlých lučních květů. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5

<i>objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Stručný textový popis</i>
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z hroznů, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukrnatosti nejméně 24 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z hroznů". Červená vína ve výběru z hroznů jsou charakteristická výraznou aromatickou strukturou ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti červených vín se nejčastěji objevují tóny lesních jahod, lesních ostružin, borůvek, malin, vyzrálých višní, sušených švestek, černého rybízu, s podtóny hořké čokolády. Chuť vín je plná, mohutná, s harmonickou strukturou tříslovin. Ve vínech se je možné setkat s minerálními tóny vlivem geologických a půdních podmínek.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

Stručný textový popis

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem výběr z bobulí". Bílé víno ve výběru z bobulí se ve vůni a chuti vyznačuje vyžralými ovocnými tóny sušených meruněk, broskví, zralých hrušek, grapefruitu, vyžralých citrusových plodů, ananasu, banánu, lychii s podtóny rozkvetlých lučních květů a medovými tóny. Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových): 4,5

Minimální celková kyselost:

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr): 30

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Víno s přívlastkem výběr z bobulí". Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyžralými tóny červeného ovoce a lesních plodů ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyžralých třešní a višní. Chuť vína je plná, mohutná s pikantní kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. V chuti se projevují jemné minerální tóny. Barva vína je lososová až meruňková.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Stručný textový popis</i>
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z bobulí, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno lze vyrábět pouze z vinných hroznů cukernatosti nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z bobulí". Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, červeného a modrého ovoce. V chuti jsou dominantní višně, lesní jahody, ostružiny, borůvky, černý rybíz s jemným čokoládovým podtónem. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Velký vliv na barvu a tříslovina má také zbarvené povrchu pudy a obsah vápna.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	35
Maximální celkový obsah	

<i>oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z cibéb". Bílé víno ve výběru z cibéb se ve vůni a chuti vyznačuje vyžralými ovocnými tóny, tropických ovocných plodů, sušených meruněk, sušených hrušek, grapefruitu, ananasu, lychii, banánu a medovými tóny. Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb*Stručný textový popis*

Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z cibéb". Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyžralými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-

medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní s jemným charakterem květinových tónů. Chuť vína je mohutní, plná, se svěží kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

Stručný textový popis	
Pro jakostní víno s přívlastkem výběr z cibéb, platí pravidla jako pro jakostní víno s tím, že toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vybraných bobulí napadených ušlechtilou plísní šedou nebo z přezrálých bobulí, které dosáhly cukernatosti nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru. Rovnocenným výrazem je "Vino s přívlastkem výběr z cibéb". Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, zejména jahod, malin a borůvek, červeného a modrého ovoce. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami.	

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

<i>Stručný textový popis</i>	
Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Klimatické a půdní podmínky mikulovské podoblasti pozitivně ovlivňují zrání bílých odrůd. V této podoblasti jsou velmi příznivé podmínky pro výrobu ledových vín. Ve vůni a chuti vína se projevují výrazné ovocné tóny tropického ovoce, vyzrálých citrusů, ananasu, banánu, broskví, meruněk, s výraznými medovými tóny. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Barva je zlatožlutá.	

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

<i>Stručný textový popis</i>

Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly sklizeny při teplotách minus 7°C a nižších a v průběhu sklizně a zpracování zůstaly zmrazené a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Červená ledová vína se vyznačují velmi bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti vína. Ve vůni a chuti je možné dobře identifikovat tóny velmi vyžrálých lesních jahod, malin, ostružin, vyžrálých višní, s charakteristickými medovými tóny, které zvýrazňují vůni a chuť vína. Chuť vína je plná, harmonická, s optimální vyrovnaností zbytkového cukru a kyselin. Barva vína je světle cihlová, jemně růžová, lososová, nebo meruňková.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	35
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

<i>Stručný textový popis</i>
Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování. V chuti a vůni bílého slámového vína se výrazně projevují ovocné tóny nazrálých jablek, meruněk, vinohradnické broskve, citrusových plodů, zejména grapefruitu, ananasu, banánu, lychii a rozkvetlých lučních květů. Barva vína je zlatožlutá, nebo zlatožlutá s nahnědlými odstíny.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	4,5
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	30
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

<i>Stručný textový popis</i>
Toto víno je dovoleno vyrábět pouze z vinných hroznů, které byly před zpracováním skladovány na slámě či rákosu nebo byly zavěšeny ve větraném prostoru po dobu nejméně 3 měsíců, a získaný mošt vykazoval cukernatost nejméně 27 stupňů normalizovaného moštoměru. Vykazuje-li však mošt již po 2 měsících cukernatost nejméně 32 stupňů normalizovaného moštoměru, může se provést lisování. Slámové červené víno je typické tóny vyzrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, malin a ostružin. Barva vína je cihlová a rubínová. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	4,5
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	35
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

bílé likérové víno*Stručný textový popis*

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Bílé likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hrozinek a medové tóny. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Barva vína je žlutá až zlatavá.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
--	----

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

růžové likérové víno*Stručný textový popis*

Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Růžové likérové víno, je typické tóny vyzrálého červeného ovoce, zejména třešní a višní, a lesních plodů. Chuť vína je harmonická, jemná, se svěží kyselinou. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené likérové víno

<i>Stručný textový popis</i>
Likérové víno je výrobek, který vykazuje skutečný obsah alkoholu v rozmezí 15-22 % objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 17% objemových. Výrobek musí být získán z částečně zkvašeného hroznového moštu a nebo z vína za přídavku destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu. Červené likérové víno je typické tóny zralých višní, lesních jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, s jemnými tóny hořké čokolády. Chuť je plná, harmonická s jemnou tříslovinou. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v</i>	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

bílé šumivé víno*Stručný textový popis*

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	15
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové šumivé víno*Stručný textový popis*

Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesních jahod, malin a červeného a černého rybízu. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 3 bary při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v</i>	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

bílé jakostní šumivé víno*Stručný textový popis*

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá jakostní šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
---	--

<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
--	--

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
------------------------------------	--

<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
--	--

<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	
--	--

růžové jakostní šumivé víno*Stručný textový popis*

Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová jakostní šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesních jahod, malin a

červeného a černého rybízu. Chuť růžových vín je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené jakostní šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Pro jakostní šumivé víno lze za určitých podmínek použít tradiční výrazy "Pěstitelský sekt" a "Jakostní šumivé víno stanovené oblasti". Pro tento druh vína je rovněž možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená jakostní šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	

<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé jakostní aromatické šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu, banánu, muškátu a rozkvetlých lučních květů. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

růžové jakostní aromatické šumivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních

názvů "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, červeného a černého rybízu. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

červené jakostní aromatické šumivé víno

Stručný textový popis
Při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín z registrovaných odrůd. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červené aromatické šumivé víno se vyznačuje kombinací ovocnými aromatickými tóny. Ve vůni a chuti vína jsou dominantní tóny třešní, višní, červeného rybízu. Kyselina je jemná. Chuť je výrazně ovocná s výraznější tříslovinou. Barva vín je světle rubínová až rubínová.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální celková	

<i>kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

růžové perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů

vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Klaret", "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červené perlivé víno

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti. Je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešní a višní. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v %</i>	

<i>objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Stručný textový popis</i>
Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína lze použít tradiční názvy "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

Všeobecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):	7
Minimální celková kyselost:	
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):	
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	

růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*Stručný textový popis*

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobeno z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína lze použít tradiční názvy "Panenské víno", "Panenská sklizeň" a "Klaret". Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višní. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

Všeobecné analytické vlastnosti

Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):

Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):

7

Minimální celková kyselost:

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):

Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):

červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým*Stručný textový popis*

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. U tohoto druhu vína je možné použití tradičních názvů "Panenské víno" a "Panenská sklizeň". Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňí a višní. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	7
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

bílý částečně zkvašený hroznový mošt

<i>Stručný textový popis</i>
Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický ovocným aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka, hrušky, muškátu a citrusových plodů. Struktura kyselin je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v</i>	

<i>miligramech na litr):</i>	
------------------------------	--

růžový částečně zkvašený hroznový mošt*Stručný textový popis*

Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešní a višní. V chuti jsou patrné jemnější třísloviny a výraznější kyseliny.

