

Vina svijeta

Skål! Santé!

Prost! Na zdrowie!

Okus
• po mom
• ukusu •

Vina regije

... ili čime
nazdravljaju
u susjedstvu

Hrvatska
vina

Mala zemlja za
velika vina

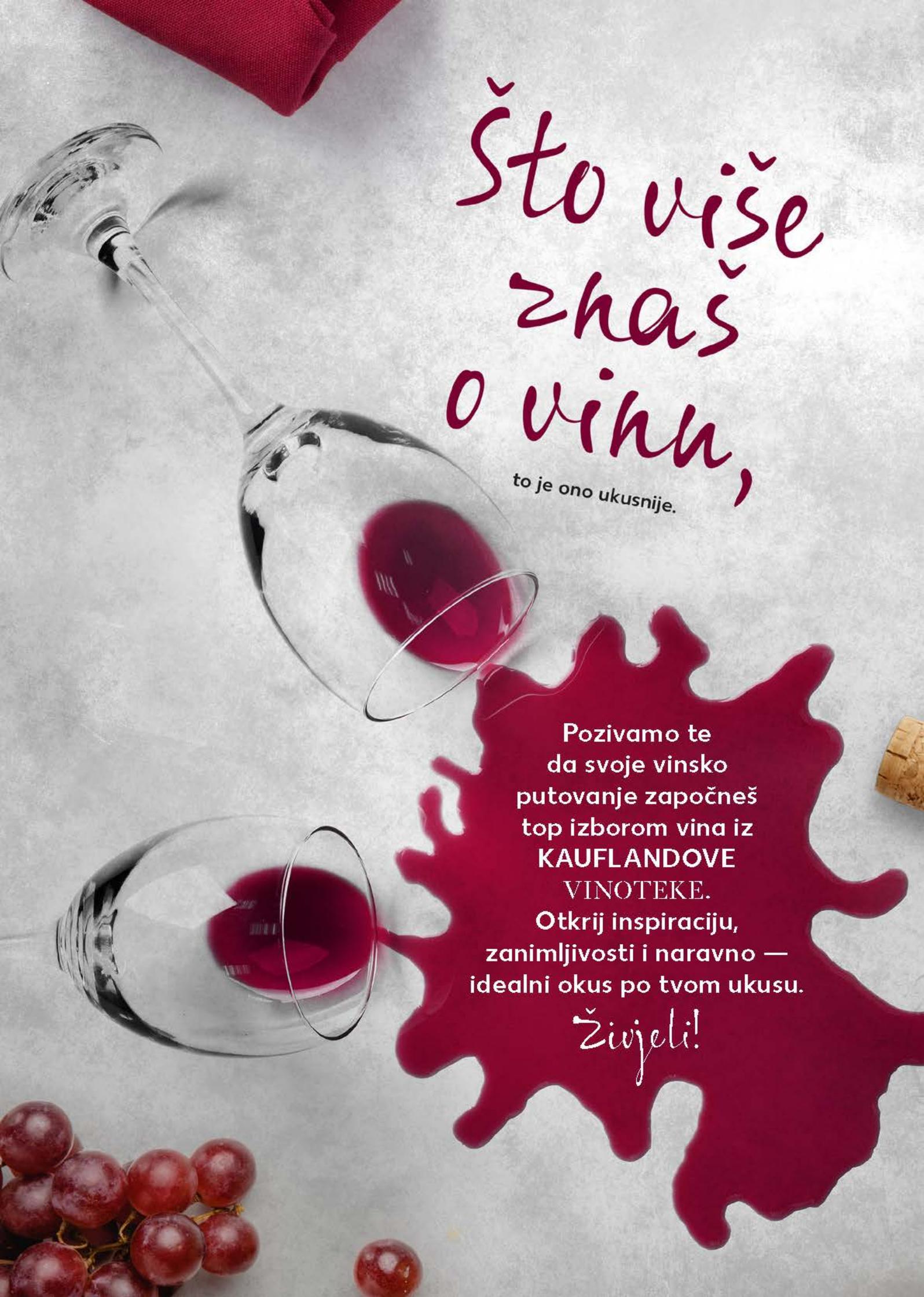


Vrste
časa

Stavi pravo vino
u pravu času



Biraj najbolje za sebe.



Što više
zhaš
o vinu,
to je ono ukusnije.

Pozivamo te
da svoje vinsko
putovanje započneš
top izborom vina iz
KAUFLANDOVE
VINOTEKE.
Otkrij inspiraciju,
zanimljivosti i naravno —
idealni okus po tvom ukusu.

Živjeli!

Nagrade

Svako vino u Kauflandovoj vinoteci zaslužilo je svoje mjesto, a neka od njih zaslužila su top mjesta i na raznim natjecanjima. Na kojim natjecanjima su ih osvojili, i čime, pročitaj ovdje.

Okusi koji

osvajaju



Istra je međunarodno poznata po svojim vrhunskim vinima, stoga ne čudi da je Vinistra postala borilište najboljih u Hrvatskoj. Vino koje ovdje osvoji priznanja zasigurno je vrijedno kušanja.



Svatko ponekad griješi, ali ne na IWC-u. Kako bi odabranik žirija za svoju titulu dobio pokriće, svako vino na slijepo kuša minimalno 10 članova žirija.



Ovo natjecanje vino stavlja pod mikroskop, i to doslovno. Žiri u obzir uzima organoleptička svojstva, ali i kemijski sastav. Osim kemije impresivna je i matematika: i do 30.000 različitih vina ulazi u natjecanje.



Jedno od mlađih natjecanja koje je započelo 2012. Naziv je malo neprecizan, s obzirom na to da se na natjecanje odazivaju i svjetska vina zbog čega je natjecanje brzo preraslo u regionalni događaj svjetskih razmjera.



Natjecanje koje napeto prate ljubitelji Prosecco vina. Vina se kušaju na slijepo, a u obzir ulaze i stil, kao i cjenovne kategorije. Pobjednicima se dodjeljuju medalje, dok su najbolji od najboljih "Master".



Osim što je najveće na svijetu, ovo natjecanje poznato je i po treniranju strogoće. Stručni žiri u svoje redove prima isključivo vrhunske svjetske stručnjake.



KAUFLANDOVA
VINOTEKA
Istraži. Odaberi. Okusi.



Kapi zanimljivosti

Vino može biti nepresušan izvor zanimljivog razgovora, pogotovo kada se okupimo s ostalim vinskim entuzijastima kako bismo otkrivali nove okuse. Zato je Kaufland izdvojio nekoliko manje poznatih informacija koje će obogatiti svaku vinsku večer s par kapi zanimljivosti.

Vinske lekcije

Za potpuni doživljaj vina potrebno je malo znanja.

Užitak u vinu je proces s nekoliko važnih koraka koji zajedno aktiviraju sva osjetila. Ovi koraci srećom ne zahtijevaju znanje sommeliera.

Par brzinskih vinskih lekcija je dovoljno.





Okus
• po mom
• vkusu •

Klikni i skoči
na odjeljak

Kontinentalna
Hrvatska 6.

BIJELA VINA 7.

CRNA VINA 16.

ROŠÉ 20.

Istra i
Dalmacija 22.

BIJELA VINA 23.

CRNA VINA 30.

ROŠÉ 42.

Vina regije 44.

... ili čime nazdravljaju
u susjedstvu



Vina svijeta 46.

Skål! Santé! Prost!
Na zdrowie!

Pjenšava
vina 49.

