

# *Vínna karta*

## *Wine list*

*Spýtaj sa someliéra na jeho oblúbené víno, bude určite to najlepšie v ponuke.  
Francúzske príslovie*

HOTEL GREEN  
KUBÍNSKA HOĽA  
★★★

## Rozlievané biele víno

White wine by glass

**Vetlín / Pinot, akostné/quality wine** 0,20 l 2,50 €  
**Karpatská Perla, suché/dry**

## Rozlievané červené víno

Red wine by glass

**Dunaj / Cabernet, akostné/quality wine** 0,20 l 2,50 €  
**Karpatská Perla, suché/dry**

## Slovenské biele vína

Slovak white wines

**Vetlínske zelené, ber z hrozna/ selection of grape** 0,75 l 11,50 €  
**Chowanec & Krajčírovič, suché/dry**

Žlto-zelená farba sýtejšieho odtieňa vo vône po ovoci, má charakteristický mandľový buket, niekedy dominuje aj medový tón obohatený vôňou zelených jabĺk a pikantnej limetky. Chuť lahodná, po zelenom ovoci a mede, dochuť po mandliach a ovoci s jemnou kyselinou.

**Chardonnay, ber z hrozna/ selection of grape** 0,75 l 12,50 €  
**Chowanec & Krajčírovič, suché/dry**

Vino žltej farby, s expresívnou ovocnou vôňou, najmä pomarančov a grapefruitov, s minerálno-zemitými podtónmi. V chuti je víno nádherne štruktúrované, s bohatou ovocnosťou vyzretého ovocia, jemnou minerálnosťou a hravými kyselinami. Vhodné k rybám, bielemu mäsu a šalátom.

**Sauvignon, neskorý zber/late harvest** 0,75 l 12,50 €  
**Chowanec & Krajčírovič, suché/dry**

Vino s jemnou odrodovou vôňou žihľavy a zrelých egrešov. V chuti sladkasté, plné, s tónmi dozrievajúcich bielych ribezlí, so sviežou kyselinkou a zväzajúcou, jemne korenistou ovocnou dochuťou. Odporúčame podávať k morským špecialitám aj sladkovodným rybám, tiež k úpravám jahňacieho a telacieho mäsa, k chuťovo výraznejším šalátom a syrovým špecialitám, najmä z tvrdého syra.

**Tramín červený, akostné/quality wine** 0,75 l 12,50 €  
**Vino Nichta, polosuché/semidry**

Aromatické víno so silnou korenistou chuťou. Ktorá naplní Vaše chuťové kanálky až po okraj.

**Devín, ber z hrozna/ selection of grape** 0,75 l 14,50 €  
**Vino Nichta, suché/dry**

Krásna zelenožltá farba, nádherný korenistý buket a jemná chuť plná ovocia. Okúzľujúca vôňa kvetov a citrusov je podtrhnutá šťavnatosťou južného ovocia v chuti.

**Pinot Gris, výber z hrozna/ selection of grape** 0,75 l 14,50 €  
**VVD Dvory nad Žitavou, suché/dry**

Vino žltej farby jemnejšieho odtieňa, s vyváženou ovocnou vôňou tropického ovocia a zrelých jabĺk, podporenou jemnými minerálnymi a medovými tónmi. V chuti je šťavnato ovocné, s presvedčivým ovocným extraktom, príjemnými kyselinami a vyrovnanou dochuťou.

