



**CHATEAU SELEŠŤANY**  
winery & distillery

*... s nami prichádza kvalita ...*

*Pravé ovocné destiláty*



*„Unikátne stopercentné ovocné  
destiláty sú skvostom gastronómie.  
Tie z pálenice Gaba Karlina môžu  
slúžiť ako vzor pre každého, kto sa chce  
vydať cestou kvality.“*

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Peter Mihók'.

**Doc. Ing. Peter MIHÓK, CSc.**

predseda Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory  
predseda Svetovej komorovej federácie Medzinárodnej obchodnej komory





## *Príbeh našej značky.*

Celá naša produkcia patrí do kategórie remeselných produktov. V silne skomercializovanom prostredí pod konkurenčným tlakom veľkých firiem zaujímame dôstojné miesto na trhu. Jedinečnosť našich výrobkov spočíva v individuálnom a poctivom prístupe pri výrobe každého produktu. Čaro remeselných produktov tkvie vo výnimočnosti, ktorá pramení nielen z kvality základnej suroviny a technologického postupu, ale aj z osobitého rukopisu majstra.

Značka *Chateau Seľštany*<sup>®</sup> je relatívne mladá, no jej korene siahajú do roku 1996, keď vznikla materská spoločnosť MOKAS, a. s. Hlavnou činnosťou bolo spracovanie ovocia na ovocňavy, sirupy a ovocné vína.

Výrobe ovocných destilátov sa venujeme od roku 2013. Považujeme ich za najdelikátnejšie prírodné produkty, ktoré dokonale odrážajú celé spektrum vôní a chutí ovocia. S dôrazom na vysokú kvalitu sme rozšírili sortiment a otvorili nové obzory pre milovníkov ovocných destilátov, a to nielen sortimentom, ale aj našou edukačnou činnosťou.

Naše produkty sú kombináciou tradičných aj moderných technologických postupov – rešpektujeme čas, skúsenosti a prírodu samotnú. Výsledkom sú lahodné destiláty, ktoré si zachovávajú všetku krásu, arómu a bohatstvo chutí, ktoré ovociu darovala príroda. Jedinečnosť našich výrobkov potvrdzujú ocenenia na domácej i medzinárodnej scéne – dôkaz, že poctivá práca a vášeň sa vždy prejavia.

*... s nami prichádza kvalita ...*



KLASICKÉ



## SLIVOVICA

### *Pravý ovocný destilát z modrých sliviek*

Po tom, čo sa odroda Bystrická slivka kvôli chorobe šarka postupne vytratila z našich sádov, hľadali sme jej dôstojného nástupcu. Po mnohých pokusoch sme si vybrali odrodu Stanley. Destilát z nej sa svojou neopakovateľnou chuťou plne vyrovná tradičnej slivovici - slivky totiž ručne zbierame v plnej zrelosti, starostlivo triedime a odkôstkujeme.

Po vykvasení pod profesionálnym dohľadom nasleduje veľmi citlivá destilácia, ktorá nechá naplno vyniknúť všetky chute a vône tejto kvalitnej odrody. Jej príjemné tóny odporúčame vychutnať po roku zrenia.

Slivka Stanley je odroda slivky domácej, má tmavofialové veľké podlhovasté plody, ktoré patria medzi najchutnejšie medzi slivkami. Jej dužina je nažltkastá, veľmi šťavnatá, sladká, oddeliteľná od kôstky. Plody sú výborné čerstvé, zrelé sú dostatočne pevné na zaváranie a vysoký obsah cukru zaručuje výbornú chuť aj v sušenej forme. Kvitne počas neskorkej jari a dozrieva začiatkom septembra, je vysoko a pravidelne rodiaca, odolná voči chorobe šarka a darí sa jej v teplejších, chránených polohách. Táto odroda pochádza z USA a je obľúbená pre svoju úrodnosť ako aj odolnosť.

