

# Château Topolčianky

VINÁRSTVO S TRADÍCIOU

- ZAL.1933 -

*Teší nás Váš záujem o návštevy vinárstva Château Topolčianky.*

*Krásne priestory sú ako stvorené na príjemné posedenie  
v spoločnosti dobrého vína a skvelého someliéra, ktorý Vás  
zasväťí do umenia základnej degustácie a predstaví Vám  
najväčšie vinárstvo na Slovensku.*



# PREZENTÁCIA VINÁRSTVA

## *Château Topolčianky*

---

Pre návštevníkov našej vinotéky, ale aj náhodných turistov, ponúkame skrátenú prezentáciu vinárstva. Počas polhodinovej prehliadky môžu naši hostia nahliadnúť do pivničných priestorov, ako aj priestorov archívu v sprievode pracovníka vinárstva. K prehliadke sa ponúkajú 2 - 3 vzorky vína a dozviete sa viac o našej spoločnosti a produkcii vína.



## RIADENÁ DEGUSTÁCIA

*so someliérom*

---

Vašu návštevu odštartujeme úvítacím drinkom - sabrážou sektu 1933. Radi Vám predstavíme spoločnosť Château Topolčianky a odhalíme výrobné priestory vinárstva. V pivničných priestoroch sa ukrýva tradičná drevená pivnica a moderná časť s veľkými nerezovými tankami.

Nevynecháme ani archív, v ktorom sa nachádzajú naše nielen najstaršie vína a vína s najvyšším ocenením, ale aj vína, ktoré sem boli uložené len nedávno, aby počas nasledujúcich rokov dozreli a získali na svojej kvalite. Po prehliadke Vám someliér vysvetlí všetky zaujímavosti výroby a zrenia vína spolu s ochutnávkou našich produktov. Podľa dojednaní sa vytvorí pestrá skladba vín a someliér Vás navodí na vnímanie jednotlivých detailov a rozdielnosti charakterov slovenských vín. Samotná riadená degustácia trvá približne 1,5 - 2 hodiny a k vínam sa podáva malý záhyz.

# RIADENÁ DEGUSTÁCIA

*s menu podľa šéfkuchára*

---

Ponuku základnej riadenej degustácie si viete obohatiť o lahodné menu, ktoré Vám pripraví náš šéfkuchár Peter Sládek. Lokalita nášho vinárstva je nielen bohatá na vinohradnícku kultúru, ale neodmysliteľnou súčasťou sú Lesy Slovenskej republiky, ktoré spracovávajú divinu pôvodom zo Slovenska.

A tak v našej ponuke nechýbajú divinové špeciality ale taktiež rôzne sezónne jedlá a delikátne dezerty, ktoré vychádzajú spod rúk nášho šikovného šéfkuchára. Someliér Vám zladí ponuku a vytvorí nevšedný zážitok v spojení skvelého jedla a vína. Pri riadenej degustácii s jedlom, ktorú Vám pripravíme na mieru môžete rátať s veľkým zážitkom.

Na Váš pobyt vo vinárstve s menu si vyhradíte približne 3 hodiny. Minimálny počet pre riadenú degustáciu spojenú s osobitým gastronomickým zážitkom je 10 osôb.



# TÉMATICKÉ DEGUSTÁCIE

*jedinečný zážitok*

Počas roka si pre našich hostí pravidelne pripravujeme špeciálne tematické degustácie.

Jedinečný program degustácie sa vytvára zakaždým individuálne a podkladom sa stávajú ročné obdobia, produkty, či rôzne námety z vinárskeho a nápojového odvetvia. Akcie sú neopakovateľné a snažíme sa vytvárať pre našich zákazníkov vždy nové a nové zážitky spojené spolu s nezabudnuteľným menu od šéfkuchára. Príkladom sú akcie špeciálne venované sektom - **Noc šumivých vín**, prezentácia ročníkovo vyzretých vín - **Retro degustácia**, či predstavenie našich vinohradov a posedenie vo vonkajších priestoroch v prostredí nášho penziónu Stará škola, počas večerného spojenia ľahkých sviežich vín spolu s grilovaním a sviežimi dezertmi - **Letná degustácia**.



*Degustačné priestory sú výnimočné a dýchajú čarom vinárstva. Sú ideálne aj pre súkromné akcie ako sú svadby, oslavy, teambuildingy, konferencie, či bankety. Vieme sa plne prispôsobiť požiadavkám klienta a vo vzájomnej spolupráci vytvoriť príjemný deň strávený v našom vinárstve Château Topoľčianky.*