**Rizling rýnsky, neskorý zber/late harvest** 0,75 l 19,50 €  
**Mrva & Stanko, suché/dry**  
*Vino žltozelenej farby výraznejšieho odtieňa s výraznou a zároveň elegantnou minerálno-ovocnou vôňou, najmä nelúpaných citrusových plodov a sušených hrozienok, obohatenou o interesantné minerálno-zemité tóny.*

## **Svetové biele vína** **Worlds white wines**

**Chardonnay** 0,75 l 12,50 €  
**Alameda, Chile, suché/dry**  
*Vino ľahkej, žltkastej farby s iskrivým okrajom. V jeho vône dominuje krásny nádych tropického ovocia, ako banány a ananás. V jeho stredne plnej chuti rozpoznávame pekne vyvážené kyselinky a príjemný šťavnatý charakter so strednou dochuťou.*

**Sauvignon blanc** 0,75 l 18,50 €  
**Misty Cove, suché/dry**  
*Vino žltej farby, s uhladenou medovo-ovocnou vôňou, najmä zelených jabĺk a s jemným podtónom koreňovej zeleniny. Chuť vína je mohutne ovocná, s medovými a korenistými tónmi, príjemnou štruktúrou kyselín a dlhou lahodnou dochuťou.*

## **Slovenské ružové víno** **Slovak rosé wine**

**Svätovavrinské, akostné/quality wine** 0,75 l 12,50 €  
**Repa Winery, suché/dry**  
*Módne, ľahké ružové víno so zaujímavou farbou svetlo jahodových tónov, je presne také, aké by malo byť správne rosé, osviežujúce, príjemne "piteľné", so sľubnou škálou chuti a vône. Vyznačuje sa intenzívnou vôňou lesných jahôd, v chuti sa prejavuje ako výraznejšia kyselinka, tak príjemná sladká chuť jahôd s cukrom.*

## **Slovenské červené vína** **Slovak red wines**

**Svätovavrinské, akostné/quality wine** 0,75 l 11,50 €  
**VVD Dvory nad Žitavou, suché/dry**  
*Vino intenzívnej granátovo-červenej farby s vôňou dozrievajúcich kôstkovín. Ovocná chuť vína pripomína višne s kúskami čiernej čokolády. Dochuť je zvýraznená primeraným obsahom kyselín a mladou trieslovinkou. Podávame k hovädziemu mäsu na omáčke z dusenej zeleniny, pečeným bravčovým kotletám, kozím a ovčím syrom.*

**Frankovka modrá, výber z hrozna/selection of grape** 0,75 l 11,50 €  
**Chowaniec & Krajčírovič, suché/dry**  
*Vino pripomína drobné lesné ovocie. V chuti objavíte ovocné tóny pripomínajúce čučoriedky, horkú čokoládu a sušené slivky. Primeraný obsah tanínu a nižšie kyseliny tvoria harmóniu tohto vína.*

**Zweigeltrebe, neskorý zber/late harvest** 0,75 l 11,50 €  
**Chowaniec & Krajčírovič, suché/dry**  
*Tmavšia, rubínovo-červená farba vína s pekným fialkastým odleskom. Vo vône vína dominujú lesné jahody doplnené nádyhom spáleného dreva. Chuť vína je pekne vyvážená s mäkkými a pekne integrovanými tanínmi zakončená dlhou dochuťou.*

**Zweigeltrebe, akostné/quality wine** 0,75 l 12,50 €

**Víno Nichta, polosuché/semidry**

*Mladé, hrubšie vínko, po vyzretí veľmi jemné, harmonické. Jemná vôňa pripomína slivky.*

**Alibernet, neskorý zber/ late harvest** 0,75 l 15,50 €

**VVD Dvory nad Žitavou, suché/dry**

*Víno intenzívnej karmínovo-červenej farby, s buketom čiernych ríbezlí a zrelého lesného ovocia. Chuť decentná, čokoládovo-černicová, s typickou trieslovinou. Odporúčame k divine, hovädziemu mäsu, údeným a grilovaným mäsám, údeným tvrdým a vyzretým syrom.*

**Cabernet Sauvignon, výber z hrozna/selection of grape** 0,75 l 16,50 €

**Karpatská Perla, suché/dry**

*Víno tmavej rubínovo-granátovej farby, s ovocnou vôňou, v ktorej dominujú tóny čiernych ríbezlí obohatené o vône čierneho lesného ovocia. Chuť vína je ovocná, s výraznými tónmi cassis a čierneho bobuľového ovocia, s harmonickou štruktúrou kyselín a tanínov.*