Všeobecné analytické vlastnosti

<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

červený částečně zkvašený hroznový mošt*Stručný textový popis*

Částečně zkvašený hroznový mošt obsahuje nejméně 1 % obj. skutečného obsahu alkoholu a nejvýše 3/5 celkového obsahu alkoholu. V podstatě tato definice znamená, že obsahuje alespoň 40 % nezakvašených cukrů. Obsahuje vysoké množství vitamínů skupiny B. Pro částečně zkvašený hroznový mošt, splňující určité podmínky je možno použít tradiční označení "Burčák". Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešní a višní. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická. Tříslovina je jemná.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

Víno ze sušených hroznů

<i>Stručný textový popis</i>
Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s výrobkem „Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno“, který je již v tomto oddíle popsán.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

Víno z přezrálých hroznů

<i>Stručný textový popis</i>

Vlastnosti tohoto druhu výrobku jsou identické s výrobky „jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a „jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb", které jsou již v tomto oddíle popsány.

<i>Všeobecné analytické vlastnosti</i>	
<i>Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových):</i>	
<i>Minimální celková kyselost:</i>	
<i>Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr):</i>	
<i>Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):</i>	

4. POSTUPY VINIFIKACE

a. Základní enologické postupy

bílé jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílé jakostní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených nebo pomletých hroznů. Mošty se staticky odkalují. Kvašení jakostních bílých vín probíhá v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání bílých vín probíhá také v nerezových nádobách větších objemů. V ročnících s vysokým obsahem kyselin (vyšší než 12 g/l) se využívá chemické podvojně odkyselení. Vína se lahvuji pod korkové nebo plastové uzávěry.	

růžové jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžové jakostní víno se nejčastěji vyrábí technologií krátkodobé	

macerace odstopkovaných, podrcených nebo pomletých hroznů. Délka macerace představuje 8 -12 hodin. Po vylisování mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízení teploty. Zrání vína probíhá také většinou v nerezových nádobách. Zrání vína je krátkodobé. Po 3-5 měsících se lahvuji. Láhve se uzavírají plastovým nebo korkovým uzávěrem.

červené jakostní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vín se vyrábí nejčastěji technologií macerace v různých typech vinifikátorů. Hrozny se macerují odstopkované a podrcené nebo pomleté. Macerace ve vinifikátorech je krátkodobá v délce 5-10 dnů. U červených jakostních vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách. Vína se po 3-5 měsících lahvuji. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým uzávěrem.	

bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílé kabinetní víno se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných a podrcených hroznů, nebo také technologií lisování celých hroznů. Odkalení moštů se provádí statickou sedimentací nebo flotací. Hrozny mohou být krátkodobě macerované (6-24 hodin) za podmínek řízení teploty. Víno kvasí v nerezových nádobách při využití aktivních suchých vinných kvasinek a možnosti řízení teploty. Zrání vína probíhá v nerezových nádobách. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým, plastovým nebo také šroubovacím uzávěrem.	

růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžové kabinetní víno je vyráběné nejčastěji technologií krátkodobé macerace odstopkovaných podrcených hroznů nebo okamžitým listováním odstopkovaných a mírně podrcených hroznů. Délka macerace představuje 4-12 hodin. Řízené kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách. U růžových vín zůstává buď zachovaný přírodní obsah a složení kyselin nebo se využívá jablečno-mléčná fermentace. K harmonizaci je možné ve víně ponechat zbytkový cukr. Zrání vín je krátkodobé. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým nebo	

šroubovacím uzávěrem.

červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená kabinetní vína se vyrábí technologií macerace odstopkovaných pomletých nebo podrcených hroznů. Macerace probíhá v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech s možností regulace teploty. Délka macerace je nejčastěji 7-12 dnů. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání červených vín probíhá v nerezových nádobách. V ojedinělých případech také v dřevěných sudech. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo plastovým uzávěrem.	

bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Vyrábí se z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se okamžitě lisují nebo podléhají krátkodobé maceraci (12 -48 hodin) při řízené teplotě. Kvašení probíhá nejčastěji v nerezových nádobách nebo také dřevěných sudech. Využívá se spontánní kvašení nebo kvašení s kvasinkami selektovanými pro terroir v této podoblasti. Kvašení většinou probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Kvašení může probíhat také v dřevěných sudech (u těchto vín proběhne také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech.	

růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (2-8 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají korkovým, plastovým, šroubovacím nebo skleněným uzávěrem.	

červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 10 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo častěji v dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudech barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 6-18 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.	

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílá vína ve výběru z hroznů se nejčastěji vyrábí z odstopkovaných, podrcených hroznů. Hrozny se zpracovávají okamžitým lisováním nebo technologií krátkodobé macerace v řízených podmínkách. Kvašení probíhá v nerezových nádobách, při možnosti regulace teploty nebo v dřevěných sudech. Při kvašení se využívají různé kmeny aktivních suchých vinných kvasinek, kvasinek selektovaných z viničních tratí podoblasti nebo spontánní kvašení. U vín, jejich kvašení probíhá v sudech, se využívá také jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique.	

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (6-12 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Jablečno-mléčná fermentace se provádí pouze v minimálním množství případů. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových nebo dřevěných vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. U červených vín se provádí jablečno-mléčná fermentace. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.	

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílá vína ve výběru z bobulí se vyrábí z odstopkovaných podrcených nebo pomletých hroznů, nebo s využitím technologie lisování celých hroznů. Hrozny se většinou okamžitě lisují. Kvašení probíhá při řízené teplotě a s využitím aktivních vinných sušených kvasinek. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, velkoobjemových dřevěných sudech – akátových, dubových a také v sudech barrique. Láhve se nejčastěji uzavírají korkovým nebo skleněným uzávěrem.	

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžová vína se vyrábí technologií lisování podrcených hroznů nebo technologií krátkodobé macerace (8-16 hodin). Technologie řízeného kvašení probíhá v nerezových nádobách. Zrání vín probíhá nejčastěji v nerezových nádobách, pouze minimálně v dřevěných sudech. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem nebo šroubovacím uzávěrem.	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním,	

případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Zrání vín probíhá v nerezových nádobách, nebo dřevěných sudech, zejména dubových sudech větších objemů a sudů barrique. Zrání červených vín představuje nejčastěji 12-24 měsíců. Láhve se uzavírají nejčastěji korkovým uzávěrem.

