

PŘEHLED
o hmotnosti a cukernatosti zpracovaných hroznů nebo révového moštu pro výrobu révového vína
s členěním podle jakostních tříd, vinařských oblastí, vinařských obcí a odrůd

Výrobce révového vína

Jméno / název

Místo

IČO

Vinařská oblast

Vinařská oblast	Vinařská obec	Odrůda	Zpracované množství hroznů kg	Vyrobené množství moštů lt	Použité množství cukru kg	Celkové množství* upraveného moštu pro výrobu vína (vč. nakoupeného/ lt
-----------------	---------------	--------	-------------------------------	----------------------------	---------------------------	---

1

2

3

4

5

6

7

Víno stolní

Nesleduje se

Nesleduje se

Nesleduje se

Víno jakostní

Mikulovská * *

Nesleduje se

Tramín * *

Ruland * *

Víno s přívlastkem

a) K a b i n e t

Mikulovská * *

Valtice * *

Tramín * *

Rulandské * *

Sedlec u M

Tramín * *

Rulandské * *

1	2	3	4	5	6	7
Znojemská * *	Vrbovec * * Práče * *	Tramín * * Rulandské * * Tramín * * Rulandské * *				
C e l k e m						
b) Pozdní sběr Mikulovská	Valtice * *	Tramín * * Rulandské * * Tramín * * Rulandské * *				
	Sedlec * *	Tramín * * Rulandské * *				
Znojemská * *	Vrbovec * *	Tramín * * Rulandské * *				
C e l k e m						
c) Výběr z hroznů Mikulovská * *	Valtice * *	Tramín * * Rulandské * * Tramín * * Rulandské * *				
	Sedlec * *	Tramín * * Rulandské * *				
Znojemská * *	Vrbovec	Tramín * * Rulandské * *				
Vín o s p ř í v l a s t k e m						
P r o v ý r o b u v í n a c e l k e m						

* upraveno rafinovaným cukrem před kvašením u vín stolních a jakostních
* * uvedeno pouze jako příklady