Ocenenia:



KLASICKÉ



## MARHUĽOVICA

### *Pravý ovocný destilát z marhúľ Bergeron*

Hlavným poznávacím znakom marhuľového destilátu je výrazná sladká vôňa dozretých marhúľ. Túto charakteristickú vlastnosť získava nielen z odrody, ale aj z pôdno-klimatických podmienok, v ktorých marhule rastú. Chuť je aromatická a svieža, s jemným sladkastým nádychom.

V destiláte z marhúľ odrody Bergeron objavíte vyváženú teplú až medovo plnú chuť, ktorú na závere dopĺňajú ostrejšie tóny. Tie sa počas ďalšieho zrenia postupne zjemňujú a vytrácajú.

*Marhuľa Bergeron je neskorá francúzska odroda s plodmi výbornej chuti. Plody sú stredne veľké, oranžovožlté, so svetločerveným líčkom na slnečnej strane. Dužina je oranžová, pevná, šťavnatá, jemne sladká a aromatická. Odroda spravidla netrpí chorobami a jej plody dozrievajú v prvom augustovom týždni. Dužina sa navyše veľmi dobre oddeluje od kôstky.*

*Marhuľa Bergeron je vhodná do teplých aj stredných polôh. Patrí medzi samoopelivé odrody a vďaka neskorému kvitnutiu obvykle uniká neskorým jarným mrazom. Strom dorastá do výšky 3 až 5 metrov a vytvára riedku rozložitú korunu.*

*Plody sú ideálne na priamu konzumáciu aj na ďalšie spracovanie.*

Ocenenia:



vítaz kategórie



KLASICKÉ



## VIŠŇOVICA

*Pravý ovocný destilát z višne*

V tomto krištáľovo čistom a príjemnom destiláte so stredne intenzívnou vôňou višňových kvetov sa snúbi jemne suchá chuť po višniach s ľahkou príchuťou mandlí. V závere sa objaví decentný nádych marcipánu. Historický pôvod tohto pravého ovocného destilátu siaha do nemecky hovoriacich krajín, kde sa tradične podáva ako digestív po večeri. Jeho konzumácia však nie je obmedzená - skvele sa hodí aj ako aperitív, k čiernej káve alebo k dezertu.

Na medzinárodnej súťaži CNSC PRAGUE získal tento destilát ocenenie „Champion roka 2025“.

Višňa obyčajná je nízky strom alebo len ker s tenkými, previsnutými konármi a lesklou kôrou. Kvitne súčasne s pučaním listov. Plody sú guľaté, kyslé a sklovito lesklé. Druh je u nás odpradáva pestovaný ako ovocie. Vyskytuje sa v 2 poddruhoch a vo viacerých odrodách, ktoré v závislosti od oblasti pestovania silne vplyvajú na charakter budúceho destilátu. Okrem toho, že je to dobré ovocie, je to aj liečivá rastlina. Plody obsahujú okrem značného množstva vody aj veľa cukrov, voľné kyseliny, pektín, bielkoviny, minerálne soli (aj železo a vápnik), glykozidicky viazané antokyanové farbivá (ceracyanín) a stopy trieslovín.

Ocenenia:



KLASICKÉ



## HROZNOVÝ destilát

### *Pravý ovocný destilát z hrozna Tramín červený*

Získaný destilát zachováva všetky arómy a chute, ktoré môže ponúknuť iba tramín. Odrodová čistota, kvalitný základ a jemná destilácia vytvorili výnimočný, jemne korenistý destilát s dlhotrvajúcim doznievaním chute, čo ho predurčuje aj na ďalšie zrenie v drevených sudoch.

Tramín červený patrí medzi najstaršie odrody hrozna a podieľal sa na vzniku mnohých odrôd európskeho viniča. Je typickou odrodou severných vinohradníckych oblastí. Vína z Tramínu červeného sú výrazne aromatické, s ovocnými tónmi pripomínajúcimi tropické plody. Vôňa je príjemne korenistá a kvetinová, s jemnými tónmi ruží a fialiek. Veľmi významné sú aj svieže kyseliny, ktoré dotvárajú plnú chuť charakteristickú pre kvalitný tramín.

V našom vinohrade sa podľa odborníkov nachádza jedinečný slovenský klon tejto odrody, vďaka čomu hrozno aj výrobky z neho vynikajú mimoriadnymi aromatickými a chuťovými vlastnosťami.