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Bílé víno v kategorii výběr z cibéb se vyrábí technologií řízeného kvašení v nerezových tancích. Využívá se aplikace čisté kultury kvasinek. Mošt má vysokou cukernatost a kvašení je pomalé. Regulace teploty kvasícího média je proto velmi důležitá. U tohoto jakostního stupně se nevyužívá jablečno-mléčná fermentace. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.	

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Růžové víno ve výběru z cibéb se vyrábí nejčastěji technologií krátkodobé macerace hroznů. Mošt kvasí v nerezových nádobách s možností řízené teploty a využití aktivních suchých vinných kvasinek. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.	

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Červená vína se vyrábí technologií středně až dlouhodobé macerace v nerezových vinifikátorech, s možností regulace teploty a mícháním, případně sprchováním. Délka macerace představuje 14 dnů až několik měsíců. Ve vínech se ponechává vysoký obsah zbytkové cukru. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.	

jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Ledové víno se vyrábí technologií lisování zmrzlých hroznů. Mošty obsahují vysoký obsah cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.	

jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Hrozny s vynikajícím zdravotním stavem se umístí na rošty, dřevěné bedýnky na slámu nebo se volně zavěšují do volného vzdušného prostoru. V těchto podmínkách hrozny zůstávají 3 měsíce a déle. Hrozny se následně lisují a získává se mošt s vysokým obsahem cukrů. Kvašení moštů je velmi pomalé. Důležitá je možnost řízení teploty kvašení a aplikace čisté kultury kvasinek. Ve vínech se ponechává vyšší obsah zbytkové cukrů. K zastavení kvašení se využívá podchlazení, aplikace oxidu siřičitého nebo filtrace. Zrání vína probíhá téměř výhradně v nerezových tancích.	

Likérové víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Základem k výrobě likérového vína je víno nebo částečně zkvašený hroznový mošt. Výrobek se získává přidáním destilátu z vína nebo z produktů révy vinné a zahuštěného hroznového moštu do částečně zkvašeného hroznového moštu nebo vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené likérové víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Likérové víno se může označit jako „jakostní likérové víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, kde byly sklizeny hrozny.	

Šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Šumivé víno se získává druhotným kvašením vína . Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě 3 bary (0,3 MPa) při 20°C. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Šumivé víno lze vyrábět tradiční metodu kvašení v láhvi.	

Jakostní šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Jakostní šumivé víno je možné označovat také termínem „sekt“. K výrobě šumivého vína se využívají hrozny odpovídající kvalitě jakostního vína nebo jakostní víno. Jakostní šumivé víno se vyrábí prvotním nebo druhotným kvašením, z domácí nebo dovezené suroviny a celková výrobní doba při kvašení v tancích musí být minimálně 60 dnů, při kvašení na láhvi 9 měsíců, přetlak musí být 0,35 MPa a celkový alkohol nejméně 10 % obj. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Jakostní aromatické šumivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Výroba tohoto vína probíhá způsobem jako u jakostního šumivého vína s tím rozdílem, že při výrobě tohoto vína bylo využito pouze prvotní kvašení kupáže vín odrůd uvedených v předpise Evropské unie. Aromatické šumivé víno stanovené oblasti je možné označovat také jako „Aromatický sekt s.o.“. K výrobě kupáže byly použity hrozny sklizené ve stejné vinařské oblasti z vinic vhodných pro jakostní víno stanovené oblasti. Výroba vína proběhla ve stejné vinařské oblasti, ve které byly sklizené hrozny. Ve vinici nebyl překročený maximální výnos povolený pro výrobu jakostního vína. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Perlivé víno

<i>Typ enologického postupu:</i>	Zvláštní enologický postup
<i>Popis postupu:</i>	
Perlivé víno je výrobek z vína, jakostního vína nebo z produktů vhodných k získávání vína nebo jakostního vína, pokud tato vína vykazují skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových a celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben. Perlivé víno je možné označit názvem „jakostní perlivé víno“ pokud bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti.	

Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Perlivé víno dosycené oxidem uhličitým je vyrobené z vína, jakostního vína stanovené oblasti nebo z produktů vhodných k získávání stolního nebo jakostního vína stanovené oblasti, pokud tato vína vykazují celkový obsah alkoholu nejméně 9% objemových. Perlivé víno vykazuje skutečný obsah alkoholu nejméně 7% objemových. Přetlak způsobený oxidem uhličitým vykazuje v uzavřené nádobě při 2,5 barech při 20°C. Perlivé víno smí být plněno do nádob o objemu nejvýše 60 l. Tento postup je stejný pro bílé, růžové i červené šumivé víno, záleží na barvě vína, ze kterého je výsledný produkt vyroben.	

Částečně zkvašený hroznový mošt

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Produkt vznikající z hroznového moštu ihned po zahájení kvašení. V České republice existuje pro částečně zkvašený hroznový mošt získaných z hroznů vypěstovaných výhradně na území České republiky tradiční název „Burčák“.	

Víno ze sušených hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	

Postup byl popsán u titulu "Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno".
--

Víno z přezrálých hroznů

<i>Typ enologického postupu:</i>	Příslušné omezení výroby vína
<i>Popis postupu:</i>	
Postup byl popsán u titulů "Jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a "Jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb".	

Zrálo na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničního kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.	

Školeno na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničního kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.	

Krášleno na kvasnicích (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Tato tradiční technologie znamená, že po vykvašení se víno nestáčí a ponechává se dlouhodobě zrát na celém podílu kvasničných kalů. Víno zraje na kvasničných kalech nejčastěji po dobu 3-6 měsíců. Obvykle nedochází ke stáčení vína a víno zraje ve stejném sudu, ve kterém kvasilo. Během zrání vína dochází k autolýze kvasinek. Při autolýze kvasinek dochází k uvolňování mannoproteinů. Díky tomuto procesu dochází k velmi pozitivnímu zjemnění a zakulacení chuťových vlastností vína. Školení na kvasnicích umožňuje také přirozenou stabilizaci vína díky antioxidačním schopnostem kvasničního kalu, stabilizaci bílkovin a tím omezení bílkovinných zákalů ve víně.	

Pěstitelský sekt (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Šumivé víno této kategorie by mělo splnit základní podmínku, že se výroba tohoto šumivého vína uskutečnila přímo u pěstitele révy vinné, jehož hrozny byly využité pro výrobu tohoto šumivého vína.	

Panenská sklizeň (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice. První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.	

Panenské víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem "panenská sklizeň" nebo "panenské víno", pokud víno pochází z první sklizně vinice; za první sklizeň vinice se považuje sklizeň uskutečněná ve třetím roce po výsadbě vinice.	

První sklizeň je pro každého vinaře zajímavá tím, že se ukáže první sklizeň hroznů v nové vinici, která může naznačovat potenciál „terroir“. Teprve stárnutím vinice však může docházet k výraznějšímu projevu terroir a odrůdy ve vyrobeném víně.

