

VINARIJA BENIŠEK-VESELINOVIĆ



Ivana Mažuranića 5
Šremski Karlovci 21205
Srbija

Telefon: +381 21 882 849

Vinarija Benišek-Veselinović se nalazi u jednoj od najljepših kuća, u samom srcu Šremskih Karlovaca. Nadaleko poznata, ova karlovačka vinarija proizvodi kvalitetna karlovačka vina, najbolji Bermet i konjak, kao i vrhunske voćne rakije, koje su osvojile mnogobrojne nagrade na takmičenjima i sajmovima.

Sadržaj:

Gde se nalazi

Rakije

Bermetica

Rakija od dunje

Rakija od kajsije

Rakija od kruške

Orahovac

Vina

Italijanski rizling

Vino Podrum Benišek

Bermet

Konjak Specijal

Poseta vinariji

Smeštaj

Šta običi u Šremskim Karlovcima Iako je počela sa radom 2001. godine, Vinarija Benišek-Veselinović zvanično postoji od 2010. godine kada su vlasnici Mario Benišek i Mirko Veselinović osnovali zadrugu dve familije. Rešeni da uz puno truda, rada i posvećenosti, tada pored vina počinju i sa proizvodnjom rakija. Jedan od vlasnika, Mario Benišek, poznati vinar i vinogradar, predstavlja već četvrtu generaciju porodice Benišek koja proizvodi vino. Ostaće zapamćen po tome što je još davne 1997. godine vratio Bermet na vinske karte Šremskih Karlovaca. U vinogradima

Krstuševini i Raši, koji se prostiru na 4 hektara, Vinarija Benišek-Veselinović uzgaja razne sorte grožđa, kao što su: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Vranac, Merlot, Pinot Grigio i Chardonnay. Godišnje ova karlovačka vinarija proizvede oko 15 000 litara vina i 30 000 litara rakije od kruške, dunje, kajsije, šljive, grožđa, specijalni liker Orahovac, konjak Specijal, kao i specijalnu rakiju Bermeticu, namenjenu pravim sladokuscima. Gde se nalazi Vinarija Benišek-Veselinović se nalazi u centru Sremskih Karlovaca u ulici Ivana Mažuranića 5. Vinarija je smeštena u jednoj od najstarijih kuća u Sremskim Karlovcima, prekoputa Saborne crkve. Vinarija je udaljena oko 12 km od Novog Sada, a od Beograda 78 km. BermeticaBermetica je specijalna rakija dobijena destilacijom komine tokom proizvodnje specijalnog aromatizovanog oplemenjenog vina Bermet. Vinarija Benišek-Veselinović je jedini proizvođač rakije Bermetice u Srbiji. Rakija od dunje Rakija od dunje je napravljena od probranih plodova dunje, zlatno žute boje sa izraženim voćnim ukusom i mirisom. Ova vrhunska rakija od dunje, jačine 42 % alkohola, koja odležava u hrastovim buradima, izuzetno je pitka, a služi se kao aperitiv, i kao dižestiv. Rakija od kajsije Rakija od kajsije je kajsijevača proizvedena na tradicionalni način od probranih plodova kajsije. Rakija od kajsije vinarije Benišek-Veselinović jačine 42 % alkohola, ima pun ukus, nežne arome kajsije i izražen voćni miris. Služi se ohlađena ili na podrumskoj temperaturi i kao aperitiv, i kao dižestiv. Rakija od kruške Rakija od kruške je voćna prepečenica proizvedena na tradicionalni način od probranih plodova kruške kaluđerke. Ova vrhunska rakija dobitnik je zlatne medalje Novosadskog sajma. Neodoljiva rakija od kruške vinarije Benišek-Veselinović svojim voćnim aromama kruške izaziva vaša čula i mami vas da je nanovo probate. Rakija od kruške je jačine 42 % alkohola, a služi se i kao aperitiv, i kao dižestiv. Orahovac Orahovac je specijalna rakija sa dodatkom zelenog oraha. Ova sjajna domaća rakija proizvedena je po domaćoj recepturi, i ima jačinu od 38 % alkohola. Pored mirisa i ukusa zelenog oraha, ova specijalna rakija ima kompleksne arome cimeta, vanile, citrusa i anisa, koje joj daju izuzetan ukus. Orahovac jača organizam i poboljšava imunitet, a njabolje se slaže kad je ledeno hladan uz domaću crnu kafu. Italijanski rizling Italijanski rizling vinarije Benišek-Veselinović je osvežavajuće, pitko i harmonično belo vino, blede zelenkasto žute boje. Ovo zrelo,