Ocenenia:



KLASICKÉ



## HROZNOVÝ destilát

*Pravý ovocný destilát z hrozna Irsai Oliver*

Odrodová čistota a jemná destilácia vytvorili z Irsai Olivéru typickú delikatesu s prenikavou, takmer omamnou muškátovou arómou. Chuť je plná, korenistá s dlhotrvajúcim doznievaním. Bez prehánania môžeme povedať, že tento destilát má potenciál stať sa klenotom nielen medzi hroznovými destilátmi.

Odroda pochádza z Maďarska, kde ju v 30. rokoch 20. storočia v Kecskeméte vyšľachtil Pál Kocsis krížením odrôd Bratislavské biele a Čabianska perla.

Dnes je rozšírená v Maďarsku, na Slovensku a čiastočne aj na Morave, pričom na Slovensku sa teší mimoriadnej obľube.

Dozrieva skoro, už v polovici augusta. Strapec je väčší, rozvetvený a kónický, listy sú malé, päťlaločné s hlbokým výrezom. Zlatožlté bobule majú pevnú šupku a aromatickú, príjemnú muškátovú chuť, vďaka čomu sú vhodné aj na priamu konzumáciu ako stolové ovocie. Jeho výrazné aromatické vlastnosti ho predurčujú aj na výrobu destilátu.

Ocenenia:



2016  
Zlato



2016  
Striebro



2017  
Zlato



2018  
Bronz



RARITNÉ



## SLIVOVICA Mirabela

### *Pravý ovocný destilát zo sliviek Mirabel*

Vlastnosťami sa tento destilát podobá slivovici, no pôsobí omnoho jemnejšie a menej aromaticky. Každým dúškom však ponúka plnú, jedinečnú a dlhotrvajúcu chuť. Je to nápoj pre labužníkov, ktorí vedia oceniť neopakovateľné nuansy, ktoré tento destilát poskytuje. Sme presvedčení, že každý gurmán, ktorý ho raz ochutnal, sa k tejto delikatese rád opäť vráti.

Mirabela je odroda slivky s drobnejšími gulatými plodmi žltej alebo červenkastej farby a so žltou dužinou, ktorá sa ľahko oddeluje od kôstky. Na slnečnej strane sú mirabelky pokryté jemnými karmínovými bodkami. Plody sú výrazne aromatické a dozrievajú v priebehu augusta. Odroda mirabelky sa na naše územie pravdepodobne rozšírila z regiónov dnešného Francúzska. Historické dokumenty naznačujú, že pôvod destilátu mirabelovica siaha do oblastí dnešnej Moravy. Vo Francúzsku, v oblasti Lorraine, sa považuje za národný nápoj. Ročne sa tu spracuje približne 15 000 ton, čo predstavuje 70 % svetovej produkcie. V meste Metz sa každoročne v auguste koná dvojtýždňový festival mirabeliek, spojený s voľbou kráľovnej Mirabelle.

Ocenenia:



RARITNÉ



## HRUŠKOVICA

### *Prvý ovocný destilát z divých hrušiek*

Hruškovica patrí medzi najstaršie destiláty získavané z lesných divých plodov, ktorých spracovanie je nesmierne náročné. V ľudovom liečiteľstve bola považovaná za pravú medicínu. Kto ju raz ochutná, určite s tým bude súhlasiť. Jej nevšedná aróma podfarbená jemnými chuťovými podtónmi radí hruškovicu medzi raritné destiláty, ktoré sa s ničím nedajú porovnať. Odporúčame ju zvedavým konzumentom, pôžitkárom aj poľovníkom, keďže sa výborne hodí aj k divine.

Hruška patrí medzi najstaršie pestované ovocné druhy v Európe. Dnes sa opäť stáva populárnou a nájdeme ju aj vo vyššie položených regiónoch, čo umožňujú nové odrody aj efektívnejšie pestovateľské tvary. Väčšina súčasných odrôd má pôvod v divej hruške, ktorá je však na ústupe, pretože sa často odstraňuje ako nepotrebná.