Posebne trenutke
obilježi posebnim
vinom



Kontinentalna Hrvatska



VINA



PARALELA

45,3°

Zemljopisni položaj kontinentalne Hrvatske pobrinula se da vinogradi na ovom području dobiju od svega pomalo: hladne zime i topla ljeta zajedno pružaju veliku različitost sorti i okusa, zbog čega je svaki posjet Slavoniji uvijek iznova pun otkrića.

Zima je ipak malo hladnija na zapadu ovog područja nego na istoku. Na sjeverozapadu Hrvatske svoju reputaciju opravdano su uzgojili vinogradi posvećeni sauvignonu, muškatu, rajnskom rizlingu i sličnim aromatičnim sortama.

Kako se krećemo prema istoku, sve se više približavamo najpoznatijoj sorti kontinentalne Hrvatske: graševini. Prije nego što stignemo na krajnji istok Hrvatske gdje je carstvo graševine, na putu ćemo naći vinograde s izvrsnim vinima sorte pinot crni i chardonnay. Što se više približavamo istočnoj granici vinogradi su sve veći, a neki od njih uistinu su golemi. U njima možemo naći sjajne sorte traminca i frankovke.

Na idućim stranicama kataloga kreni s nama putevima vina kontinentalne Hrvatske. Prilika za otkrića novih okusa ne manjka. Priroda se pobrinula za to.

Ima neka tajna veza koju dijele vinarije s područja Oregona u Sjevernoj Americi, brdoviti Piedmont i istok kontinentalne Hrvatske. Ta veza je 45. paralela. Iz vinarija koje se nalaze na ovoj liniji nerijetko dolaze vrhunska vina, a njihov karakter ovisi o lokalnim uvjetima. Iako je ovim vinarijama zajednička 45. paralela, klima se razlikuje.



Bijelo vino
Suho

**PINOT
BIJELI**
JAREC KURE
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, teletina, patka, piletina,
puretina, janjetina, umak od
vrhnja i jači sirevi. S čime početi?



Kontinentalna
Hrvatska
BIJELA VINA



Bijelo vino
Suho

Graševina

ĐAKOVAČKA VINA
Vrhunsko vino
0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Biljni mirisni tonovi i tragovi jabuke i
tropskog voća otkrivaju okus s voćnim
obrisima koje upotpunjuje
karakteristična blaga gorčina.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Hladna predjela, jela od bijelog mesa,
ribe, tjestenine i svježiji sirevi.



Bijelo vino
Suho

**SILVANAC
ZELENI**
ORAHOVICA
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Plemenita slatkovodna riba,
bijelo meso, tjestenine, plodovi
mora i zreli sirevi.



Decanter



Bijelo vino
Suho

G TOČKA
VINARIJA GALIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od bijelog mesa i salate.



Bijelo vino
Suho

CHARDONNAY
VINARIJA GALIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od bijelog mesa, salate i
trenutak za uživanje u okusu.



Decanter



KAUFLANDOVA
VINOTEKA
Istraži. Odaberi. Okusi.

Vina  ERDUT

Vinarija Erdut

Tamo gdje Dunav ljubi nebo ljubitelji vina uživaju u plodovima rada najveće hrvatske vinarije. 75% vinograda posvećeno je graševini, a ostatak nizu raznih sorti. Izgubiti se u ponudi i povijesti vinarije Erdut prilično je lako. Nije li to sjajna preporuka?



 Bijelo vino
 Suho

RAJSKI RIZLING
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo meso, tjestenine i rižota.



 Bijelo vino
 Suho

TRAMINAC
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Deserti i egzotična kuhinja za gastro putovanje po svijetu.



 Bijelo vino
 Suho

GRAŠEVINA
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo meso, tjestenina i fiš paprikaš.



 Bijelo vino
 Suho

CHARDONNAY
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Bijela mesa i zreliji sirevi u bilo koje doba dana. Ili večeri.



GRAŠEVINA
VINARIJA ERDUT
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo meso, zreliji sirevi.
Pomno odabrano vino za pomno odabran jelovnik.



*Sauvignon
blanc Salt.*

VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Vino blijede slamnato-žute boje sa zelenkastim odsjajem srednjeg viskoziteta uz kristalnu čistoću i bistrinu.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Bijela riba, bijelo meso peradi, tjestenine i rižota s umacima na bazi vrhnja. Šparoge i artičoke kao dodatak svemu.



MUSCAT
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Deserti, bobičasto voće, pudinzi, kreme i nagla želja za slatkim.



PINOT GRIGIO
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Jednostavno stvoreno za gljive, ali sjajno se slaže i s bijelom ribom.



Pinot sivi

Sorta koja se ističe snažnijim okusom. Taj je okus i dalje više osvježavajući nego intenzivan kao u crnom vinu. Zato ako tražite bijelo vino jače teksture, pinot sivi je sorta takve vrste.



Chardonnay

Ako trebaš nagađati kojom sortom bijelog vina se određeni vinograd bavi, chardonnay je prilično sigurna oklada.

Radi se o globalno najčešćoj sorti, a raznovrsnost klima u kojima se uzgaja znači da okus može poprilično varirati.



CHARDONNAY
VINA BELJE
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Morski plodovi. Ovo je vino sjajan izbor za uroniti u mediteransku kuhinju.



GRAŠEVINA
VINA BELJE
Kvalitetno vino
1 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo meso i tjestenina za početak. Šparoge u proljeće i tikvice i umaci od rajčice ljeti.



Graševina

VINA BELJE
Vrhunsko vino
0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Citrusne arome mandarina i grejpa miješaju se s nijansama zelenih jabuka i snažnom mineralnošću. Ostavlja trag lagane bademaste gorčine i okus kamilice.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Meso poput piletine, purice ili krmenadle. Navodno ima golemi potencijal i za morske plodove.



GRAŠEVINA
ILOČKI PODRUMI
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Vrhunska riblja jela i jela od bijelog mesa u svečanoj atmosferi.



Iločki podrumi

Moglo bi se reći da su se zvijezde posložile kako bi nastao najnagrađivaniji hrvatski vinski podrum, ali zvijezde nemaju veze s tim, već sjajna lokacija Iločkih podruma. Tradicija i stalno usavršavanje ovdje žive u harmoniji koja je urodila vrhunskim i nezaobilaznim bijelim vinima.



ILOČKI PODRUMI



CHARDONNAY ILOČKI PODRUMI Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Sjajan uvod uz predjelo ili završetak uz desert. Posebice za juhe i jela od bijelog mesa.



Traminac ILOČKI PODRUMI Vrhunsko vino 0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Vino je svijetlo-žute boje, prepoznatljivog je mirisa sorte traminac kojoj položaj Vukova daje jedinstven karakter.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Pomno odabrano za selekciju finih sireva i deserta.



GRAŠEVINA ILOČKI PODRUMI Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jednostavna jela kontinentalne i primorske kuhinje pun su pogodak jer s graševinom je teško pogriješiti.



TRAMINAC ILOČKI PODRUMI Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Topla predjela za sjajan početak ručka. Hladni deserti za jednako dobar završetak.



Kutjevo

Vinarija u čije se vino zaljubila svjetska javnost. Ovaj simbol hrvatske vinske kulture svoja vina izvozi u 21 zemlju. Jedan gutljaj i odmah je jasno zašto: vina iz Kutjeva bogata su okusom koliko i poviješću.

 Bijelo vino

 Suho



 Bijelo vino

 Suho

CHARONNAY KUTJEVO Vrhunsko vino 0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
8 do 10 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Juhe za uvod. Piletina, riba i kozji sirevi za zaplet. Desert za sladak rasplet.