Mladé víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit jako "mladé víno", pokud je víno nabízeno ke spotřebě konečnému spotřebiteli nejpozději do konce kalendářního roku, ve kterém proběhla sklizeň vinných hroznů použitých k výrobě tohoto vína. Tento typ vína se nejčastěji vyrábí z ranějších odrůd révy vinné, jako jsou například Irsai Oliver, Müller Thurgau, Muškát moravský, Veltlínské červené rané, Modrý Portugal, Dornfelder, Svatovavřínecké a další. Bílá mladá vína jsou výrazněji aromatická, se svěží chutí a kyselinkou. Podobně je tomu také u růžových vín. Mladá červená vína se nejčastěji vyrábí technologiemi „teplé cesty“ nebo „karbonické macerace“, které zvýrazní ovocnost ve vůni a chuti mladých červených vín.	

Archivní víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem "archivní víno", pokud je víno uváděno do oběhu nejméně 3 roky po roku sklizně. Potenciál archivního vína se většinou rodí přímo ve vinici, v přirozených podmínkách „terroir“. Vína s charakterem „terroir“ jsou většinou vhodná také pro dlouhodobou archivaci. Během archivace dochází ke zrání vína v lahvích nebo dřevěných sudech a změnám v látkovém složení vína a také senzorických vlastnostech vína.	

Klaret (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Víno je možné označit termínem „klaret“ pokud se jedná o bílé víno vyrobené z modrých vinných hroznů bez nakvášení. Pro výrobu tohoto typu vína jsou vhodné modré odrůdy révy vinné, které mají nižší obsah červených barviv ve slupkách bobulí. Mezi takové odrůdy patří například Rulandské modré. Hrozny se hned po sklizni lisují a získaný mošt se zpracovává technologií výroby bílého vína.	

Mešní víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Mešní víno“ splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. „Víno musí být přírodní z plodů révy vinné a nezkažené“. Toto je základní sdělení „Kodexu kanonického práva katolické církve „Codex Iuris Canonici 1983 (CIC). Podobnou charakteristiku uvádí i předpis Římské kurie z roku 1706. *	

Košer víno (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.	

Košer (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
„Košer víno“ („Košer“) splňuje požadavky pro účely církví nebo náboženských společností. Podmínkou uvádění takového vína do oběhu je písemný souhlas příslušné církve nebo náboženské společnosti s uváděním takto označeného vína do oběhu. Košer vína vyrábějí ortodoxní židé tak, aby splňovala požadavky judaismu. Znamená to mimo jiné, že od zpracování hroznů až po zátkování lahví se celého výrobního procesu mohou účastnit pouze židé světící šabat (sobotu). Celá výroba košer vín je plně oddělena od výroby ostatních vín. Do košer vín je možné přidávat pouze košer přísady.	

Premium (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Termínem „premium“ je možné označit vína kategorií výběr z hroznů, výběr z bobulí nebo výběr z cibéb, která byla vyrobena z hroznů, které byly nejméně z 30 % napadeny šedou hnilobou hroznů révy (<i>Botrytis cinerea</i>).	

Burčák (tradiční výraz)

<i>Typ enologického postupu:</i>	Kulturní zvyk
<i>Popis postupu:</i>	
Termínem „burčák“ se může označit částečně zkvašený hroznový mošt za předpokladu, že hrozny použité k jeho výrobě byly vypěstovány výhradně ve vinařské oblasti Morava.	

b. Maximální výnosy

<i>Maximální výnos:</i>
14000 kg hroznů na hektar

5. VYMEZENÁ OBLAST

Mikulovská podoblast se nachází v Jihomoravském kraji. Její největší část spadá do okresu Břeclav a pouze několik vinařských obcí se spadá do okresu Brno-venkov. V jižní části je ohraničená státní hranicí s Rakouskem od Nového Přerova až do Valtic. Ze své západní části sousedí s podoblastí Znojemskou a na východní části s podoblastmi Velkopavlovickou a z malé části se Slováckou.

6. HLAVNÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

Zweigeltrebe
Vrboska
Veritas
Veltlínské zelené (syn. Grüner Veltliner)
Veltlínské červené rané (syn. Malvasier, Malvasia)
Tramín červený (syn. Tramín, Gewürztraminer)
Sylvánské zelené (syn. Sylvánské, Grüner Silvaner)

Svatovavřínecké (syn. Saint Laurent)
Sevar
Savilon
Sauvignon (syn. Sauvignon blanc)
Ryzlink vlašský (syn. Welschriesling)
Ryzlink rýnský (syn. Rheinriesling, Riesling)
Rulandské šedé (syn. Pinot gris)
Rulandské modré (syn. Pinot noir)
Rulandské bílé (syn. Pinot blanc)
Rubinet
Rinot
Pálava
Neuburské (syn. Neuburger)
Neronet
Nativa
Muškát Ottonel (syn. Muscat Ottonel)
Muškát moravský (syn. MOPR)
Müller Thurgau (syn. Rivaner)
Modrý Portugal (Blauer Portugieser, Portugieser Blau)
Merlot
Malverina
Lena
Laurot
Kofranka
Kerner
Jakubské
Irsay Oliver
Hibernal
Fratava
Frankovka (syn. Lemberger, Blaufränkisch)
Florianka
Erilon
Dornfelder
Domina
Děvín
Chardonnay
Cerason
Cabernet Sauvignon

Cabernet Moravia
Cabernet Dorsa
Blauburger
Auxerrois
Aurelius
Ariana
André
Alibernet
Agni
Acolon
* Zweigeltrebe (OIV)
** všechny další odrůdy uznané ve všech členských státech EU ve smyslu článku 120A NR č.1234/2007 (OTHER)
* Veritas B (OIV)
* Cabernet-Sauvignon N (OIV)
* Cabernet Moravia N (OIV)
* Aurelius (OIV)
* Ariana N (OIV)
* André (OIV)
* Alibernet (OIV)
* Agni N (OIV)
* 19 Cabernet Sauvignon (MAIN)
* 18 Veltlínské červené rané (MAIN)
* 17 André (MAIN)
* 16 Muškát moravský (MAIN)
* 15 Neuburské (MAIN)
* 14 Tramín červený (MAIN)
* 13 Modrý Portugal (MAIN)
* 12 Rulandské modré (MAIN)
* 11 Rulandské šedé (MAIN)
* 10 Chardonnay (MAIN)
* 09 Rulandské bílé (MAIN)
* 08 Sauvignon (MAIN)
* 07 Zweigeltrebe (MAIN)
* 06 Frankovka (MAIN)
* 05 Ryzlink rýnský (MAIN)
* 04 Ryzlink vlašský (MAIN)
* 03 Svatovavřínecké (MAIN)

* 02 Veltlínské zelené (MAIN)
* 01 Müller Thurgau (MAIN)
* Frankovka (OIV)
* Devín B (OIV)
* Kerner B (OIV)
* Irsay Oliver (OIV)
* Chardonnay B (OIV)
* Pálava B (OIV)
* Neuburské B (OIV)
* Neronet N (OIV)
* Muškát Ottonel B (OIV)
* Muškát Moravský B (OIV)
* Muller-Thurgau B (OIV)
* Modrý Portugal N (OIV)
* Merlot N (OIV)
* Malverina B (OIV)
* Lena B (OIV)
* Sylvanské Zelené B (OIV)
* Svatovavrinecké N (OIV)
* Sauvignon B (OIV)
* Ryzlink Vlašský B (OIV)
* Ryzlink Rýnský B (OIV)
* Rulandské šedé B (OIV)
* Rulandské Modré N (OIV)
* Rulandské Bílé B (OIV)
* Veltlínské Zelené B (OIV)
* Veltlínské Cervené Rané (OIV)
* Tramín Cervený B (OIV)