Ak sa nájde, väčšinou sa zachováva ako osamelý solitér, ktorý v dôsledku obhrýzania lesnou zverou vytvára zaujímavé tvary.

Lesníci ju často odstraňujú z porastov, hoci vďaka svojim kvalitatívnym vlastnostiam by si zaslúžila väčšiu pozornosť.

Plod divokej hrušky je malvica dlhá 2 – 3 cm, sladko-horkastej chuti, tvrdá aj pri plnej zrelosti. Na ďalšie spracovanie je vhodný až po zhnednutí (ľudovo „hnličení“) alebo po usušení. V minulosti mala divá hruška významné uplatnenie v ľudovom liečiteľstve v sušenej forme alebo ako vychýrený destilát. Divé hrušky sú známe svojimi liečivými vlastnosťami, ktoré prevyšujú hrušky šľachtené.

Ocenenia:



vifaz kategórie



RARITNÉ



## ČEREŠŇOVICA

*Pravý ovocný destilát z vtáčích čerešní*

Kultivovaný destilát sa nesie v znamení aromatického ovocia a vyrovnanej chuti. Svoj pôvod má v alpských regiónoch Rakúska a Švajčiarska, kde sa mu dodnes hovorí Kirschwasser. Vznikol jemnou destiláciou z vzácnych čiernych a červených divokých čerešní, ktorých zber a spracovanie sú nesmierne náročné. Z plodu tvorí kôstka 70 % a dužina 30 %.

Znalci pochopia, čo znamená príprava 1 000 l kvasu. Optimálnu zrelosť dosahuje po jednom roku. Skutočná rarita, ktorá zanecháva nezabudnuteľný zážitok.

Čerešňa vtáčia je opadavý strom, dorastajúci asi do výšky 30 m, s pravidelne guľovitou korunou a hrubým kmeňom. Má červeno-hnedo-sivú olupujúcu sa kôru. Listy sú striedavé, nepravidelne zubkaté. Kvety sú na dlhej stopke, zoskupené do okolíkov. Jej plody sú guľaté tmavočervené kôstkovice a ich malý rozmer ich predurčuje skôr na okrasné účely ako na konzumáciu. Ich zber je totiž veľmi náročný. Strom kvitne v apríli až v máji. Preferuje dostatočne priepustné, hlboké a na živiny bohaté pôdy. Pestuje sa pre chutné plody, kvalitné drevo, ale aj pre dekoratívne vlastnosti. Je základom všetkých šľachtených druhov čerešní.

Ocenenia:



RARITNÉ



## CHABZDOVICA

### *Pravý ovocný destilát z bazy chabzdovej*

Je to baza, a nie je to baza. Chabzda je charakterovo smelšia ako baza čierna a svojou arómou a chuťou je absolútne jedinečná. Jednoducho nápoj pre chlapov prekvapujúci plnosťou ženskej nehy. Istý degustátor po prvom ochutnaní v úžase povedal: „Je to koncert najkrajších vôní a chutí sveta na mojom jazyku.“ Ide o pýchu našej produkcie a odporúčame ho na výnimočné chvíle. Mimoriadne sú jej účinky na trávenie a po výdatnom jedle dokáže zázraky. Svoju prvú zlatú medailu destilát získal na medzinárodnej výstave Zlatý destilát Dunaja 2013.

Baza chabzdová je trvácá bylina s plazivým podzemkom, z ktorého na jar vyrastajú vždy nové výhonky. Má 50 – 200 cm vysokú, jednoduchú byl s perovito zloženými podlhovastými listami a červenkasté kvety v plochých vrcholíkoch. Plody sú čierne kôstkovce. Kvitne od júna do augusta. Rastie na okrajoch lesov, medzi krovím, pri cestách, na medzích a pod., a to najmä v teplejších oblastiach. Pri dotyku zapácha. Jej destilácia na primitívnych zariadeniach v minulosti zanechávala u náhodných konzumentov negatívne pachové nemý. Predsudky pretrvali napriek tomu, že väčšina ich rozširovateľov nikdy nechutnala žiadnu dobrú chabzdovicu. Rastlina obsahuje aj termolabilné jedovaté látky, ktoré po tepelnej úprave strácajú negatívne účinky. Obsahuje dosiaľ bližšie nepreskúmané horčiny, éterický olej, triesloviny a v koreni aj saponíny, či živicu. Plody obsahujú tiež organické kyseliny a kyano-génny glykozid. V poslednom období sa začali používať výťažky z jej koreňa hlavne v homeopatickej medicíne.