Traminac KUTJEVO Vrhunsko vino 0,75 l

 **ORGANOLEPTIČKI OPIS**
Elegantan i harmoničan okus ugodne svježine s razvijenom aromatikom mirisa ruže.

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
10 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Topla predjela, fini sirevi i laganiji desert. Sjajan dodatak platama.



 Bijelo vino

 Suho

PINOT SIVI KUTJEVO Vrhunsko vino 0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
8 do 14 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Riba ili meso - teško je reći. Zato je sjajan izbor za neodlučne i istraživače.



 Bijelo vino

 Suho

GRAŠEVINA KUTJEVO Kvalitetno vino 0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
8 do 10 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Jednostavnija jela kontinentalne i mediteranske kuhinje. Jednostavno dobar izbor.





Bijelo vino
Suho



**GRAŠEVINA
KUTJEVO**
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 10 °C

GASTRO PREPORUKA
Vrhunsko vino za vrhunska riblja
jela i jela od bijelog mesa.



Bijelo vino
Suho



**STATUETA
GRAŠEVINA
FERAVINO**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, bijelo meso peradi,
bijela riba i suhomesnate
delicije.



Bijelo vino
Suho

**GRAŠEVINA
ADŽIĆ**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, riba, šparoge i veselo
proljetno raspoloženje.



Bijelo vino
Suho



**GRAŠEVINA
DIKA
FERAVINO**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, bijelo meso peradi i
bijela riba. Suhomesnate delicije
za nestrpljive.



Bijelo vino
Suho

**GRAŠEVINA
JOSIĆ**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Meso, tjestenine i riba.
Ponešto za svaki ukus.

Graševina

Nijedna priča o bijelom vinu ne može proći bez graševine. Graševinu je lako naučiti uzgajati, zbog čega je i popularna, ali prilično teško svladati. Srećom, tko god krene u potragu za sjajnom graševinom brzo će doći do svog cilja.

Traminac

Područje Iloka kao da je stvoreno za uzgoj traminca jer tamo nalazimo optimalne uvjete. Za aromu kojom se traminac ističe zaslužno je sjajno sljubljivanje alkohola i kiseline.



Bijelo vino
Suho

TRAMINAC
MISNA VINA
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Bijelo meso, svježi sirevi, salate, tjestenine i suhi domaći kolači.



Bijelo vino
Suho

GRAŠEVINA
ENJINGI
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Mesna pečenja, začineniji riblji paprikaš i jela iz kotlića poput čobanca.



Bijelo vino
Suho

VENJE
CUVÉE
ENJINGI
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Teleće pečenje ili bijelo meso pečeno ispod peke s puno luka ili poriluka.



Bijelo vino
Suho

GRAŠEVINA
ENJINGI
Kvilitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Suhomesnati specijaliteti, slatkovodna riba, bijela morska riba i pečenja od bijelog mesa.



Bijelo vino
Suho

GRAŠEVINA
ENJINGI
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Slavonski suhomesnati specijaliteti, slatkovodna riba, bijela morska riba i bijelo meso.



Krauthaker

Talent za vinogradarstvo kola u žilama obitelji Krauthaker. S koljena na koljeno, obitelj Krauthaker prenosila je znanje za stvaranje vrhunskog vina, ali i uspjehe na međunarodnim natjecanjima. Vina koja su nastala u vinariji Krauthaker osvojila su struku diljem svijeta. Osvojiti će i tebe.



Krauthaker



GRAŠEVINA PARALELE KRAUTHAKER Kvalitetno vino 1 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, riba i bijelo meso.
Lagan izbor za lagana jela.



Graševina

KRAUTHAKER Kvalitetno vino 0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Kristalna slamnato-žuta priprema na jednako kristalno jasan okus vinogradske jabuke, a pomalo i miris breskve.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 °C

GASTRO PREPORUKA
Uvijek dobra graševina za uvijek dobru ribu i bijelo meso.



PINOT SIVI PARALELA KRAUTHAKER Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo i crveno meso na terasi vikendice.



PINOT SIVI KRAUTHAKER Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Divljač, tartufi i govedina sigurno. Sir, roštilj i povrće za željne eksperimentiranja.



Okus
po mom
ukusu.



Merlot

VINARIJA ERDUT
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS
Vino visoke kakvoće s karakterističnom sortnom aromom. Mekano vino s nižim sadržajem tanina. U potpunosti zrelosti ima miris suhe šljive i crnog ribiza.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Jela od divljači ili čobanac — topla preporuka za hladne zimske dane.

Kontinentalna Hrvatska

CRNA VINA



**G TOČKA
CRNO**
VINARIJA GALIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
12 do 16 °C



GASTRO PREPORUKA
Tjestenine s mesom, puretina i inspiracija za umak.



**CABERNET
SAUVIGNON**
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Tamnije meso, divljač, jela s roštilja — i nos za sjajnu aromu.



Crno vino

Suho

**PINOT
CRNI**
ĐAKOVAČKA VINA
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
10 do 12 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Jela od bijelog mesa, ribe i
slastice za jelo od više sljedova.

Kap
zanimljivosti

Tko god posjeduje
bocu vina stariju od
pet godina, a da nije
istekao rok trajanja,
pripada eliti od 1%.
99% vina namijenjeno
je konzumaciji unutar
pet godina.



Crno vino

Suho

MERLOT
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
15 do 19 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Bijelo meso, crveno meso, roštilj
— sve vrste i nijanse mesa.



Crno vino

Suho

**MERLOT &
CABARNET**
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
15 do 19 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Crveno tamno meso: janjetina,
junetina i divljač. Za početak.



Crno vino

Suho

**CABERNET
SAUVIGNON**
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
15 do 19 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Tamno meso, divljač ili pečena
riba. Obavezno uživati u mirisu
prije okusa.



Crno vino

Suho

**CABERNET SAUVIGNON
SALTWATER**
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
15 do 19 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Uz što ne? Piletina, biftek, patka,
janjetina, hamburgeri, tvrdi kozji
sir i kraljki sir, čokolada i bobice.

Pinot crni

Tkogod u svojoj privatnoj vinoteci ima uistinu dobru bocu crnog pinota pravi je sretnik. Ovu sortu je izrazito teško uzgojiti, ali sav trud na kraju se isplati vrhunskim vinom.



 Crno vino

 Suho

**PINOT
CRNI**
VINA KALAZIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, pečena patka,
pečena guska i plavi
fermentirani sirevi.



 Crno vino

 Suho

**CABERNET
SAUVIGNON**
VINA BELJE
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Jednostavnije pripremljena
divljač, pečene kobasice, ali prije
svoga vrhunski roštilj.



 Crno vino

 Suho

**CABERNET
SAUVIGNON**
VINA KALAZIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Lagana jela poput bijele ribe,
salate i tjestenine.



 Crno vino

 Suho

MERLOT
VINA BELJE
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Govedina, janjetina i ostalo crveno
meso ravno s roštilja.



 Crno vino

 Suho

**CABERNET
SAUVIGNON**
VINA BELJE
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Pravi odresci i jela od divljači
trebaju pravo vino poput ovog.

Kap zanimljivosti

Najstarija boca
vina stara je 1700
godina i izložena je
u njemačkom gradu
Speyer. Kažu da
je berba 319. bila
prilično dobra.



KAPISTRAN CRNI ILOČKI PODRUMI Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

GASTRO PREPORUKA
Poslužuje se uz hladna predjela
od šunke, kulena, sira, jela od
govedine, svinjetine i divljači.