7. POPIS SOUVISLOSTI (SOUVISLOSTÍ)

bílé jakostní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé jakostní víno se vyznačuje výrazným květinově-ovocným aromatickým charakterem. Ve vůni a chuti jsou výrazné tóny zeleného jablka, hrušky, kdoule, rozkvetlých lučních květů, jasmínu a jemné tóny citrusových plodů. Vůně a chuť vína je ovlivněna příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Významný vliv má reliéf a expozice viničních tratí v mikulovské podoblasti. Chuť vína je jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až

jemná, plná, s pikantní kyselinkou. Barva vína je žlutozelená až zelenožlutá. Aromatické látky a chuťová struktura vína je ovlivněna vápenatým podložím v mnoha viničních tratích. V jakostních bílých vínech se proto projevuje také jemný náznak minerálních tónů.

růžové jakostní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové jakostní víno se ve vůni a chuti vyznačuje kombinací červeného ovoce a lesních plodů. Vůně a chuť vína je ovlivněna průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů a reliéfem viničních tratí. V chuti je většinou výraznější, pikantní kyselina, které zvýrazňuje chuťovou strukturu vína. Také struktura kyselin souvisí s průběhem teplot a slunečním zářením během zrání hroznů a vápenatým podloží mnoha viničních tratí. Geologické podloží ovlivňuje výrazně chuťové vlastnosti vína. Barva vína je světle růžová, lososová až světle meruňková.

červené jakostní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína se ve vůni a chuti vyznačují jemnými ovocnými tóny třešní, višní, lesních plodů a červeného rybízu. Struktura aromatických látek ve vůni a chuti vína je ovlivněna průběhem klimatických podmínek během vegetačního období a zejména během zrání hroznů. Je ovlivněna také reliéfem a expozicí viničních tratí. Kyselina je jemná. Struktura tříslovin je jemná. Barva červených jakostních vín je světle rubínová až rubínová. Vliv na barevnost vín má zbarvení povrchu půdy ve viničních tratích a geologické podloží.

bílé jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé kabinetní víno se vyznačuje ovocně-květinovými tóny ve vůni a chuti bílých vín. Ve vůni a chuti jsou jemné citrusové tóny, jemné muškátové tóny, zelené jablko, broskve, meruňky a rozkvetlé luční květiny. Struktura aromatických látek je ovlivněna příznivými klimatickými podmínkami během zrání hroznů a expozicí viničních tratí ke světovým stranám. Chuť vína je svěží, s výraznější kyselinou. Na strukturu kyselin má velký vliv geologické podloží, expozice viničních tratí ke světovým stranám a vývoj klimatických podmínek během zrání hroznů. V chuti vína se projevují geomorfologické podmínky jednotlivých terroir, zejména exponovanost ke světovým stranám a vápenaté podloží viničních tratí.

růžové jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové kabinetní víno je charakteristické ovocnými tóny ve vůni a chuti. Ve vůni a chuti jsou tóny červeného ovoce, lesních jahod, ostružin, malin a červeného rybízu.. Struktura aromatických látek je ovlivněna průběhem klimatických faktorů během zrání hroznů a geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je svěží s výraznější kyselinkou. Barva vína je nejčastěji světle růžová, lososová, světle meruňková. Struktura kyselin souvisí se zbarvením a záhřevností půd. V chuti se projevuje jemná mineralita daná geologickým podložím a půdními podmínkami. Celková chuťová struktura vína je ovlivněna geologickými a půdními podmínkami a hospodařením s vodou v půdě.

červené jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená kabinetní vína se ve vůni a chuti vyznačují nejčastěji tóny červeného ovoce a modrého ovoce. Ve vůni a chuti červených vín jsou tóny třešní, višní, sušených švestek a červeného rybízu. Aromatická struktura vína je nejvýrazněji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů a geomorfologickými podmínkami viničních tratí. Chuť vína je výrazněji ovocná, s jemnější tříslovinou. Barva je rubínová až tmavočervená. Chuťová struktura červených vín je ovlivněna půdními podmínkami stanoviště a především zbarvením půdy.

bílé jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá vína se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které představují tóny ovoce, lučních květů, růží a jasmínu. Struktura aromatických látek je ovlivněna průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Střídání teplých dnů a chladných nocí pozitivně přispívá k tvorbě aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, s pikantní kyselinkou. Struktura chuťových látek je ovlivněna geologickým podložím a půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím v mnoha viničních tratích. Vlivem vápenatého podloží se je možné ve víně setkat s výrazným aroma a minerálními tóny.

růžové jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová vína v pozdním sběru jsou charakteristická bohatou aromatickou strukturou. Struktura aromatických látek je nejvýrazněji ovlivněna klimatickými podmínkami, tzn. kombinací teploty, slunečního záření a srážek a také reliéfem viničních tratí a expozicí ke světovým stranám. Všechny tyto podmínky ovlivňují průběh zrání a tím také vývoj aromatických látek. Chuť vína je plná, harmonická, se svěží kyselinkou, jemnou mineralitou. Struktura kyselina a minerální tóny jsou ovlivněné geologickým podložím, zejména vápenatými půdami. Barva vína je světle růžová, lososová, meruňková. Barevnost vín souvisí s průběhem slunečního záření během vegetace.

červené jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Aromatická struktura červených vín je velmi bohatá, s tóny lesních jahod, ostružin, malin, červeného a černého rybízu, třešní, višní, sušených švestek, rozkvetlých lučních květů, s jemnými čokoládovými tóny. Struktura aromatických látek je nejčastěji ovlivněna průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů, reliéfem viničních tratí a jejich expozicí ke světovým stranám. Vína jsou světle rubínová, rubínová až tmavočervená. Chuť vína je plná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťové vlastnosti vína, zejména barevnost a třísloviny jsou ovlivněné klimatickými, geologickými a půdními podmínkami, zejména barvou půdy a obsahem vápna v půdě.

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá vína ve výběru z hroznů se vyznačují bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti. Dlouhý, teplý a slunečný podzim, typický pro tuto podoblast, je odpovědný za vývoj aromatické struktury vín. Významný vliv na aromatickou strukturu má také expozice ke světovým stranám. Chuť vína je mohutná, plná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné kombinací geologických a půdních podmínek, zejména vápenatým podložím. Výrazný vliv má i vztah mezi orientací vinice ke světovým stranám a průběhem počasí. Vlivem půdních podmínek je možné ve víně pozorovat minerální tóny. Barevnost je ovlivněná především slunečním zářením.