Ocenenia:



vítaz kategórie



RARITNÉ



## TRNKOVICA

### *Pravý ovocný destilát z trnky obývanej*

Chuť destilátu z trnky obývanej je hodvábne trpkastá (tzv. modrá), s mimoriadne dlhým a príjemným doznievaním chuti (tzv. dochuť). Je to veľmi vzácny a ušľachtilý nápoj, už len možnosť ochutnania tejto rarity sa považuje za veľkú česť.

Trnka obyčajná je asi 2 m vysoký, veľmi rozkonárený ker s hrubými trňami a vajcovitými, pílkovitými listami. Snehobiele, päťpočetné kvety vyrastajú ešte pred vyrastaním lístkov a pokrývajú jednotlivo celé konáre. Kvet má na okraji čiašky päť dozadu ohnutých kališných lístkov, päť bielych, vajcovitých korunných lupienkov a početné tyčinky. Na dne čiašky sedí semenník, ktorý dozrieva na čiernu, akoby modrou inovatou potiahnutú, trpkú kôstkovicu, ktorá po prvých mrazoch zvráska-vie, nadobudne sladko trpkastú chuť – dozrie. Až od tohto momentu sa odporúča zber na ďalšie spracovanie (vino, destilát), príprava kvasu je veľmi prácna – náročná a výdatnosť destilátu chudobná.

Ocenenia:



RARITNÉ



## ČREMCHOVICA

### *Pravý ovocný destilát z čremchy neskorkej*

Je to skutočná rarita medzi destilátmi – pre prácnosť a nízku výťažnosť je ho veľmi málo. Svojou výraznou, takmer vnucujúcou sa marcipánovo-mandľovou arómou a horkastou dlhotrvajúcou dochuťou si vyslúžil označenie „enfant terrible“ medzi destilátmi. V praxi sa používa aj na kupážovanie rôznych zmesí – napríklad aj slávna Jim Beam Red Stag Black Cherry vznikla jeho pridaním. V Maďarsku sa kombinuje s hroznovými destilátmi, no pravdepodobne tvorí súčasť mnohých svetových likérov a digestív. My ho ponúkame v čistej prírodnej podobe ako jedinečný destilát.

Čremcha neskorá je mrazuvzdorný strom s výškou 15 – 20 m, pôvodom zo Severnej Ameriky. Voňavé biele kvety sú usporiadané do previsnutých, až 15 cm dlhých, valcovitých a na kvety bohatých strapcov, ktoré kvitnú koncom mája a v júni. Dozrieva koncom augusta. Plody sú drobné, guľaté jedlé kôstkovice, červenej a po dozretí tmavo-purpurovej až čiernej farby a sladko horkastej chuti.

Od roku 1629 sa čremcha pestuje v Európe ako okrasná drevina, ale aj na produkciu dreva. Už starí Gréci využívali túto rastlinu ako zdravotný prostriedok. Je známa svojou schopnosťou odstraňovať obličkové kamene a predchádzať im. Má silný invázny potenciál a preto na miestach, kde ohrozuje pôvodné spoločenstvá, je treba zamedziť ďalšiemu zámernému šíreniu tohto druhu vysádzaním.

Ocenenia:



RARITNÉ



## DULOVICA

### *Pravý ovocný destilát z Dule jablčkovej*

Kvalitná DuLovica patrí medzi skutočné rarity, oceňované aj najväčšími znalcami a pôžitkármi. Jej jedinečná aróma pôsobí chladnou eleganciou s jemným nádychom citrusov.