## **Svetové červené vína**

### **Worlds red wines**

**Cabernet Sauvignon** 0,75 l 12,50 €

**Alameda, Chile, suché/dry**

*Víno má karmínovočervenú farbu s jasným až žiarivým okrajom. Vo vône okamžite pociťujeme tóny čierneho bobuľového ovocia doplnené o jemný nádych korenia. V chuti je víno stredne intenzívne, plné, prevažujú hlavne ovocné tóny.*

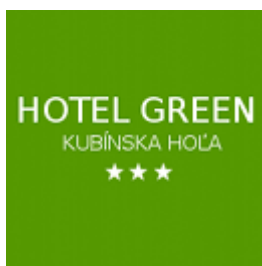
**Viña Collada Rioja** 0,75 l 15,50 €

**Marques de Riscal, Španielsko, suché/dry**

*Cuvée odrôd Tempranillo a Graciano vyzrievalo v barikoch len krátke 4 mesiac). Svieže, iskrivé, s decentnou aromatickou a výraznou hrozňovou chuťou, príjemne sa pije samostatne alebo ako doplnok k stredne silným syrom, duseným mäsám, tučnejším rybám, jedlám z húb, ryže a cestovín.*

**“Boh stvoril vodu, ale človek vyrobil víno...”**

*Victor Hugo*



## Šumivé vína Sparkling wines

**Hubert Club brut** 0,75 l 11,50 €

**Hubert, Slovensko, biele/white, suché/dry**

Šumivé víno charakteristické minimálnym obsahom zvyškového cukru, ktorý necháva vyniknúť jeho harmonickej chuti a sviežej ovocnej vôni.

**Hubert de Luxe** 0,75 l 13,50 €

**Hubert, Slovensko, biele/white, sladké/sweet**

Aromatické šumivé víno, biele. Cuvée je zložené z aromatických odrôd bielych vín Irsai Oliver, Muškát Ottonel a Moravský muškát. Sú preň charakteristické bohaté perlenie, svieža žltá farba, výrazný muškátový buket.

**Prosecco Extra Dry** 0,75 l 18,50 €

**Casa Coller, Taliansko, biele/white, suché/dry**

Veľmi elegantné šumivé víno svetlo-slamovej farby s jemným ale perzistentným perlením. Arómy sú otvorené, komplexné a harmonické. Ovocnosť citrusov a sviežosť kvetín sa snúbi s biskvitovými tónmi a vôňou vyzrievania na kvasniciach. Na podnebí je šťavnaté a osviežujúce, vyrovnané a perzistentné.

## Dezertné vína Dessert wines

**Tokajské smorodné sladké** 0,50 l 14,50 €

**Chateau Viničky, Slovensko, sladké/sweet**

Víno, v ktorom sa naplno prejavuje tokajský charakter tzv. chlebovinka. V chuti sušená slivka s náznakom karamelu dodávajú vínu jeho plnosť a vážnosť. Vhodné ku všetkým druhom dezertov.

**“Boh stvoril vodu, ale človek vyrobil víno...”**

*Victor Hugo*



**Vína a vínnu kartu dodala spoločnosť MonVin, s.r.o.**

## ***Niečo pre zvedavých a tých čo sa chcú niečo dozvedieť.***

*Pokiaľ patríte k milovníkom dobrého vína, ktorí miernymi dúškami osviežujú svoje telo a dušu, iste sa tiež snažíte preniknúť do krásneho sveta vína. Nemusíte však byť priamo profesionálnym sommeliérom, ale nahliadnuť občas do vinárskeho slovníka a zorientovať sa v základných vinárskych pojmoch, isto nemusí byť na škodu. Predovšetkým, pokiaľ sa stretne spoločnosť, a Vy vtedy môžete svoje znalosti ako sa patrí zúčastiť a podeliť sa o ne so svojimi priateľmi...*

***Aróma vína** je súbor látok prírodného pôvodu pochádzajúcich z hrozna, ktoré sú obsiahnuté vo víne a ktoré je možné senzorycky zachytiť pri čuchovej a chuťovej skúške.*

***Barrique** dubový sud o veľkosti 225 l používaný pôvodne vo francúzskom vinárskom regióne Bordeaux ku zreniu červených vín. Dnes rozšírený po celom svete ku zreniu vín s typickou vôňou a chuťou.*

***Buket vína** je súhrn vôní vzniknutých pri ležaní vína v sudoch a fľašiach*

***Cibéba** je zaschnutá bobuľa hrozna, často napadnutá ušľachtilou pliesňou *Botrytis cinerea*. Cibéby sú významnou surovinou pre výrobu tokajských a iných sladkých vín.*

***Cuvée** je víno pre ktorého výrobu boli použité dve alebo viac odrôd alebo ročníkov.*

***Dekantácia** je oddelenie čistého vína vo fľaši od usadeného depotu (usadeniny vo fľaši) preliatím do karafy alebo inej nádoby.*

***Dochuť vína** je súbor tónov chuti, ktorá vystúpi až na záver celkového chuťového vnemu a ktoré môžu byť odlišné od vnemov počiatočných.*

***Dlhé víno** je víno v chuti plné, telnaté a teda extraktívne. Chuťový dojem pretrváva v ústach dlho po prehltnutí.*

***Guľaté víno** je víno s dostatočnou plnosťou, ktorá je prejavom vyššieho obsahu alkoholu, extraktu a úmerných kyselín, sa javí ako veľmi vyrovnané vo všetkých zložkách a pritom žiadna nevyniká.*

***Harmonické víno** je víno obsahujúce všetky dôležité zložky, hlavne kyseliny, triesloviny a cukry v správnom, harmonicky zladenom pomere.*

***Karafa** je sklenená nádoba baňatého tvaru zo zúženým hrdlom, niekedy máva sklenenú zátku. Slúži k dekantovaniu starších ročníkov červených a bielych vín.*

***Panenské víno / Panenská úroda***

*Víno z prvej úrody vinnej révy, spravidla zbieraného v štvrtom roku po výsadbe.*

***Predikátne víno** je víno s prívlastkom: kabinetné víno, neskorý zber, výber z hrozna, bobuľový výber, ľadové, slamové a výber z cibéb.*

***Vinný kameň** vzniká reakciou kyseliny vinnej s draslíkom alebo sodíkom. Vyzráža sa behom kvasenia muštu a pokračuje vo víne. Môže sa vyzrážať aj v naľášanom víne, čo nieje na závalu.*

***Zvyškový cukor** je cukor, ktorý neprekvasil a zostal vo víne. Podľa množstva zvyškového cukru sa rozoznáva víno suché, polosuché, polosladké a sladké.*

### ***Viete ako sa rozdeľujú akostné prívlastkové vína?***

***kabinetné** – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 19 °NM,*

***neskorý zber** – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 21 °NM,*

***výber z hrozna** – vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, s cukornatosťou najmenej 23 °NM, ktoré sa získa zo starostlivo vybraných strapcov,*

***bobuľový výber** – vyrobené z ručne vybraných prezretých strapcov hrozna, z ktorých boli ručne odstránené nezrelé a poškodené bobule, s cukornatosťou najmenej 26 °NM,*

***hrozienkový výber** – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna, s cukornatosťou najmenej 28 °NM,*

***cibébový výber** – vyrobené len z ručne vybraných prezretých bobúľ hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby *Botrytis cinerea* Persoon, s cukornatosťou najmenej 28 °NM,*

***ľadové víno** - vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7 °C a nižšej a hrozno zostalo počas zberu a spracovania zmrazené a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM,*

***slamové víno** – vyrobené z dobre vyzretého hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne sa nechalo visieť na šnúrach minimálne tri mesiace a získaný mušt mal cukornatosť najmenej 27 °NM.*