dobro odnegovano vino ima specifičan buke sorte Italijanski rizling. Služenje Italijanski rizling se služi rashlađen na temperaturi od 10° C - 12° C. Slaganje sa hranom Italijanski rizling se najbolje slaže uz jela od belog mesa, kao i rečnim i morskim ribama. Vino Podrum Benišek Crveno vino Podrum Benišek je kupaža Vranca, Cabernet Sauvignon-a i Merlot-a. Ovo harmonično mlado vino, svetlo purpurne boje i mirisa voćnog džema, intrigira svojom živahnošću. Ovo izuzetno crveno vino ima srednje do visok nivo kiselina i snažne tanine koji mu daju svežinu. Nakon godinu dve starenja vino dobija tamno rubin boju, i kompleksne arome cimeta, čokolade, sladića, tamnog voća i hrasta. Punog i suptilnog ukusa vino Podrum Benišek starenjem gubi oštrinu, ali dobija dugu uglađenu završnicu. Služenje Vino Podrum Benišek služiti na sobnoj temperaturi. Slaganje hrane Vino Podrum Benišek se idealno slaže sa dimljenim i grilovanim mesom, salatama i starim sirevima snažnog ukusa. Bermet Bermet je specijalno aromatizovano oplemenjeno vino tamno rubin boje. Ovo božansko piće koje se od davnina pravilo u podrumima Sremskih Karlovaca i fruškogorskim manastirima, proizvodi se od crvenog vina i 22 različita sastojka, kao što su aromatične trave, začinsko bilje i južno voće, po tradicionalnoj recepturi. Bermet vinarije Benišek-Veselinović pravi se po porodičnoj recepturi staroj preko 200 godina, uz primenu savremene tehnologije za proizvodnju vina. Harmoničnog mirisa i ukusa, Bermet objedinjuje blagu gorčinu i slast. Služenje Bermet se služi na sobnoj temperaturi od 18° C kao aperitiv ili dižestiv. Konjak Specijal Konjak Specijal je jačine 40 % alkohola i dobijen je mešavinom vinskih destilata. Vrhunski konjak vinarije Benišek-Veselinović ima prijatnu aromu vanile i duvana, sa primesama višnje u završnici. Ova čuvena "voda života" ima još izraženiji ukus, kada se čaša zagreje u ruci. Vinarija Benišek-Veselinović proizvede oko 500 litara ovog premium pića, koje odležava u hrastovim buradima 5 godina. Poseta vinariji Vinarija Benišek-Veselinović prima posete preko čitave godine. Smeštena je u jednoj od najstarijih kuća u Sremskim Karlovcima, u samom srcu grada, u neposrednoj blizini Saborne crkve, Crkve Svetog trojstva i Patrijaršijskog doma. U lučnom podrumu obloženom ciglama, koji se pruža čitavom dužinom kuće čuvaju se burad sa vinom i rakijom. U adaptiranom delu ove stare kuće, koja je više puta proglašavana za najlepše

sačuvanu kuću u Sremskim Karlovcima, nalazi se degustaciona sala, koja prima oko 100 gostiju. Tokom letnjih meseci za degustaciju najboljih karlovačkih vina i rakija, otvorena je bašta koja se nalazi u jednom od najlepših dvorišta Sremskih Karlovaca. Uz vrhunske rakije i vina, tokom posete vinariji Benišek-Veselinović, koja je otvorena svakog dana od 10 do 18 časova, možete uživati u ukusnim zalogajima lokalnih proizvođača, kao što su: kulen, šunka, slanina, domaći sirevi, proja, testenina, domaći džemovi i sokovi, kitnikez i nezaobilazan kuglof, po kome su Sremski Karlovci, pored rakija i vina, nadaleko poznati. Smeštaj Tokom letnjih meseci Vinarija Benišek-Veselinović pruža i udoban smeštaj u staroj adaptiranoj kući u centru Sremskih Karlovaca, gde se nalazi osam dvokrevetnih soba. Smeštaj hostelskog tipa idealan je za sve one koji žele da provedu vikend ili par dana u Sremskim Karlovcima i na miru obiđu sve njegove lepote i znamenitosti. Vinarija, takođe organizuje i sve vrste proslava za maksimum 30-tak osoba. Šta običi u Sremskim Karlovcima Pre nego što posetite vinariju Benišek-Veselinović predlažemo vam da prošetate prelepim ulicama Sremskih Karlovaca, koje će vas zaista očarati. Očekuje vas šarmantan gradić sa prelepom atmosferom i brojnim istorijskim znamenitostima, kao što su: Trg Branka Radičevića, Patrijaršijski dvor, riznica i dvorski park, Saborna crkva Svetog Nikole, Crkva Presvetog Trojstva i Župni ured, Karlovačka gimnazija i najstarija školska biblioteka u Srbiji, Česma "Četiri lava", Magistrat - sedište Opštine Sremski Karlovci, Najstarija apoteka u Vojvodini, Gradski muzej u dvorcu "Ilion" plemićke porodice Rajačić, Gornja crkva posvećena Vavedenju Bogorodice iz XVI veka, Donja crkva posvećena svetim apostolima Petru i Pavlu i stari platan, Kapela mira na mestu gde je potpisan Karlovački mir, Zavičajna kuća - etno postavka seoskog domaćinstva Podunavskih Švaba iz druge polovine XVIII, Muzej šibica, Muzej pčelarstva i vinarstva, Muzej kuglofa, Vidikovac sa koga se pruža pogled na Sremske Karlovce. Zadivljeni bogatom istorijom, odmorite u vinariji Benišek-Veselinović i uz ukusne zalogaje, mirisne rakije, bermet i vina, ne zaboravite da probate i čuveni kuglof. Dobro došli!

Mobilni: +381 62 521 061

Mobilni: +381 62 521 361

[Poseti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)