Chuť sa otvára typickou trpkou kyslosťou ovocia, ktorá postupne prechádza do tónov džemu a kompótu, pričom v dochuti sa objavujú jemné náznaky škoricie a sladkého drievka. Textúra destilátu je jemná a podľa vyzretosti až hodvábná.

Dula je opadavý menší strom alebo krík dorastajúci do výšky 4 – 7 metrov. Jej listy sú podobné jablňovým, zospodu mierne plstnaté. Kvety sa tvoria na konci nových letorastov a koncom mája rozkvetajú veľkými bielymi alebo ružovkastými voňavými kvetmi. Dula je samoopelivá, hoci opelenie peľom inej odrody zvyšuje úrodu plodov. Dula sa dnes využíva najmä ako podplník pre hrušky, broskyne a hloh, no v minulosti bola plnohodnotným jesenným ovocím našich záhrad. Plody sú tvrdšie, s aromatickou trpkokyslou až zvieravou chuťou a plstnatou dužinou, čo ľudí často odrádza od priamej konzumácie, hoci majú nesporné dietetické a liečivé účinky na tráviaci trakt. Dule sa pestujú bez chemickej ochrany, plody môžu mať hruškový alebo jablčkový tvar a sfarbené sú do žltia. „Zlaté jablčko“ pravdepodobne pochádzajúce z Kréty bolo velené už v časoch Homéra a pripisovala sa mu magická sila, ktorá zaháňa zlo a stráži zdravie. Vďaka svojej tvrdosti a výraznej chuti je spracovanie dule náročné, či už je výsledkom džem, kompót, ovocný syr, alebo, ako v našom prípade, kvalitný destilát.

Ocenenia:



2018  
Zlato



RARITNÉ



## MALINOVICA

### *Pravý ovocný destilát z ostružiny malinovej*

Pravá malinovica je skutočný skvost, aký sa s ničím nedá porovnať – akoby ružový diamant medzi ušľachtilými destilátmi. Práve preto patrí medzi najdrahšie destiláty na svete. Väčšina výrobcov získava malinovicu maceráciou čerstvého ovocia alebo kombináciou macerácie s následnou destiláciou, pričom na arómu sa používa čistý lieh. Naša malinovica však obsahuje výlučne lieh vzniknutý priamo kvasením z vlastného ovocia. Náročnosť výroby a jej vysokú cenu vykompenzuje intenzívna typická čerstvá vôňa a dlhotrvajúca, takmer zázračná dochuť. Odporúčame podávať pri teplote 16 – 18 °C, kde vynikne najmä ako záver slávnostného menu, obzvlášť po ľahkých dezertoch z lesného ovocia.

Je to ker z čelade ružovitých, väčšinou s dvojročnými, zriedkakedy viacročnými prútmi, ktoré na zimu opadávajú. Listy sú trojpočetné až päťpočetné, zložené z lístkov z vrchu lysých, zospodu bielych a ľahko plstnatých, na okraji nepravidelne ostro pilovitých. Kvietky maliny bývajú prevísnuté a zložené z kalíšnych lístkov, ktoré sú zdola trochu zrastené a po odkvitnutí väčšinou späť prehnuté. Početné semeníčky sú usporiadané na zvýšenom lôžku uprostred kvetu. Každý semeníček dozrieva do malej, červenej kôstkovičky, spolu tvoria zložený plod, ktorý nazývame malina. V súčasnosti sú prezentované odrodovou pestrosťou a výber vhodnej odrody vyžaduje odborné znalosti. Najväčší pestovatelia sú Poliaci a Srbi.

Ocenenia:



RARITNÉ



## BREKYŇOVICA

### *Pravý destilát z Jarabiny Brekyňovej*

Existujú pálenky, ku ktorým sa dostane len málokto – jednak preto, že majster vypálil len malé množstvo, a jednak preto, že ide o rarity, z ktorých sa ťažko vyrábajú väčšie objemy. Medzi ne patrí aj tento destilát z jarabiny brekyňovej. Táto delikatesa vyrobená z takmer miznúcich plodov brekyne je jedinečná svojou vôňou a chuťou. Odporúčame ju najmä pri žalúdočných problémoch. V susednom Rakúsku patrí k najvyhladávanejším a zároveň najdrahším destilátom.