PINOT CRNI KUTJEVO Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 °C

GASTRO PREPORUKA
Hladna predjela od suhomesnatih
delicija, fini sirevi i meso s roštilja.



CUVÉE CRVENI PARALELA KRAUTHAKER Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo i crveno meso, roštilj
i velik apetit.



CRNO VENJE ENJINGI Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Vino za ponajbolja jela od crvenog
mesa, ali i deserte s tamnom
čokoladom.



Kontinentalna Hrvatska

ROSE VINA



Okus
po mom
ukusu.



Rosé vino
Suho



Decanter

Rosé Dika

FERAVINO
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
Blijede ružičaste boje, aromatično,
arome maline u mirisu i okusu,
blage note zrele višnje.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela za osvježanje poput tjestenine,
jela od ribe i voćnih deserta.



Rosé vino
Suho

ROSE
VINARIJA ERDUT
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Sjajno ide uz aperitiv, lagana
mediteranska jela, losos i
marendu općenito.



Rosé vino
Suho

ROSE MUŠKAT
LIVELOVE
VINARIJA IURIS
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Lagani deserti nakon teškog
dana.





Rosé vino

Sušno

**ROSÉ
FRANKOVKA**
ILOČKI PODRUMI
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Jela od tjestenine, a ručak će
sjajno teći i uz riječne ribe.

Rosé vina

Moguće je da je upravo rosé najstarija vrsta vina, s obzirom na to da se proizvodi s opnom grožđa. Iako se vjerojatno radi o prvoj vrsti vina, rosé je svoju popularnost doživio tek u novijoj povijesti vinarstva. Posebice je popularan među mladima, što mu osigurava slatku budućnost.



Rosé vino

Sušno

**ROSÉ
CUVÉE**
KRAUTHAKER
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Meso, tjestenine, riba i ugodan
odmor za desert.



Rosé vino

Sušno

**ROSÉ
PARALELA**
KRAUTHAKER
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 10 °C

 GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, riba, morski plodovi i aperitiv.
Vjerni pratitelj kroz sve slijedove.



Rosé vino

Sušno

**ROSÉ
KUTJEVO**
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Jela s roštilja, riba, tjestenine te
ljetne salate i plodovi mora.

Vina Dalmacije i Istre



PARALELA

Unatoč teškoćama uzgoja vina u zemlji krša i bure, ili možda baš zahvaljujući njima, u Dalmaciji se uzgaja niz autohtonih sorti s vlastitim, jedinstvenim karakterom. Najpopularnija sorta svakako je plavac mali, koji uspijeva i u najtežim uvjetima. Od autohtonih bijelih vina predstavnici su sorte poput pošipa i vugave. Od otoka do otoka i okusa do okusa, Dalmacija je odredište u kojemu putovanje nikad ne završava.

Kada pričamo o odredištima za ljubitelje vina, obavezno moramo spomenuti i Vinsku regiju svijeta 2017.: Istru. Ona je svjetski poznati dom dobre hrane i dobrog vina pa nije ni čudo da neka od najboljih hrvatskih vina dolaze upravo od tamo. Malvazija Istarska, teran, muškati bijeli i refošk nekada su bili tajni začini lagodnog istarskog života, ali danas za njih zna cijeli svijet.

Znali su to antički Grci i Rimljani: Dalmacija i Istra su kao stvorene za vinogradarstvo. Razni narodi došli su i otišli s ovih prostora, ali tradicija izvrsnog vina nadživjela je kraljevstva i carstva.



45,3°

Vina Dalmacije i Istre

BJELE VINA



- Bijelo vino
- Pokuslatko

MUŠKAT ŽUTI
VINA ISTRIA
Kvalitetno vino
0,5 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Sam svoj majstor, ali i uz ne
preslatke deserte od čokolade,
voća ili svježeg sira.

- Bijelo vino
- Polusuho



Rossi
Muškat žuti

Kvalitetno vino
0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Kristalno bistro vino djelomične
gustoće, lijepe slamnato-žute boje.
Harmonično i mlado vino s okusom
tradicije.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Kao aperitiv uz dinju s pršutom.
Može i za desert. Nećemo nikome
reći.

- Bijelo vino
- Pokuslatko



MUŠKAT ARMAN
Kvalitetno vino
0,5 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 11 °C

GASTRO PREPORUKA
Odležani ovčji sir s marmeladom
od smokava i par kapi
maslinovog ulja i aceta
balsamica.

- Bijelo vino
- Pokuslatko



MUŠKAT ŽUTI
VINA PRODAN
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Sve vrste slatkog. Definitivno
jedan od najsladših odabira.

- Bijelo vino
- Sušo



CHARDONNAY ROSSI
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Bijelo meso piletine i puretine.
I malo veća čaša.



KAUFLANDOVA
VINOTEKA
Istraži. Odaberi. Okusi.



Vina Laguna

Osim po vinima, Istra je dobro poznata i po svojoj hrani. Hrana je igrala veliku ulogu u najvećem porečkom vinogradu te su vina Agrolagune posebno napravljena kako bi bila idealan dodatak vrhunskoj gastro ponudi. Svojom kvalitetom posebice se ističe Cabernet Sauvignon Festigia — najnagrađivanije hrvatsko vino na nacionalnoj i međunarodnoj razini.



Bijelo vino
 Suho

**MALVAZIJA
PAZINSKA**
VINA LAGUNA
Kvalitetno vino
1 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Lagana predjela od tjestenine ili rižota, bijelo meso, riba ili morski plodovi.



Bijelo vino
 Suho

Decanter
**MALVAZIJA
LAGUNA**
VINA LAGUNA
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Lako i pomalo uz predjela od tjestenine, rižota, bijelo meso ili morske plodove.



Bijelo vino
 Suho

**ZLATNA
ŽLAHTINA**
VRBNIK
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tjestenine, riba, bijelo meso, morski plodovi.

Vinska lekcija

Sol i tanin su u lošim odnosima. Sorte poput cabernet sauvignona i shiraza ne idu u prilog slanim jelima zbog negativnog učinka na tanin.



Bijelo vino
Suho

MALVAZIJA VINA MATOŠEVIĆ Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Riblja jela, morski plodovi,
mladi sirevi.



Bijelo vino
Suho



MALVAZIJA ARMAN Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 11 °C

GASTRO PREPORUKA
Hladna predjela, bijela riba, rižota,
carpaccio, piletina, riba na
gradelama, istarska maneštra ili
tjestenine.



Bijelo vino
Suho



MALVAZIJA ROSSI Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela na bazi morskih plodova,
laganiji sirevi, bijelo meso i ljetno
raspoloženje.



Bijelo vino
Suho

MALVAZIJA AVANGARDE TOMAZ Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela na bazi crnog tartufa, bijele
ribe i školjke s istarskim
krajolikom u pozadini.



Bijelo vino
Suho

MALVAZIJA OPG NOVACCO DARIO Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Bijela riba, lagana tjestenina,
školjke i zvuk valova na obali.



Malvazija

Drevna mediteranska sorta koja je u novija vremena svoj put našla i do daleke Kalifornije. Postoje razne podvrste, ali malvazija se najčešće karakterizira kao suho vino zlatno-žute boje, voćnog okusa i snažne arome. Kada se proizvede baš kako treba, rezultat je često izvrsno desertno vino.

Muškat bijeli

Izrazito cijenjena sorta čak i među ljubiteljima vina zbog svoje jedinstvene arome. Kako bi se do te arome uopće došlo potrebno je svladati niz prepreka jer je muškat bijeli osjetljiv na bolesti i zahtijeva dobro prilagođeni položaj za uzgoj.



