**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*