**Pomôcka na určenie názvu vzorky:**

- **odrodové vína**:

***akostné víno odrodové*** *(AVO)*

***akostné víno odrodové s prívlastkom:***

**kabinetné** cukornatosť hrozna najmenej 19°NM  
 vyrobené z hrozna v plnej zrelosti

**neskorý zber** cukornatosť hrozna najmenej 21°NM  
 vyrobené z hrozna v plnej zrelosti

**výber z hrozna** cukornatosť hrozna najmenej 23°NM  
 vyrobené z hrozna v plnej zrelosti, starostlivo vyberaných strapcov

**bobuľový výber** cukornatosť hrozna najmenej 26°NM  
 vyrobené z ručne vyberaných strapcov hrozna,   
z ktorých boli odstránené nezrelé a poškodené bobule

**hrozienkový** cukornatosť hrozna najmenej 28°NM  
 **výber** vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ hrozna

**cibébový výber** cukornatosť hrozna najmenej 28°NM vyrobené z ručne vyberaných prezretých bobúľ

hrozna zušľachtených účinkom vláknitej huby

*Botrytis cenerea Persoon*

**ľadové víno** cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM  
vyrobené z hrozna, ktoré bolo zberané pri teplote mínus 7°C a nižšej a zostalo počas zberu a spracovania zmrznuté

**slamové víno** cukornatosť získaného muštu najmenej 27°NM  
vyrobené z hrozna, ktoré bolo pred spracovaním skladované na slame alebo rohožiach z rákosia, prípadne viselo na šnúrach minimálne tri mesiace

**- zmesi:**

**- akostné značkové vína** *(AZ)*

*- ostatné zmesi*

*- aromatické (muškátové, tramínové,...)*

*- nearomatické*