

VINARIJA VUČJI PODRUM



Hajduk Veljka bb
Sombor 25000
Srbija

Telefon: +381 25 444 910

Vina sa potpisom somborskih slikara Mlada vinarija u Somboru Vinarija Vučji podrum proizvodi izuzetna vina sa potpisom somborskih slikara. Obavezno probajte crvena vina: Vučja krv, Vučji kaberne, Vučja frankovka, Vučji bermet; bela vina:

Vučji šardone, Vučji sovinjon i Zlatni šardone, kao i rose vino Vučje roze. Sadržaj:

Poseta vinariji

Vinarija Bačkog reiona

Vučja krv

Vučja frankovka

Vučji kaberne

Vučji bermet

Vučji šardone

Vučji sovinjon

Zlatni šardone

Vučje roze Ovu porodičnu vinariju, osnovao je 2012. godine, Vuk Vujko, po struci diplomirni inženjer voćarstva i vinogradarstva, koji je u svoja sjajna vina utkao svoje znanje, iskustvo i ljubav prema vininima. Trenutno Vinarija Vučji podrum proizvodi sedam vrsta vina, a godišnja proizvodnja je 10 000 boca vina. Ova pitka somborska vina krasi izuzetan buke, kao i neobične etikete, koje potpisuju poznati somborski slikari. Poseta vinariji Vinarija Vučji podrum rado prima goste i organizuje degustacije svojih vina. Nakon što prošetate prelepim ulicama Sombora i obiđete njegove znamenitosti, ne propustite priliku da posetite i ovu somborsku vinariju. Poseta vinariji se organizuje uz obaveznu prethodnu najavu telefonom. U okviru posete vinariji, možete probati tri, pet ili sedam vina uz prikladne kanapee, a

vinarija Vučji podrum organizuje i ručak, u okviru koga su u ponudi: roštilj, riblji, juneći ili pileći paprikaš, kao i jareće, jagnjeće ili praseće pečenje. Posetite vinariju Vučji podrum i uživajte u opojnom mirisu i ukusu vina sa potpisom somborskih slikara! Ako se pitate šta obići u Somboru, pored vinarije Vučji podrum, pogledajte ovde. Vinarija Bačkog rejona Vinarija Vučji podrum je vinarija Bačkog rejona, s obzirom da se porodični vinogradi vinarije nalaze u Bačkom Monoštoru, jednoj od tri oaze koje pripadaju Bačkom vinogradarskom rejonu. U porodičnom vinogradu u Bačkom Monoštoru zasađene su razne sorte grožđa, kao što su: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon i Frankovka, a u planu je i sadnja autohtone sorte Tamjanika bela i crna, kao i nove sorte Probus. Vučja krv Suvo crveno vino, Vučja krv, je kupaža sorti Cabernet Sauvignon i Merlot. Ovo izuzetno pitko crveno vino ima intenzivnu crvenu boju, i aromu šumskog voća i blagim primesama vanile. Vučja krv ima etiketu, koja nosi potpis slavnog somborskog slikara Save Stojkova. Gastronomski saveti Vučja krv se savršeno slaže uz biftek, crvena mesa i jela od teletine, jagnjetine i divljači. Služenje Temperatura služenja: 16-18°C Vučja frankovka Suvo crveno vino, Vučja frankovka, je proizvedeno od sorte grožđa Frankovka. Ovo izuzetno pitko stono vino ima intenzivnu crvenu boju, i aromu kupine i višnje. Vučja frankovka nosi etiketu koju potpisuje savremeni somborski slikar Srđan Bulat. Gastronomski saveti Vučja frankovka najbolje se slaže uz srneći paprikaš i jela od divljači, teletine i jagnjetine, kao i crvena mesa.

Služenje Temperatura služenja: 16-18°C Vučji kaberne Suvo crveno vino, Vučji kaberne, proizvedeno je od sorte grožđa Cabernet Sauvignon. Ovo sortno crveno vino ima intenzivnu crvenu boju i aromu šumskog voća, borovnice i kupine. Vučji kaberne nosi etiketu sa potpisom našeg slavnog slikara Milana Konjovića. Gastronomski saveti Vučji kaberne se odlično slaže uz teletinu ispod sača, biftek ili divljač. Služenje Temperatura služenja: 16-18°C Vučji bermet Aromatizovano desertno crveno vino, Vučji bermet, proizvedeno je od prvenaca Vinarije Vučji podrum, crvenog vina Vučja krv. Aromatizovan ukus ovog vina zadovoljiće sve istančane ukuse sladokusaca i ljubitelja dobrog bermeta. Vučji bermet ima etiketu, koju potpisuje somborski slikar Stipan Kovač. Gastronomski saveti Vučji bermet se najbolje slaže uz lagane poslastice kao što su tiramisu,

čokoladni sufle, voćni kolači i štrudle.

Služenje Kao aperitiv služiti na temperaturi 8-10°C, a kao dižestiv na 14-16°C. Vučji šardone Suvo belo vino, Vučji šardone, je proizvedeno od sorte grožđa Chardonnay. Prefinjeno sortno belo vino ima zlatno žutu boju, sa zelenkastim primesama, i voćnu aromu jabuke i dunje. Vučji šardone nosi etiketu koju potpisuje somborski slikar Pavle Blesić. Gastronomski saveti Vučji šardone se savršeno slaže uz rolovanu piletinu i ćuretinu, dimljeni sir, ribu i morske plodove, lagane obrok salate. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Vučji sovinjon Suvo belo vino, Vučji sovinjon, je proizvedeno od sorte grožđa Sauvignon Blanc. Ovo izuzetno sortno belo vino ima miris proleća, svetlo žutu boju i voćnu aromu sa primesama zove. Vučji sovinjon ima etiketu sa potpisom akademskog slikara iz Sombora, Miloša Pejovića. Gastronomski saveti Vučji sovinjon se sjajno slaže uz riblje specijalitete, obrok salate i sireve. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Zlatni šardone Suvo belo vino, Zlatni šardone, proizvedeno je od sorte grožđa Chardonnay, sa dodatkom 23-karatnih zlatnih listića. Ovo prefinjeno, sortno vino je najnovije ekskluzivno belo vino vinarije Vučji podrum, koje nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Gastronomski saveti Zlatni šardone se najbolje slaže uz riblje specijalitete, bela mesa, kozji sir. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Vučje roze Suvo roze vino, Vučje roze, je proizvedeno od sorte grožđa Merlot. Pitko, sveže sortno vino ima prelepu ružičastu boju, i voćnu aromu maline. Vučje roze nosi etiketu sa potpisom somborskog slikara Milenka Buiše. Gastronomski saveti Vučje roze se najbolje slaže uz paste, pohovani sir, belo meso, obrok salate i voće. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)