*Jarabina brekyňová (Sorbus torminalis), ľudovo nazývaná brekyňa, je vysoký strom dorastajúci do výšky 12 – 25 m. Je charakteristickým druhom svetlých hrabovo-dubových lesov na vápencovom podklade. Ide o dlhoveký mrazu odolný strom. Červenožlté plody, po dozretí hnednúce, sú jedlé. Jej „matka“ často označovaná prívlastkom najvzácnejšieho stromu začína rodiť až po 15. roku života.*



DOZRIEVANÉ V SUDE



## SLIVOVICA

*Pravý ovocný destilát z modrých sliviek  
dozrievaný v sude*

Pravý ovocný destilát z modrých sliviek odrody Stanley. Okrem svojich typických vlastností sa táto slivovica vyznačuje oku lahodiacou zlatistou farbou, ktorú získava dozrievaním v špeciálne upravenom dubovom sude.

Je obohatená jemnými arómami, ktoré voňajú po orieškoch a mandliach, s podtónmi vaníľinu a karamelu, a v chuti sa prejavuje aj jemný charakter bariku.

Slivka Stanley je odroda slivky domácej, má tmavofí alové veľké podlhovasté plody, ktoré patria medzi najchutnejšie medzi slivkami. Jej dužina je nažltkastá, veľmi šťavnatá, sladká, oddeliteľná od kôstky. Plody sú výborné čerstvé, zrelé sú dostatočne pevné na zaváranie a vysoký obsah cukru zaručuje výbornú chuť aj v sušenej forme. Kvitne počas neskorej jari a dozrieva začiatkom septembra, je vysoko a pravidelne rodiaca, odolná voči chorobe šarka a darí sa jej v teplejších, chránených polohách. Táto odroda pochádza z USA a je obľúbená pre svoju úrodnosť ako aj odolnosť.

Ocenenia:



kategórie



DOZRIEVANÉ V SUDE



## HROZNOVÝ destilát

*Pravý ocenený destilát z hrozna Tramín červený  
dozrievaný v sude*

Získaný destilát zachytáva všetky arómy a chute, ktoré dokáže poskytnúť len tramín. Odrodová čistota, kvalitný základ a jemná destilácia vytvorili nevšednú delikatesu – jemný, korenistý destilát s dlhým dozrievaním. Zrenie v špeciálne upravenom morušovom sude mu dodalo jemnejšiu štruktúru, mohutnejšie telo a výraznejšie arómy, čím poskytuje výnimočný zážitok.

*Tramín červený patrí medzi najstaršie odrody hrozna a podieľal sa na vzniku mnohých odrôd európskeho viniča. Je typickou odrodou severných vinohradníckych oblastí. Vína z tramínu červeného sú výrazne aromatické, s ovocnými tónmi pripomínajúcimi tropické plody, ich vôňa je príjemne korenistá a kvetinová, s jemnými tónmi ruží a fialiek. Výrazné sú svieže kyseliny, pričom podstatou kvalitného tramínu je jeho plná chuť. V našom vinohrade sa podľa odborníkov nachádza jedinečný klon, vďaka čomu hrozno aj produkty z neho disponujú mimoriadne kvalitnými aromatickými aj chuťovými vlastnosťami.*

*K tomu prispieva aj vek viniča – takmer 40 rokov.*

Ocenenia:



DOZRIEVANÉ V SUDE



## SELEŠŤANSKÉ BRANDY PREMIUM

*Špeciálne dozrievaný vinný destilát*

Základ tohto výnimočne jemného destilátu tvoria odrody Veltlínske zelené a čiastočne Rulandské šedé. Po citlivej destilácii destilát špeciálne dozrieval, pričom záverečný „finiš“ prebiehal v originálnom francúzskom sude po koňaku XO. Jantárovo-zlaté sfarbenie sprevádza jemná aróma čokolády a vanilky, ktorá sa harmonicky snúbi s príjemne vyváženou chuťou destilátu.

Na medzinárodnej súťaži Zlatý destilát Dunaja 2024 získal zlatú medailu a potvrdil svoju výnimočnú kvalitu.