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová vína ve výběru z hroznů jsou význačná aromatickými tóny lesního ovoce - lesních jahod, lesních ostružin, a rozkvetlých lučních květů. Struktura těchto aromatických tónů se projevuje ve vůni a chuti. Struktura aromatických látek je ovlivněna kombinací teplot, slunečního

záření a rozdělení srážek během vegetace. Velký vliv má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Chuť vína je plná, harmonická, s jemnou kyselinkou a mineralitou. Chuťové vlastnosti vína, struktura kyselin a minerality jsou ovlivněné geologickými a půdními podmínkami podoblasti, zejména vyšším obsahem vápna v půdě.

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína ve výběru z hroznů jsou charakteristická výraznou aromatickou strukturou ve vůni a chuti. Struktura aromatických a chuťových látek je nejvýrazněji ovlivněná průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Velký vliv na aromatickou strukturu má také reliéf viničních tratí. Chuť vín je plná, mohutná, s harmonickou strukturou tříslovin. Chuťová struktura a plnost je ovlivněná geologickými podmínkami, půdními podmínkami, zbarvením povrchu půdy. Ve vínech se je možné setkat s minerálními tóny vlivem geologických a půdních podmínek.

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé víno ve výběru z bobulí se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny s podtóny rozkvetlých lučních květin a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na vývoj aromatických látek má reliéf viničních tratí a expozice ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťová struktura vín je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami, zejména obsahem vápna ve viničních půdách.

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyzrálými tóny červeného ovoce a lesních plodů ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů, reliéfem a expozicí viničních tratí. Chuť vína je plná, mohutná s pikantní kyselinkou. Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. V chuti se projevují jemné minerální tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné geologickými a půdními podmínkami, zejména vyšším obsahem vápna ve viničních půdách. Barva vína je lososová až meruňková.

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, červeného a modrého ovoce s jemným čokoládovým podtónem. Struktura aromatických látek je výrazně ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a průběhem teplot a slunečního záření během zrání hroznů. Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Vyzrálост tříslovin je závislá na optimálních podmínkách během zrání hroznů, tzn. oslunění hroznů, periodách sucha a půdních podmínkách. Velký vliv na barvu a tříslovina má také zbarvené povrchu půdy a obsah vápna.

bílé jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé víno ve výběru z cibéb se ve vůni a chuti vyznačuje vyzrálými ovocnými tóny a medovými tóny. Aromatickou strukturu ovlivňují teplota, srážky a sluneční svit. Velký vliv na strukturu aromatických látek mají geomorfologické podmínky viničních tratí. Struktura aromatických látek je ovlivněná také vápenatými půdami. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s pikantní kyselinkou a medovými tóny. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné geomorfologickými podmínkami a vápenatým podložím.

růžové jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové víno ve výběru z bobulí je typické vyzrálými ovocnými tóny ve vůni a chuti. Dominantní jsou ovocně-medové tóny lesních jahod, malin, červeného rybízu, vyzrálých třešní a višní s jemným charakterem květinových tónů. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů, expozicí viničních tratí ke světovým stranám a vápenatým podložím. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť je harmonizovaná také díky obsahu zbytkového cukru. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné geologickými a půdními podmínkami, zejména obsahem vápna v půdě a zbarvením povrchu viničních půd.

červené jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená vína ve výběru z bobulí jsou typická výrazným ovocným aroma s medovými tóny. Ve vůni a chuti jsou plné tóny lesních plodů, zejména jahod, malin a borůvek, červeného a modrého ovoce. Struktura aromatických látek je závislá na klimatických a půdních podmínkách, reliéfu viničních tratí a jejich expozici ke světovým stranám. Díky průběhu srážek a teplot v podzimních dnech může docházet k napadení hroznů ušlechtilou šedou hnilobou (noble rot). Chuť vína je plná, mohutná, s jemnými a harmonickými tříslovinami. Struktura chuťových látek je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami, zejména zbarvením povrchu viničních půd a obsahem vápna v půdě.

červené jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Klimatické a půdní podmínky mikulovské podoblasti pozitivně ovlivňují zrání bílých odrůd. Pro aromatický charakter a strukturu kyselin je významné podzimní počasí se střídáním teplých dnů a chladných nocí. Ve vůni a chuti vína se projevují výrazné ovocné tóny tropického ovoce, vyztáhlých citrusů, ananasu, banánu, broskví, meruněk, s výraznými medovými tóny. Aromatické látky jsou ovlivněné reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami. Ledová vína jsou typická vysokým obsahem zbytkového cukru. Chuť vína je plná, mohutná. Chuťová struktura vína je výrazně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami stanoviště, zejména vyšším podílem vápna v půdě.

červené jakostní víno s přívlastkem Ledové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená ledová vína se vyznačují velmi bohatou strukturou aromatických látek, které se projevují ve vůni a chuti vína. Ve vůni a chuti je možné dobře identifikovat tóny velmi vyztáhlých lesních jahod, malin, ostružin, vyztáhlých višní, s charakteristickými medovými tóny, které zvýrazňují vůni a chuť vína. Struktura aromatických látek je ovlivněná klimatickými podmínkami během zrání hroznů a půdními podmínkami stanoviště. Chuť vína je plná, harmonická, s optimální vyrovnaností zbytkového cukru a kyselin. Struktura chuťových látek je ovlivněná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami jednotlivých terroir. Barva vína je světle cihlová, jemně růžová, lososová, nebo meruňková.

červené jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Slámové bílé víno je výrazně ovlivněné aromatickým charakterem hroznů a zdravotním stavem. Charakter slámového vína je ovlivněný klimatickými podmínkami během zrání hroznů, zejména teplotou, slunečním svitem a četností srážek. Příznivá expozice viničních tratí, proudění vzduchu a dokonalé oslunění se pozitivně projeví v chuti a vůni slámových vín. Velký vliv má také vápenaté podloží viničních tratí. Výrazný podíl zbytkového cukru se odráží na harmonii a chuťové plnosti vína. Ve vínech se velmi málo projevuje vliv půdy a geologického podloží a mineralita.

červené jakostní víno s přívlastkem Slámové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Slámové červené víno je typické tóny vytrálého lesního ovoce ve vůni a chuti. V chuti a vůni jsou dominantní především tóny lesních jahod, malin a ostružin. Barva vína je cihlová a rubínová. Vytrálost aromatického charakteru je ovlivněná kombinací půdních podmínek a průběhem počasí v září a říjnu. Velký vliv má také zbarvení povrchu viničních půd a obsah aktivního vápna v půdě. V chuti je výrazný obsah zbytkového cukru.

bílé likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílé likérové víno se vyznačuje výraznými ovocně-květinovými aromatickými tóny ve vůni a chuti vína. Z ovocných tónů jsou výrazné tóny jablka, citrusových plodů, grapefruitu, broskve, muškátu, hroznů a medové tóny. Aromatické tóny ve víně jsou ovlivněné podmínkami terroir, zejména průběhem klimatických podmínek během zrání hroznů. Struktura aromatických látek je ovlivněná geomorfologickými podmínkami viničních tratí a vápenatým podložím. Chuť vína je plná, harmonická, svěží, s příjemnou kyselinou. Chuťové látky jsou ovlivněné geologickými a půdními podmínkami podoblasti. Struktura kyselin je ovlivněná také slunečním zářením během zrání hroznů. Barva vína je žlutá až zlatavá.

růžové likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžové likérové víno, je typické tóny vytrálého červeného ovoce, zejména třešní a višní, a lesních plodů. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délkou trvání slunečního svitu a intenzitou slunečního záření. Chuť vína je harmonická, jemná, se svěží kyselinou. Chuťové vlastnosti vína jsou výrazně ovlivněné půdními podmínkami, zejména vápenatým podložím a zbarvením povrchu půdy. Barva vína je nejčastěji tmavorůžová.

červené likérové víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červené likérové víno je typické tóny zralých višní, lesních jahod, malin, ostružin, červeného rybízu, s jemnými tóny hořké čokolády. Aromatický charakter vína souvisí s klimatickými podmínkami podoblasti a zejména délce trvání slunečního svitu a intenzitě slunečního záření. Chuť je plná, harmonická s jemnou tříslovinou. Struktura tříslovin je ovlivněná půdními a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Barva vína je intenzivní, rubínová. Vína mají vyšší obsah zbytkového cukru.

bílé šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesních jahod, malin a červeného a černého rybízu. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s reliéfem, expozicí viničních tratí a množstvím slunečního svitu během zrání hroznů. Kyseliny podobně jako chuťové vlastnosti jsou ovlivněné vápenatými půdami. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a

vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

bílé jakostní šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá jakostní šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové jakostní šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová jakostní šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesních jahod, malin a červeného a černého rybízu. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s reliéfem, expozicí viničních tratí a množstvím slunečního svitu během zrání hroznů. Kyseliny podobně jako chuťové vlastnosti jsou ovlivněné vápenatými půdami. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené jakostní šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená jakostní šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyzrálých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během

zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

bílé jakostní aromatické šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným ovocně-květinovým aroma. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové jakostní aromatické šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová jakostní aromatická šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, červeného a černého rybízu. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s reliéfem, expozicí viničních tratí a množstvím slunečního svitu během zrání hroznů. Kyseliny podobně jako chuťové vlastnosti jsou ovlivněné vápenatými půdami. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené jakostní aromatické šumivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešní, višní, lesních jahod a borůvek. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyžralost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

bílé perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami zejména vápenatým podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višňí. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené perlivé víno

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňí a višňí. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

bílé perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá perlivá vína se vyznačují jednoduchým ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, hrušky, broskve, citrusů a muškátu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka perlivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami zejména vápenatým podložím viničních tratí. Vliv na strukturu kyselin má také průběh teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Chuť bílých perlivých vín je jemná, osvěžující. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová perlivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešňí a višní. Aromatická struktura růžových perlivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s podmínkami pro zrání modrých odrůd, které jsou však proto velmi vhodné pro růžová vína. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené perlivé víno dosycené oxidem uhličitým

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená perlivá vína se vyznačují aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny třešňí a višní. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyzrállost tříslovin je ovlivněna reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů.

bílý částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílý částečně zkvašený hroznový mošt je charakteristický ovocným aroma nejčastěji muškátu, zeleného jablka, hrušky, muškátu a citrusových plodů. Struktura kyselin je jemná. Aromatický charakter a struktura kyseliny souvisí především s klimatickými podmínkami a slunečním svitem.

růžový částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžový částečně zkvašený hroznový mošt je typickým vůni třešňí a višní. V chuti jsou patrné jemnější třísloviny a výraznější kyseliny. Struktura aromatických látek, kyselin a tříslovin je nejvýrazněji ovlivněna reliéfem stanoviště, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami.

červený částečně zkvašený hroznový mošt

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červený částečně zkvašený hroznový mošt se vyznačuje aromatickým charakterem třešňí a višní. Struktura kyselin je výraznější a méně harmonická. Tříslovina je jemná. Kyseliny a třísloviny jsou výrazně ovlivněny klimatickými podmínkami stanoviště.

Víno ze sušených hroznů

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Souvislost je totožná s termínem "jakostní víno s přívlastkem Slámové víno".

Víno z přezrálých hroznů

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Souvislost je totožná s termíny "jakostní víno s přívlastkem Ledové víno" a "jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb".

Víno originální certifikace (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Víno originální certifikace je přechodným stupněm mezi germánským a románským systémem klasifikace vín. Víno originální certifikace musí být vyrobeno na stejném nebo menším území, než je vinařská oblast. Výrobce musí být členem sdružení, které je oprávněné přiznávat označení vína originální certifikace. Víno splňuje podmínky stanovené v rozhodnutí o povolení přiznávat označení vína originální certifikace; v ostatním musí víno splňovat požadavky stanovené tímto zákonem pro jednotlivé druhy vín. Víno originální certifikace se na etiketě označí slovním údajem "víno originální certifikace" nebo zkratkou "V. O. C.", případně "VOC".

Jakostní likérové víno (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Likérové víno se může označit také jako „jakostní likérové víno“ jestliže bylo vyrobeno z vinných hroznů, sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti, které byly sklizeny ve stejné vinařské oblasti. Výroba vína použitého k výrobě jakostního likérového vína musí proběhnout ve stejné vinařské oblasti, v níž byly sklizeny hrozny. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

Jakostní víno s přívlastkem (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Tento tradiční výraz je v tomto oddíle již použit jako:
Jakostní víno s přívlastkem Kabinetní víno
Jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr

Jakostní víno s přívlastkem Výběr z hroznů
Jakostní víno s přívlastkem Výběr z bobulí
Jakostní víno s přívlastkem Výběr z cibéb
Jakostní víno s přívlastkem Ledové víno
Jakostní víno s přívlastkem Slámové víno
Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

Víno s přívlastkem (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Tento tradiční výraz je rovnocenný s výrazem "Jakostní víno s přívlastkem" pro všechny barvy vína i typy přívlastků. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína a typu přívlastku.

Pozdní sběr (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Tento tradiční výraz je rovnocenný s výrazem "Jakostní víno s přívlastkem Pozdní sběr" pro všechny barvy vína. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné v závislosti na barvě vína.

Jakostní víno odrůdové (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Jakostní víno odrůdové se vyrábí z vinných hroznů, rmutu, z hroznového moštu, z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín, a to nejvýše z 3 odrůd. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné jako u jakostního vína v závislosti na barvě vína.

Jakostní víno známkové (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Jakostní víno známkové se vyrábí ze směsi vinných hroznů, rmutu, hroznového moštu, případně z vína vyrobeného z vinných hroznů sklizených na vinici vhodné pro jakostní víno stanovené oblasti nebo smísením jakostních vín. Souvislosti se zeměpisnou oblastí jsou totožné jako u jakostního vína v závislosti na barvě vína.

bílé jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Bílá šumivá vína se vyznačují ovocným aroma. Ve vůni a chuti jsou dominantní tóny jablka, meruňky, broskve, citrusových plodů, ananasu a banánu. Díky klimatickým podmínkám stanoviště během zrání je kyselinka šumivého vína výrazná a svěží. Struktura kyselin bílých vín je také pozitivně ovlivněná geologickými a půdními podmínkami a průběhem teplot a slunečního svitu během zrání hroznů. Pozitivní vliv na strukturu kyselin v šumivých vínech má zejména vápenaté podloží vinic. Chuť bílých šumivých vín je jemná, plná a harmonická. Chuťové vlastnosti vína jsou ovlivněné geomorfologickými a půdními vlastnostmi stanoviště. Barva vína je žlutozelená, žlutá až nazlátlá.

růžové jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Růžová šumivá vína se vyznačují výrazným aroma červeného ovoce, zejména třešní a višní, lesních jahod, malin a červeného a černého rybízu. Aromatická struktura růžových šumivých vín je daná geologickými, půdními a klimatickými podmínkami viničních tratí. Kyselina v růžových vínech je svěží, výraznější. Struktura kyselin souvisí s reliéfem, expozicí viničních tratí a množstvím slunečního svitu během zrání hroznů. Kyseliny podobně jako chuťové vlastnosti jsou ovlivněné vápenatými půdami. Barevné odstíny růžových vín jsou lososová, pivoňková, tělová a meruňková. Chuť je svěží a výrazná.

červené jakostní šumivé víno stanovené oblasti (tradiční výraz)

label.newWineName.singleDocument.linkWithArea.conciseDetails

Červená šumivá vína se vyznačují především aromatickým charakterem červeného ovoce. Typické jsou aromatické a chuťové tóny vyžralých třešní a višní, červeného a černého rybízu. V chuti a vůni vín jsou významné také tóny lesních jahod, malin a ostružin. Aromatická struktura vína je ovlivněná reliéfem viničních tratí, expozicí ke světovým stranám a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Chuť vína a struktura tříslovin je jemná. Barevnost a vyžralost tříslovin je ovlivněná reliéfem viničních tratí a klimatickými podmínkami během zrání hroznů. Vliv na chuťové vlastnosti vín má podloží vinic a také zbarvení povrchu půdy.

8. DALŠÍ ZÁKLADNÍ PODMÍNKY

<i>Právní základ:</i>	Ve vnitrostátních právních předpisech
<i>Druh další podmínky:</i>	Dodatečná ustanovení týkající se označování
<i>Popis podmínky:</i>	
Dle ustanovení zákona č. 321/2004 Sb. o vinohradnictví a vinařství a	

o změně některých souvisejících zákonů (zákon o vinohradnictví a vinařství), ve znění pozdějších předpisů.

II. DALŠÍ INFORMACE

1. VŠEOBECNÉ INFORMACE

<i>Rovnocenné výrazy:</i>	
<i>Tradičně používaný název:</i>	Ne
<i>Jazyk žádosti:</i>	čeština
<i>Právní základ oznamované změny:</i>	Článek 118s nařízení (ES) č. 1234/2007
<i>Tyto technické podklady obsahují změny přijaté v souladu s:</i>	

2. KONTAKTNÍ ÚDAJE

a. Údaje o žadateli

<i>Jméno a titul žadatele</i>	Vinařský fond
<i>Právní postavení, velikost a složení (v případě právnických osob):</i>	právnícká osoba vzniklá podle zákona č.321/2004 Sb.
<i>Státní příslušnost:</i>	Česká republika
<i>Adresa:</i>	3/5 Žerotínovo náměstí 60182 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 541 652 471
<i>Fax:</i>	+420 541 652 479
<i>E-mail(y):</i>	info@vinarskyfond.cz,dolansky@vinarskyfond.cz

b. Údaje o zprostředkovateli

<i>Jméno zprostředkovatele:</i>	Úřad průmyslového vlastnictví
<i>Adresa:</i>	2A Antonína Čermáka 16068 Praha Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 220 383 289
<i>Fax:</i>	+420 224 324 718
<i>E-mail(y):</i>	mkryslova@upv.cz,ikoutna@upv.cz,posta@upv.cz

c. Údaje o zainteresovaném subjektu

--

d. Kontaktní údaje příslušných kontrolních orgánů

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Státní zemědělská a potravinářská inspekce (SZPI)
<i>Adresa:</i>	15 Květná 603 00 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 540 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	info@szpi.gov.cz,podatelna@szpi.gov.cz

<i>Název příslušného kontrolního orgánu</i>	Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský (ÚKZÚZ)
<i>Adresa:</i>	2 Hroznová 656 06 Brno Česká republika
<i>Telefon:</i>	+420 543 548 111
<i>Fax:</i>	
<i>E-mail(y):</i>	ukzuz@ukzuz.cz,podatelna@ukzuz.cz

e. Kontaktní údaje kontrolních subjektů

--

3. TRADIČNÍ VÝRAZY

a. Bod a)

Víno originální certifikace (VOC ou V.O.C.)
Jakostní likérové víno
Víno s přívlastkem
Pozdní sběr
Jakostní víno s přívlastkem
Jakostní víno známkové
Jakostní víno odrůdové

Jakostní víno
Jakostní šumivé víno stanovené oblasti

b. Bod b)

Školeno na kvasnicích
Krášleno na kvasnicích
Zrálo na kvasnicích
Rezerva
Premium
Pozdní sběr
Pěstitelský sekt (*)
Panenská sklizeň
Panenské víno
Mešní víno
Mladé víno
Košer, Košer víno
Klaret
Burčák
Archivní víno

4. Oblast NUTS

CZ064	Jihomoravský kraj
-------	-------------------

5. VEDLEJŠÍ MOŠTOVÉ ODRŮDY

** Bílý Portugal (OTHER)
** Damascenka (OTHER)
** Kamenorůžák bílý (OTHER)
** Mladen (OTHER)
** Modrava (OTHER)
** Modrý Janek (OTHER)
** Prachttraube (OTHER)
** Ranuše muškátová (OTHER)
** Rulenska (OTHER)
** Ryzlink buketový (OTHER)
** Šedý Portugal (OTHER)

**** Tramín bílý (OTHER)****** Veltlínské červenobílé (OTHER)**

6. PODPŮRNÉ MATERIÁLY

a. Specifikace produktu:

<i>Status:</i>	Připojeno
<i>Název souboru:</i>	CHOP_Mikulovska_SPECIFIKACE_final.pdf

b. Vnitrostátní rozhodnutí o schválení:

<i>Název souboru:</i>	Zákon _321_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_zakon-2004-321-viceoblasti.html
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska _254_2010_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/ws_content?contentKind=regulation&section=1&id=71693&name=254/2010
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska _324_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-324-viceoblasti.html
<i>Název souboru:</i>	Vyhlaska _323_2004_Sb.pdf
<i>Právní odkaz:</i>	http://eagri.cz/public/web/mze/legislativa/pravni-predpisy-mze/tematicky-prehled/Legislativa-MZe_uplna-zneni_vyhlaska-2004-323-vino.html

c. Další dokument(y):

<i>Název souboru:</i>	CHOP_Mikulovska_SPECIFIKACE_zmeny.docx
<i>Popis:</i>	Specifikace produktu v režimu změn

d. Mapy vymezené oblasti

<i>Název souboru:</i>	Vinarske oblasti a podoblasti CR_2.pdf
-----------------------	--

<i>Popis:</i>	
---------------	--

e. Poznámka pro Evropskou komisi

--

7. ODKAZ NA SPECIFIKACI VÝROBKU

<i>Odkaz:</i>	
---------------	--

8. ODKAZ NA E-BACCHUS

--