Bijelo vino
Poluslatko

MUŠKAT BIJELI MOMJANSKI VINA CATTUNAR Vrhunsko vino 0,5 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Deserti sa svježom riccolom, pannacotta, tiramisu, štrudle od jabuka.



Bijelo vino
Suho

POŠIP EKO ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Oborita bijela riba, kamenice i ostale školjke.



Bijelo vino
Suho



Decanter

POŠIP PLENKOVIĆ ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Oborita bijela riba, kamenice i ostale školjke.



Bijelo vino
Suho

PLENKOVIĆ ZLATAN OTOK Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
12 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Rižota i tjestenina s plodovima mora.

Vinska lekcija

Onima koji prvi put kreću u avanturu otkrivanja vina širina izbora bi mogla biti strašna. Srećom, postoji 18 "plemenitih" sorti koje zajedno pokrivaju cijeli spektar okusa: merlot, grenache, syrah, cabernet sauvignon, rizling, chenin blanc, viognier, pinot noir, pinot grigio, muškat, chenin blanc, chardonnay, grenache, sangiovese, nebbiolo, sémillon, traminac, tempranill.



Bijelo vino

Suho

Malvazija Festigia

VINA ISTRIA
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Kristalno čista, zelenkasto žuta boja, karakteristične cvjetno-voćne arome koja asocira na citrusne, tropsko voće, vinogradsku breskvu i bosiljak.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C



GASTRO PREPORUKA

Predjela s tartufima, tjestenine i rižota, uz jela od bijelog mesa, ribe ili morskih plodova. Istra zove.



Bijelo vino

Suho

ŽLAHTINA KATUNAR - ESTATE WINERY Kvalitetno vino 0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C



GASTRO PREPORUKA

Bijela riba, školjke, bijelo meso, lagani sirevi i tjestenine.



Bijelo vino

Suho

CHARDONNAY DIKA FERAVINO Kvalitetno vino 0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C



GASTRO PREPORUKA

Riječna riba, bijelo meso, lagani sirevi i lagana glazba.



Bijelo vino

Suho

MALA NEVINA SAINTS HILLS Kvalitetno vino 0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
12 °C



GASTRO PREPORUKA

Primarno jela od bijelog mesa i plemenite ribe, a za one koji slijede nos - rižota i šparoge.



KAUFLANDOVA
VINOTEKA
Istraži. Odaberi. Okusi.



Kap zanimljivosti

Za one koji traže vina sa što manje kalorija: najbolje je odabrati što suhija i sa što manjim postotkom alkohola. Razlog tome je što većina kalorija u vinu dolaze od alkohola i šećera.



Bijelo vino



Suho



Vinistra

Malvazija Istarska

VINA CATTUNAR
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Ovo vino odlikuje zlatna žuta, kristalna, duboka i topla boja. Intenzivne je arome, s notama sijena, meda, suhijabuka i maslačka.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 11 °C



GASTRO PREPORUKA

Mala plava riba, tjestenine, piletina i salata. Malo je potrebno za velik užitak.



Bijelo vino



Suho



CHARDONNAY
VINA CATTUNAR
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 11 °C



GASTRO PREPORUKA

Plodovi mora (dagnje, školjke), bijela riba na žaru, rižota.

Pošip

O pošipu kruže legende da je slučajno nastao na Korčuli. Ova legenda utemeljena je u istini jer pošip kao sorta doista dolazi s Korčule, a zahvaljujući svojoj legendarnoj (a opet stvarnoj) voćnosti i svježini proširio se i na ostatak Dalmacije.



POŠIP VINARIJA SVIRČE Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Plemenita morska riba, rakovi,
školjke, meso sa žara i dobro
društvo.



POŠIP KORTA KATARINA Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
9 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Tradicionalna jela na bazi
buzare i riba na žaru.



POŠIP MADIRAZZA Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba i morski plodovi.



POŠIP PZ ČARA Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Uz školjke, rakove, glavonošce,
pikantnije sireve i rižota.



Vina Dalmacije i Istre

CRNA VINA



*Okus
po mom
ukusu.*



Plavac Mali

KORTA KATARINA
Vrhunsko vino
0,75 l

 **ORGANOLEPTIČKI OPIS**
Plavac mali u kojemu najbolje dolaze do izražaja njegove prave vrijednosti. Punog i moćnog tijela izražene voćnosti te naposljetku savršena zrelost tanina koji ga čine izuzetno pitkim.

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
12 do 16 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Teletina, svinjetina s roštilja i peke.



**PLAVAC MALI
BARRIQUE**
ROSO
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
18 do 20 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Crveno meso, pršut, sir.



**PLAVAC
KIRIDŽIJA**
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
8 do 10 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Tjestenina i bijelo meso.



 Crno vino

 Suho

**CABERNET SAUVIGNON
FESTIGIA**
VINA LAGUNA
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Topla predjela, hladni mesni
naresci, sirevi i meso s roštilja.



 Crno vino

 Suho

**MERLOT
LAGUNA**
VINA LAGUNA
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

 GASTRO PREPORUKA
Topla ili hladna predjela, razna
pečenja, meso ili riba s roštilja.



 Crno vino

 Suho

**MERLOT
FESTIGIA**
VINA LAGUNA
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

 GASTRO PREPORUKA
Razna pečenja, jela od divljači, zreli
sirevi i suhomesnati naresci. Predjelo
će se činiti kao glavno jelo.



 Crno vino

 Suho

**CASTELLO
FESTIGIA**
VINA LAGUNA
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

 GASTRO PREPORUKA
Hladni naresci, mesna predjela s
umacima, razna pečenja i
zreli sirevi.



 Crno vino

 Suho

**CABERNET SAUVIGNON
LAGUNA**
VINA LAGUNA
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

 GASTRO PREPORUKA
Topla predjela ili hladni naresci
za početak. Razna pečenja,
odresci, meso ili riba s roštilja.



 Crno vino

 Suho

**TERRA ROSSA
LAGUNA**
VINA LAGUNA
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Topla predjela, hladni mesni
naresci, sirevi i jela s roštilja.
Sjajno za ugodne ljetne večeri.



Madirazza

Madirazza

Godinu dana mira i tišine u društvu hrasta, a nakon toga još 6 do 8 mjeseci pripreme u boci.

To je put koji dingač i postup vinarije Madirazza moraju prijeći kako bi bili spremni za posluživanje. Baš kao i njihovo vino, vinogradari Madirazza dobro se pripremaju i njeguju svoje znanje dok njeguju svoje vinograde. Rezultat?

11 zlatnih odličja.

Madirazza je dokaz da znanje doista zлата vrijedi.



Crno vino



Sušno

Dingač

MADIRAZZA
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Voćne arome crnog bobičastog voća, borovnice, ribiza i trešnje, sve to pomiješano sa slatkastim i zrelim aromama džemova i sušenih šljiva.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.



Crno vino



Sušno

**PLAVAC MALI
BARRIQUE**
MADIRAZZA
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.



Crno vino



Sušno

PLAVAC MALI
MADIRAZZA
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.



Crno vino



Sušno

PLAVAC MALI
MADIRAZZA
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.





**PELJEŠAC
MADIRAZZA**
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.



**POSTUP
MADIRAZZA**
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od mesa i plave ribe.



**TERAN
ROSSI**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
12 do 16 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, pršut, patka i
trenutak za uživanje u aromi.