Ocenenia:



NOVINKY



## SMREKOVICA®

*Slovenský unikát nezameniteľnej vône a chuti*

Základom tohto produktu sú smrekové výhonky z čistej prírody Nízkyh Tatier, ktoré sú kombinované s kvalitným vinným destilátom z našej ekologickej produkcie. Smrekové výhonky sú bohaté na vitamín C, chlorofyl, antioxidanty, flavonoidy, terpenoidy a ďalšie bioaktívne látky, ktoré prispievajú k unikátnej vôni a jemnej osviežujúcej chuti destilátu.



Viac o produkte:



NOVINKY



## GRIOTKA

### *Pravý višňový likér*

Tento skvostný nápoj je vyrobený výlučne z čistých prírodných ingrediencií. V chuti dominuje typická višňová aróma s príjemnou kyselkavosťou. Nevtieravé sladko-horkasté tóny harmonicky zladené s prírodou poskytujú dlhý záver, v ktorom prevládajú tóny dozretých višní a jemných mandlí.

Na medzinárodnej súťaži Zlatý destilát Dunaja 2025 získal ocenenie „Champion“.

Ocenenia:





## DEGUSTAČNÁ SADA VEĽKÁ

Degustačná sada v elegantnom drevenom boxe  
s ozdobným kovaním obsahuje:

- Priestor na sedem fliaš destilátov podľa vlastného výberu.
  - 6 sklenených pohárikov na stopke  
typ „tulipánka“ s gravírovaným logom.
  - 1 sklenená degustačná nálievka.
- 1 tlačaná brožúra „Degustačné minimum“  
s návodom na hodnotenie destilátov.
- 50 hárkov na vlastné hodnotenie destilátov.





## EXKLUZÍVNÁ DARČEKOVÁ KAZETA

Kazeta je vyrobená z kaširovaného tvrdého kartónu čiernej farby so zlatou razbou a venovaním od **Majstra destilácie Gabriela Karlina**.

Degustačná sada v exkluzívnom balení obsahuje základnú výbavu na degustáciu pri výnimočných príležitostiach:

- Priestor na **1 fľašu destilátu** podľa vlastného výberu.
- **2 sklenené poháriky na stopke** typ „tulipánka“ s gravírovaným logom.
- **2 sklenené čiapočky** na poháriky.
- **1 sklenená degustačná nálievka**.

V prípade záujmu je možné do súpravy vložiť venovanie s vlastným textom vytlačené na vybraných druhoch materiálov, ako je ozdobný papier, mliečna alebo priehľadná plastová fólia.





*Obal na  
jednu fľašu  
– tmavomodrý  
so zlatou potlačou*

## DARČEKOVÉ BALENIA



*Obal na  
jednu fľašu  
– biely s možnosťou  
vlastnej potlače*





## DOPLNKOVÝ TOVAR ZO SKLA URČENÝ NA DEGUSTÁCIU

*Nálievka  
dávkovácia  
zo skla*



*Pohárik  
„tulipánka“  
s logom*



*Čiapočka na pohárik pre  
zachovanie chuti a arómy*





Staré anglické príslovie hovorí:

*„Kvalitu pudingu zistíme jedením“,  
a my dodávame „kvalitu destilátu zistíme jeho pitím.“*

Neváhajte a ochutnajte naše destiláty, vychutnajte si ich  
a nechajte sa unášať kavalkádou ovocných chutí a vôní,  
samozrejme pri všetkej striedmosti.

*Na zdravie priatel'ia !!!*



Majster destilácie



MVDr. Gabriel Karlin



Certifikovaný degustátor

*... s nami prichádza kvalita ...*





**CHATEAU SELEŠŤANY**  
winery & distillery

NÁJDITE NÁS  
NA MAPE:



Chateau Seleštany  
Seleštany 69  
991 06 Záhorce

mob. tel.: +421 918 636 949  
[info@chateauselestany.sk](mailto:info@chateauselestany.sk)  
[www.chateauselestany.sk](http://www.chateauselestany.sk)

NÁJDITE NÁS  
NA WEBE:

