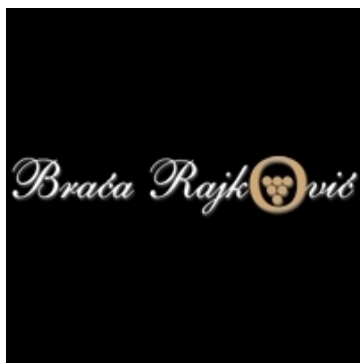


# PODRUM BRAĆA RAJKOVIĆ

---



Gornje Zleginje bb  
Župa  
Aleksandrovac 37235  
Srbija

Telefon: +381 37 764 453

Fax: +381 11 311 49 53

Vinarija iz Župe  
Vinarija iz Župe, Podrum Braća Rajković, prema pisanim podacima postoji od 1834. godine, kada je u Srbiji prvi put sproveden popis. Po porodičnom predanju vinarska tradicija porodice Rajković je čitav vek duža. Ljudi prolaze, ali

ostaće priča o najboljim srpskim vinima Sadržaj:

Najbolja srpska vina

Vinarija župskog vinogorja

Župski vinogradi

Vinski put Župe

Vino Prince

Vino Dina Barrique

Vino Opium

Vino Sofia Cuvee

Vino 33

Vino Sofia Rose

Vino Sofia Tamjanika

Kontakt

Gde kupiti vina Braća Rajković? Ono čime se ova vinarija iz Župe svakako može pohvaliti je da poseduje jedno od najstarijih priznanja za vino u Srbiji. Naime, predak porodice Rajković, Miloš Rajković, dobio je 1933. godine Pohvalnicu kralja Aleksandra I Karađorđevića za vino od autohtone župske sorte grožđa

Rskavac. Najbolja srpska vina  
Vinarija Braća Rajković je proglašena dvorskim liferantom kraljevske kuće Karađorđević, tako da se od 2010. godine na srpskom dvoru ponovo piju najbolja srpska vina: vino Prince, vino Dina Barrique, vino

Opium, vino Sofia Cuvee, vino 33, vino Sofia Tamjanika i roze vino Sofia Rose. Vinarija župskog vinogorja Podrum Braća Rajković je vinarija župskog vinogorja koje pripada zapadno moravskom rejonu, tj. kruševačkom vinogradarskom podrejonu. Župsko vinogorje ima specifične klimatske uslove i nalazi se na nadmorskoj visini od 300 - 450m, što doprinosi specifičnog ukusa grožđa od koga se dobija kvalitetno župsko vino harmoničnog ukusa. Župski vinogradi Župski vinogradi vinarije Braća Rajković se prostiru na 10 hektara sopstvenih zasada na kojima se nalaze autohtone i internacionalne sorte grožđa. Autohtone sorte grožđa koje se zastupljene u vinogradima vinarije Braća Rajković su rskavac, kao i bela i crna tamjanka. U ovim vinogradima se nalaze i najstariji zasadi Pinot Noir-a u Srbiji, zasađeni još 1962. godine, kao i zasadi Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Vinski put Župe Vinarija Podrum Braća Rajković se nalazi na vinskom putu Aleksandrovačke Župe, a do podruma je veoma lako doći, jer vas putokazi od Kruševca vode do samog podruma. Za sve ljubitelje vina koji dolaze u Župu izgrađena je moderna degustaciona sala, koja može da primi 40 posetilaca. Uz prethodnu najavu, posete je moguće organizovati svakodnevno. Ako dođete u Aleksandrovačku Župu, ne propustite priliku da svratite do Gornjeg Zleginja i podruma braće Rajković, jer pored izuetnih vina i odlične hrane, u Župi ima dosta toga što se može obići i videti. Pored obilaska vinograda i degustacije svih vina vinarije Braća Rajković, moguće je organizovanje i tematskih večeri, predavanja ili jednostavno prijatnog druženja uz prijatelje. Za posetioce vinarije, u neposrednoj blizini vinarije, postoji mogućnost prenoćišta na obali Čelijskog jezera. U ponudi su ture: Razgledanje vinograda i degustacija svih vina Razgledanje vinograda i degustacija svih vina uz srpsku zakusku Razgledanje vinograda i degustacija svih vina uz pun obrok Vino Prince Braća Rajković Vino Prince je najautentičnije vino iz Župskog vinogorja, jer je proizvedeno od autohtone srpske sorte grožđa Prokupac ili Rskavac jer kad se jede "rska" pod zubima. Vino Prince je tamno rubin crvene boje, veoma prijatne, naglašene i kompleksne arome, u kojoj preovlađuju arome suve šljive i vanile, nijanse duvana i prezrelih crnih ribizli. Ovo crveno vino odležava osamnaest meseci u barik buretu, koje je kombinacija srpskog i francuskog hrasta. Slaganje sa hranom Vino Prince se najbolje slaže uz

pršut, crvena mesa, divljač, jako začinjena jela, jagnjeće pečenje, srpski roštilj i masne sireve.

**Služenje** Za vino Princ je preporučeno dekantiranje, a služi se na temperaturi od 18 do 20°C.

**Vino Dina Barrique** Braća Rajković

**Vino Dina Barrique** nosi ime po nadimku Vladimira Rajkovića, koji je doneo sortu Pinot Noir u Župu. Ovaj Pinot Noir u svom najboljem izdanju je snažno i ponekad skoro slatkasto crveno vino, boje prezrelih višanje i čulnih aroma svežeg crvenog voća i začinskih tonova, kojima hrastovina dodaje dah vanile, čokolade i kokosa. Vino Dina Barrique je punog, nežnog i zaokruženog ukusa, sa svežim i uravnoteženim voćnim kiselinama, duge i prijatne završnice.