**PLAVAC
TOMIČ
BASTIJANA**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Sve što se oslanja na začine —
bruschette, umak od rajčice, brudet
i jela od tamnog mesa.



**CABERNET SAUVIGNON
ROSSI**
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
12 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od crvenog mesa, divljač,
stariji sirevi.

Cabernet sauvignon

Jedna od najpopularnijih sorti koja osvaja svojim snažnim okusom. Posebice je omiljena među ljubiteljima crvenog mesa jer je sjajan dodatak ovoj vrsti jela.

Merlot

Nepogrešiv izbor vina. Sjajna sorta za one koji tek počinju svoj sommelijski put, a njihova fleksibilnost u spajanju s bilo kojom vrstom hrane dodatna je prednost.



MERLOT DALMACIJAVINO Vrhunsko vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

 GASTRO PREPORUKA
Meso divljači, tamna mesa i
riba s roštilja.



MERLOT VINA CATTUNAR Kvalitetno vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

 GASTRO PREPORUKA
Meso na žaru, fileti, slatki
čokoladni deserti.



TERAN VINA CATTUNAR Vrhunsko vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

 GASTRO PREPORUKA
Mesa na žaru, zreli sirevi, prženi
inčuni, palenta s umakom i
mesom od boškarina.



CABERNET SAUVIGNON VINA CATTUNAR Vrhunsko vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

 GASTRO PREPORUKA
Mesni ragu, srnetina s kiselim
trešnjama, patka s narančom.



STINA BOGONDON Kvalitetno vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 16 °C

 GASTRO PREPORUKA
Poslužiti uz divljač, odrezak,
plavu ribu ili zrele sireve.



Crno vino

Suho

**PLAVAC MALI
EKO
TERRA MADRE
Vrhunsko vino
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, plava riba, masniji
sirevi, pršut, pašticača.



Crno vino

Suho

*Plavac Mali
Ixo Eko*

**TERRA MADRE
Kvalitetno vino
0,75 l**

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Boja rubina, lagani tanini, suho voće,
dim, papar.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, plava riba, masniji
sirevi, pršut, pašticača.



Crno vino

Suho

**PLAVAC MALI
BARRIQUE EKO
TERRA MADRE
Kvalitetno vino
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, plava riba, masniji
sirevi, pršut, pašticača.



Crno vino

Suho

**PLAVAC
MATUŠKO VINA
Kvalitetno vino
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 °C

GASTRO PREPORUKA
Divljač, pečenje.



Crno vino

Suho

**PLAVAC MALI
MATUŠKO VINA
Vrhunsko vino
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo i crveno meso.





KAUFLANDOVA
VINOTEKA
Istraži. Odaberi. Okusi.



~ VINA ~
SKARAMUČA

Vina Skaramuča

Na 20 hektara poluotoka Pelješac nalazi se mjesto gdje se susreću tradicija i moderne tehnike. Vinarija obitelji Skaramuča jedna je od najmodernije opremljenih, a povijest vinogradarstva zapravo je povijest cijele obitelji. Ono što njihova vina čine izvrsnima su predanost i ljubav prema kvalitetnom vinu.



Crno vino



Suho

Dingač

DINGAČ-SKARAMUČA
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Dingač je vrhunsko vino, duboke rubinskocrvene boje, kristalne bistroće te fino naglašene sortne arome.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Crveno meso, tradicionalna dalmatinska jela, zreli sirevi i nepci spremni za vrhunski okus.



Crno vino



Suho

**PLAVAC
PREMIUM**
DINGAČ-SKARAMUČA
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Meso s roštilja, pečenja od teletine i janjetine, tradicionalna dalmatinska jela i složene salate.



Crno vino



Suho



Decanter

**DINGAČ
RESERVA**
DINGAČ-SKARAMUČA
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Pečeno i začinjeno crveno meso, tradicionalna dalmatinska jela i zreli sirevi.



Crno vino



Suho

PLAVAC
DINGAČ-SKARAMUČA
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Morski specijaliteti, plemenita riba na žaru ili rakovi, tamna pečena mesa i divljač.



 Crno vino

 Suho

POSTUP
DINGAČ-SKARAMUČA
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Jela od tamnog mesa, divljač,
pečenja, zreli sirevi, pržena
plava riba i brodet.



 Crno vino

 Suho

PLAVAC
ANTUNOVIĆ
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 16 °C

 GASTRO PREPORUKA
Odlično paše uz riblja i
mesna jela.



 Crno vino

 Suho

PLAVAC
ANTUNOVIĆ
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
14 do 16 °C

 GASTRO PREPORUKA
Poslužiti uz srdele ili tunu sa
žara i jela od crvenog mesa.



 Crno vino

 Suho

STINA PLAVAC MALI
BARRIQUE
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, plava riba, masniji
sirevi, pršut, pašticađa, složeniji
umaci. Jak izbor za jaču hranu.

Plavac mali

Autohtona sorta crnog vina specifična za Hrvatsku i sa specifičnim okusom. Plavac mali posebice se ističe svojim mirisom, zbog čega je popularan izbor onih koji imaju nos za dobra vina.

Teran

Drevna sorta iz srca Istre. Glas o ovom vinu proširili su izaslanici austrijskih careva koji su ostali impresionirani okusom i mirisom. Ovo snažno crno vino odlično odgovara uz istarske delicije — i istarski način života.



Teran

ARMAN
Kvalitetno vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS
Duboke rubinsko-crvene boje s ljubičastim odsjajem, intenzivnog okusa s notom višnje, zrele trešnje, tamne čokolade.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 19 °C



GASTRO PREPORUKA
Biftek u zelenom papru, istarske kobasice, kozletina, pršut, tvrdi sirevi i sviježe u restoranu.



**PLAVAC ŠIBENIK
PLENKOVIĆ
ZLATAN OTOK**
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Uz razna mesna jela te plavu ribu s gradela.



**BABIĆ
PLENKOVIĆ
ZLATAN OTOK**
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA
Idealno za plate sireva, salama i pršuta, uz pačje meso na sve načine.



**CABERNET
SAUVIGNON**
ARMAN
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 19 °C



GASTRO PREPORUKA
Ovčji sir, crveno pečeno meso.



CRLJENAK
ZLATAN OTOK
Vrhunsko vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 28 °C



GASTRO PREPORUKA
Vino idealno uz meso na žaru te divljač, posebno odreske.

Zlatan otok

Vinarija u koju su svi ljubitelji vina dobrodošli. Osim vina, Zlatan otok na Hvaru nudi i zaokruženo iskustvo zahvaljujući svom restoranu, marini i smještaju. Kažu da njihova loza daje malo, jedva išta, ali to malo je najbolje.

Njihovih više od 100 nagrada, medalja i odličja dokazuju da je ova mudrost utemeljena u istini.



ZLATAN OTOK



PLAVAC EKO ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Razna mesna jela i
plava riba s gradela.



Plavac Plenković

ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Vino boje rubina, gusto, duge
postojanosti.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Pašticada, janjetina i riba s
gradela.



PLAVAC BARRIQUE PLENKOVIĆ ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela od divljači i rakova.



PLAVAC ZLATAN OTOK Vrhunsko vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Vino za posljednji slijed objeda,
posebno uz jastoga.



*Okus
po mom
ukusu.*



Plavac Barrique

PELJEŠKI VINOGRADAR
Kvalitetno vino
0,75 l

 **ORGANOLEPTIČKI OPIS**
Tamne rubinskocrvene boje, zaokruženih tanina, odležano u hrastovim barrique bačvama.

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
18 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Sva jela od mesa i ribe, zreli sirevi, dalmatinski pršut i tradicionalna dalmatinska jela.