**Slaganje sa hranom** Vino Dina Barrique se najbolje slaže sa dimljenim i suvim mesom, svim vrstama crvenih mesa, biftekom, telećim i jagnječim pečenjem, divljači i pernatom divljači, mesom sa roštilja, šumskim pečurkama, kao i sa jakim masnim sirevima.

**Služenje** Vino Dina Barrique uz obavezno dekantiranje služiti na temperaturi od 18 do 20°C.

**Vino Opium** Braća Rajković

**Vino Opium** je vrhunska kupaža, koja sadrži srpsku trilogiju vinarstva, koju čine Vranac, Prokupac i Začinka. Vino Opium je snažno crveno vino koje odiše punoćom i kompleksnim aromama crvenog bobičastog voća, voćnih džemova, cimeta, čokolade, začinskih trava i hrasta. Crveno vino tananih, punih i zaokruženih nota, sa dugom i blagom završnicom, čvrste i prijatne taninske strukture, koja daje bogatstvo i oštrinu ukusa.

**Slaganje sa hranom** Vino Opium se idealno slaže uz prasetinu, teletinu, paste sa mesom i paradajzom, špikovanu divljač, meso sa roštilja, šumske pečurke, različite specijalitete srpske domaće kuhinje, kao što su dinstana ćuretina, prasetina ispod sača, špikovana teletina, gulaš i stari sirevi.

**Serviranje** Vino Opium uz obavezno dekantiranje služiti na temperaturi od 18 do 20°C.

**Vino Sofia Cuvee** Braća Rajković

**Vino Sofia Cuvee** spada u nova dostignuća i moderna stremljenja Župskih vinara u enologiji. Ova kupaža sadrži sorte Merlot, Cabernet Sauvignon i Cabernet Franc, koja je odležavala 12 meseci u barik buretu. Izrazito pitkoi snažno crveno vino, mekih i baršunastih tanina, sa nijansama crne čokolade i kupine, zrele borovnice i listova duvana.

**Slaganje sa hranom** Vino Sofia Cuvee izvrsno se slaže uz sve vrste mesa, grilovano i pečeno crveno meso, pršutu, rižoto sa parmezanom, hladnu prasetinu, jagnjetinu, zrele sireve.

**Služenje** Vino Sofia Cuvee služiti na sobnoj temperaturi.

**Vino 33** Braća

RajkovićVino 33 je premium brend vinarije Braća Rajković, nastalo povodom jubileja i jedno je od najskupljih vina Srbije, koje je 2013. godine na vinskom takmičenju Decanter World Wine Awards u Londonu, nagrađeno bronzanom medaljom, a istovremeno je i prvo vino iz Srbije u premium cenovnoj kategoriji ikada nagrađeno medaljom na ovom najprestižnijem svetskom ocenjivanju vina. Vino 33 je izrazito snažno crveno vino probirne berbe, suptilnog ali potentnog ukusa, sa kompleksnom aromom ogrozda i divlje kupine, zrne kafe i duvana, hrasta, začina i minerala.Slaganje sa hranomVino 33 se najbolje slaže uz roštilj mesa, džigericu, bifteke, junetinu, crvene sosove i crnu čokoladu.ServiranjeVino 33 uz preporučeno dekantiranje, služiti na sobnoj temperaturi. Vino Sofia Rose Braća RajkovićVino Sofia Rose, za razliku drugih rosea od Pinot Noir-a, odaje sve specifičnosti vinograda iz koga dolazi. Suvo, voćno vino, prijatnih kiselina, sa kompleksnim i prijatnim aromama višanja, nara, kupine, letnjih trava, kima i sveže jagode u završnici.Dobro ohlađen Rose Sofia je odličan za dnevni ili večernji letnji party.Slaganje sa hranomSofia Rose se slaže uz piletinu sa roštilja i dobru salatu. ServiranjeRose Sofia služiti rashlađen na 10 do 12°C. Vino Sofia Tamjanika Braća RajkovićVino Sofia Tamjanika ima karakterističan miris egzotičnog voća, meda, zove, kajsije i dinje. Ovo crveno vino izrazito prijatnih kiselina, na ukusu je puno, sveže, svilenkasto i zaokruženo.Slaganje sa hranomVino Sofia Tamjanika je najbolje služiti uz bela mesa, ribu, morske plodove, deserte, sveže voće.ServiranjeVino Sofia Tamjanika služiti na temperaturi 9 - 11°C. KontaktMiodrag  
Tel: +381 63 210 860Miloš  
Tel: +381 64 2265 274  
milosrajkovic@yahoo.comVladimir  
Tel: +381 63 283 661  
vlmrajkovic@gmail.com Gde kupiti vina Braća Rajković?Vina Braća Rajković možete kupiti u bolje snabdevenim prodavnicama i vinotekama, kao i u online prodavnici na sajtu ove vinarije.Minimalna količina za naručivanje je jedno transportno pakovanje (6 boca u kutiji), u kojoj se mogu kombinovati različita vina. Za sada je naručivanje moguće samo na teritoriji Srbije. Plaćanje pouzećem prilikom preuzimanja robe.Vina dostavlja kurirska služba, a troškove transporta plaća naručilac, prema važećem cenovniku kurirske službe.

Mobilni: +381 64 2909 741

Mobilni: +381 63 210 860

[Pošeti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)