POSTUP
PELJEŠKI VINOGRADAR
Vrhunsko vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
18 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Sva jela od mesa i ribe, zreli sirevi, dalmatinski pršut i tradicionalna dalmatinska jela.



DINGAČ
PELJEŠKI VINOGRADAR
Vrhunsko vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
18 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Sva jela od mesa i ribe, zreli sirevi, dalmatinski pršut i tradicionalna dalmatinska jela.

Čaše za vino

ALAT ZA UŽITAK

Odabir prave čaše važan je za odabir vina. Prepoznati čašu za vino nije teško jer sve slijede slični princip: njihova širina određuje koliko vina dolazi u dodir sa zrakom i koliko arome otpušta. Stvari postaju kompliciranije kada treba odabrati pravu čašu za pravu sortu, zato pojednostavimo stvari jednostavnim prikazom:



CRNA VINA



BIJELA VINA



PIENUŠCI



DESERTNA VINA



KAUFLANDOVA
VINOTEKA

Istraži. Odaberi. Okusi.



Vina
Dalmacije
i Istre

ROSE VINA

Okus
po mom
ukusu.



Rosé vino
Polusuho

**ROSE
ROSSI**
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
9 do 12 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Tjestenine s povrćem i plodovima mora, kuhano svijetlo meso i dobro raspoloženje.



Rosé vino
Suho

**ROSE
DINGAČ-SKARAMUČA**
Kvalitetno vino
0,75 l

 **TEMPERATURA POSLUŽIVANJA**
do 12 °C

 **GASTRO PREPORUKA**
Riba, salata i hladna predjela.
I pomalo.

Kap zanimljivosti

Rosé nije uvijek bilo ovako popularan. Nekada se ismijavalo zbog svoje roze boje i slatkog okusa u kontrastu s crnim vinima. Tko se smije uz rosé, najsluša se smije...



ROSÉ LAGUNA VINA LAGUNA Kvalitetno vino 11

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Predjela i aperitivi poput hladnih narezaka salate ili morskih plodova.



ROSÉ LAGUNA VINA ISTRIA Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Hladni naresci, salate, predjela od morskih plodova, tjestenine ili rižota, ali i kao samostalan aperitiv.



ROSÉ ZLATAN PLENKOVIĆ ZLATAN OTOK Kvalitetno vino 0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Salata, piletina i deserti kao dodaci ovom vinu koje služi i kao aperitiv.





Vina regije

SIJAJNA VINA NE
POZNAJU GRANICE

Tradicija vinarstva na Balkanu seže unatrag nekoliko tisućljeća. Od drevnih Grka i Ilira pa do mnogobrojnih naroda koji danas obitavaju u našoj regiji, ljubav prema vinarstvu uvijek nam je bila zajednička. Svoje mjesto u Kauflandovoj vinoteci našla su sjajna vina iz sunčane Makedonije, kao i novi prvaci iz Bosne i Hercegovine koji su nastavili običaj proizvodnje neobično dobrih vina.



Crno vino



Sušno

Blatina de broto

VINARIJA ČITLUK
/ BIH
Vrhunsko vino
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Žive i sjajeće rubinske boje s granatnim odbljescima, već na oko dojmive konzistencije. Miris je plemenit i topao.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Sir i pršut za početak. Gotovo sve vrste mesa za glavno jelo.



Crno vino



Sušno

VRANAC
STOBI WINERY
/ MAKEDONIJA
Kvalitetno vino
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C



GASTRO PREPORUKA

Ukusno crveno meso i još bolja atmosfera.



CABERNET SAUVIGNON
STOBI WINERY / MAKEDONIJA
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso, svijeće i lagana glazba.



KAMENO VINO
VINARIJA ČITLUK / BIH
Vrhunsko vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Sir, pršut, plodovi mora, bijelo meso, janjetina (kuhana i pečena) te teleće pečenje.



ANTIGONA
STOBI WINERY / MAKEDONIJA
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

GASTRO PREPORUKA
Meso, sirevi i što više prijatelja.



MUSCAT OTTONEL
STOBI WINERY / MAKEDONIJA
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 14 °C

GASTRO PREPORUKA
Voćni desert za vruće ljetne dane.



MERLOT
STOBI WINERY / MAKEDONIJA
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

GASTRO PREPORUKA
Meso, janjetina i slobodno poslijepodne.





Vina svijeta

NEKA SE PUTOVANJA
PAMTE PO OKUSIMA

Čak i netko tko cijeli život posveti vinu nikad neće običi cijeli vinski svijet. Naša je preporuka da putuješ gutljaj po gutljaj, ali evo brzog pregleda svjetskog vina. Nećemo ulaziti u raspravu koja država proizvodi najbolje vino, ali činjenica je da su top tri proizvođača po količini vina redom: Francuska, Italija i Španjolska.

Kina se opasno približava europskom trojcu, zbog čega bi idućih nekoliko godina moglo biti zanimljivo.



Crno vino



Sušno

J.P. Chenet Cabernet Syrah

LES GRANDS CHAIS
/ FRANCUSKA
0,75 l



ORGANOLEPTIČKI OPIS

Boja je bistra i granitno-crvena i prvo je što se ističe prije nego što miris počne pričati o crvenom voću, papru i začinskim aromama.



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Crvena mesa, hladna predjela, salate i razne vrste sireva.



Crno vino



Sušno

J.P. CHENET SHIRAZ

LES GRANDS CHAIS
/ FRANCUSKA
0,75 l



TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C



GASTRO PREPORUKA

Crvena mesa i divljač za formalne večeri. Pizza za filmske večeri.





**DIEGO DE ALMAGRO
GRAN RESERVA
FELIX SOLÍS
/ ŠPANJOLSKA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 do 20 °C

GASTRO PREPORUKA
Jela s roštilja, perad, divljač i sirevi. Posebno preporučamo Manchego.



**MERLOT
CULTURA VINI
BODEGAS TRAPICHE
/ ITALIJA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Crveno meso i sir. Klasični odabir za klasična jela.



**ALTOS DE CONDOR
MALBEC
/ ARGENTINA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Govedina, janjetina i perad na tvoj omiljeni način.



**HARDY'S BIN 343
CABERNET SHIRAZ
/ AUSTRALIJA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
10 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Govedina, janjetina i perad sjajne su preporuke za ovo australsko vino.



**J.P. CHENET
MEDIUM SWEET
LES GRANDS CHAIS
/ FRANCUSKA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
16 do 18 °C

GASTRO PREPORUKA
Kao aperitiv, s mesom i različitim vrstama sireva.



**J.P. CHENET
MERLOT
LES GRANDS CHAIS
/ FRANCUSKA
0,75 l**

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
15 do 17 °C

GASTRO PREPORUKA
Pečena piletina, tofu sir ili salata.

Poruka na boci

KAKO ČITATI VINSKE ETIKETE

Kažu da ne bismo smjeli suditi knjigu po koricama, ali vinske etikete mogu otkriti puno toga.

APELACIJA OZNAČAVA IZ KOJE REGIJE VINO DOLAZI

Iz nje vidimo u kakvim je klimatskim uvjetima vino nastalo, a u zemljama EU sortu vina i tehniku proizvodnje.

GODIŠTE NAM OTKRIVA KOLIKO JE VINO STARO

Neka su vina bolja što su starija, ali samo u slučaju nekih sorti. Svaka berba je drugačija, a godište nam može reći radi li se o vinu nastalom tijekom jedne od boljih.



**FOGGY RIVER
SAUVIGNON BLANC**
SOCIEDADE DOS VINHOS
BORGES, S.A.
/ NOVI ZELAND
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Riba i morski plodovi. Ako netko zna o morskim plodovima, onda su to vinari Novog Zelanda.



**GATAO
VINHO VERDE ROSE**
/ PORTUGAL
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Poslastica iz Portugala, što znači da je sjajan izbor za jela od morskih plodova.



**STELLA ISABELLA
SLATKO ROSE**
THOMAS HARDY & SONS
/ AUSTRALIJA
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Govedina u umaku od crnog graška.

Vinske lekcije

Ide li cabernet sauvignon uz tjesteninu ili crveno meso? A malvazija?

Uf, treba to sve popamtiti, ali postoji generalno pravilo sparivanja hrane i vina: lakša vina poput bijelih idu uz lakšu hranu poput ribe, dok teža crvena vina poput shiraza idu uz težu hranu poput crvenog mesa.

Gost na svakom slavlju

PJENUŠAC



Priča o povijesti pjenušca zapravo je priča o ružnom pačetu. Pojava mjhurića u vinu smatrala se neobičnom pojavom i katastrofalnom greškom u antici. Ironično, malo što je moglo iritirati srednjovjekovne stanovnike pokrajine Champagne kao što su to mogli mjhurići u vinu. Još ironičnije, prvi koji su prihvatili pjenušava vina kao nešto pozitivno bili su Englezi u posjetuslavnoj pokrajini. Tek prije nekoliko stotina godina pjenušavo vino sazrijelo je u labuda koji je potajno oduvijek i bio.

Danas su pjenušava vina simbol slavlja i veselja. Većinom se radi o bijelom vinu i roséu, ali postoje i pjenušava vina na bazi crvenih. Za mjhuriće je zaslužan ugljikov dioksid koji se upumpava u vino. Važno je napomenuti da šampanjac i pjenušac nisu ista stvar: šampanjac je pjenušac koji dolazi isključivo iz pokrajine Champagne, a Europska unija ime šampanjca štiti zakonom. Okus može uvelike varirati: od suhih i laganih do slatkih i aromatičnih. Koji pjenušac je idealan za tebe? Postoji samo jedan način da saznaš, a kada ga pronađeš to će biti razlog za slavlje.



*Okusi
po mom
ukusu.*



Suho

Trocken pjenušavo vino

HENKELL
Kvalitetno vino
0,75 l

ORGANOLEPTIČKI OPIS
Osvježavajuće aromatičan sa suptilnim aromama tropskog voća, ali balansiranog, svježeg okusa.

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Dobro poznat kao aperitiv, zasad nepoznat kao tajni sastojak sjajnih koktela.



Suho

**SOHNLEIN BRILLANT
PJENUŠAC**
HENKELL
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Aperitiv samo po sebi ili dobitna kombinacija u koktelima.



Suho

**TROCKEN
ROSE**
HENKELL
Kvalitetno vino
0,75 l

TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

GASTRO PREPORUKA
Dobar aperitiv. Još bolji uz bijelo meso.





PROSECCO
GRANDE VENTO
Vrhunsko vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Sjajno za aperitiv, školjke ili one koji nešto mute s koktelima.

Kap
zanimljivosti

Pjenušava vina čuvaju se u bocama u kojima je pritisak dvostruko jači od pritiska u automobilskim gumama.



PROSECCO
CANELLA S.P.A
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Riba, bijelo meso i sir ili kao zasebni aperitiv.



GRASECCO
PJENUŠAVO VINO
FERAVINO
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
4 do 16 °C

 GASTRO PREPORUKA
Hladna predjela, tjestenine, salate ili aperitiv sam za sebe.



FRANCOIS DE ROZAY BRUT
SOCIEDADE DOS VINHOS
BORGES, S.A.
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Riba i tjestenina za večeru.



CORTE D.C. PROSECCO
PJENUŠAVO VINO
VINICOLA SERENA
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
7 do 9 °C

 GASTRO PREPORUKA
Idealan je kao aperitiv i kao dodatak predjelu.



 Polusuho



**PENINA
POLUSUHA**
RADGONSKE GORICE
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Hladna predjela, tjestenine sa
sirnim umacima i salate.
Zapravo, što god ti inspiracija
posluži.

 Slatko



**PENINA
ROSE**
RADGONSKE GORICE
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
6 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Voće, domaći (naravno) desert i
kao dodatak raznim koktelima.

 Suho



**POETI
PROSECCO DOC**
BOTTEGA SPA
Kvalitetno vino
0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
4 do 5 °C

 GASTRO PREPORUKA
Sve vrste tjestenine i rižota, riba
i meso s priložima od povrća.





ŠAMPANJAC BRUT MOËT & CHANDON 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
4 do 6 °C

 GASTRO PREPORUKA
Sushi i knedle, školjke i riba,
pečeno ili lagano začinjeno
bijelo meso i voćne salate.
Lud gastro provod zajamčen.



GRAN ROSE EXTRA DRY MIONETTO Kvalitetno vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
8 do 12 °C

 GASTRO PREPORUKA
Redom: kao aperitiv, zatim uz
ribu na roštilju ili svježe plodove
mora. Recept za sjajnu večer.



Prosecco treviso brut

MIONETTO Kvalitetno vino 0,75 l

 ORGANOLEPTIČKI OPIS
Vino koje će odgovarati svakom
povodu za slavlje i svakom okusu sa
svojim okusom zlatne jabuke, bijele
breskve i meda.

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
do 18 °C

 GASTRO PREPORUKA
Jela od bijelog mesa i kokteli.
Aperitiv za sve ostalo.



PIENUŠAVO VINO NEGRO FREIXENET S.A. Kvalitetno vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
5 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Svi sirevi, masline i morske
plodovi. Idealno za večeri
kušanja sireva.



FREIXENETE NEVADA FREIXENET S.A. Kvalitetno vino 0,75 l

 TEMPERATURA POSLUŽIVANJA
5 do 8 °C

 GASTRO PREPORUKA
Desert. Koji? Koji god poželiš.

Pinot sivi

Sorta koja se ističe snažnijim okusom.

Traminac

Za aromu kojom se Traminac ističe zaslužno je sjajno sljubljivanje alkohola i kiseline.

Graševina

Nijedna priča o bijelom vinu ne može proći bez graševine.

Chardonnay

Radi se o globalno najčešćoj sorti.

Pinot crni

Tkogod u svojoj privatnoj vinoteci ima uistinu dobru bocu crnog pinota pravi je srećnik.

Rosé vina

Moguće je da je upravo rosé najstarija vrsta vina, obzirom da se proizvodi s opnom grožđa.

Klikni i pronadi
vino po svom
ukusu

Malvazija

Drevna mediteranska sorta koja je u novija vremena svoj put našla i do daleke Kalifornije.

Muškat bijeli

Izrazito cijenjena sorta čak i među ljubiteljima vina zbog svoje jedinstvene arome.

Pošip

O pošipu kruže legende da je slučajno nastao na Korčuli.

Cabernet sauvignon

Jedna od najpopularnijih sorti koja osvaja svojim snažnim okusom.

Merlot

Sjajna sorta za one koji tek počinju svoj sommelierski put.

Plavac mali

Autohtona sorta crnog vina specifična za Hrvatsku.

Teran

Drevna sorta iz srca Istre.



Okus
po mom
ukusu.



Biraj najbolje za sebe.