

DESTILERIJA HUBERT 1924



Vuka Karadžića 12
Banatsko Veliko Selo
Kikinda 23312
Srbija

Telefon: +381 230 306 444

Destilerija Hubert 1924 je osnovana 2007. godine. Ova porodična destilerija iz Banatskog Velikog Sela kod Kikinde proizvodi prirodne rakije od šljive, dunje, kajsije, jabuke, kruške kao i likere od višnje i maline, koje su osvojile mnogobrojne nagrade na domaćim i međunarodnim takmičenjima. Asortiman:

Voćne rakije Hubert

Dunja barrique

Kajsija

Šljiva barrique

Viljamovka

Jabuka barrique

Liker Frau Višnja

Kako poručiti Hubert rakije? Voćne rakije Hubert Destilerija Hubert 1924 proizvodi vrhunske prirodne voćne rakije. Posедуje 15 hektara sopstvenih voćnjaka, u kojima se ručno skupljaju plodovi voća koje se transportuje do destilerije. Voće se zatim skladišti u hladnjači, u kojoj se kontoliše zrelost, a zatim se prerađuje tj. pere, otkoštava i pasira. Fermentacija se odvija u strogo kontrolisanim uslovima. Potom se radi dvostruka i trostruka destilacija u bakarnim kazanima (prepečenica). Rakije šljiva, dunja i jabuka odležavaju minimum tri godine u hrastovim buradima, dok kajsija i viljamovka odležavaju minimum tri godine u inox posudama. Dunja barrique Hubert rakija od dunje je proizvedena od ručno biranih potpuno zrelih plodova dunje. Zlatne boje koja potiče od hrastovih buradi u kojima odležava najmanje tri godine, punog i bogatog ukusa dunje protkane sa ukusom vanile.

tipičnog i prefinjenog mirisa. Proizvodi se na tradicionalan način, u bakarnim kazanima duplom destilacijom, po staroj proverenoj porodičnoj recepturi. Rakija odležava u buradima napravljenim od stogodišnjeg hrasta kitnjaka. Jačina rakije je 40% vol. Služi se kao digestiv, na temperaturi 16°-18° C. Kajsija Hubert rakija od kajsije je rakija najfinijih aroma i odlikuje se posebno izraženim slatkim mirisom poput bakinog pekmeza i punim, lepo izbalansiranim ukusom. Proizvedena je od ručno biranih plodova najboljih sorti kajsija koji se ostavljaju na stablu dok ne postignu punu zrelost i slatkoću. Da bi se sačuvala čista aroma kajsije, odstranjuju se koštice. Proizvodi se na tradicionalan način, u bakarnim kazanima duplom destilacijom, po staroj proverenoj porodičnoj recepturi. Odležava najmanje dve godine u inox sudovima. Jačina rakije je 40% vol. Služi se kao aperitiv, najbolje rashlađena na temperaturi 10°-12° C. Šljiva barrique Hubert rakija od šljive je proizvedena od najboljih rakijskih sorti. Čilibarne boje, prefinjenog cvetnog i vanilastog mirisa, punog voćnog ukusa sa izraženim taninima iz hrastovog bureta u kom odležava najmanje 3 godine. Proizvodi se na tradicionalan način, u bakarnim kazanima duplom destilacijom, po staroj proverenoj porodičnoj recepturi. Rakija odležava u buradima napravljenim od stogodišnjeg hrasta kitnjaka. Jačina rakije je 42% vol. Služi se kao digestiv, na temperaturi 16°-18° C.

Viljamovka Hubert rakija viljamovka je proizvedena od sorte kruške Williams. Rakija je svežeg, intenzivnog mirisa, tipičnog za sortu Williams, i zaokruženog, izbalansiranog ukusa, veoma pitka. Ručnim odabirom najkvalitetnijih plodova, kontrolisanom fermentacijom i dvostrukom destilacijom u bakarnim kazanima postiže se vrhunski kvalitet. Odležava najmanje dve godine u inox sudovima. Jačina rakije je 40% vol. Služi se kao aperitiv, najbolje rashlađena na temperature 10°-12° C.

Jabuka barrique Hubert rakija od jabuke je proizvedena od 5 sorti jabuka. Za proizvodnju se koristi isceden sok jabuke, od kojeg nakon kontrolisane fermentacije nastaje jabukovo vino. Jabukovo vino se duplo destiliše u bakarnim kazanima, na tradicionalan način. Rakija odležava u hrastovim buradima najmanje 3 godine. Odležavanjem dobija čilibarnu boju, karakterističan miris jabuke prožet vanilastim notama hrasta, pun i izbalansiran ukus. Jačina rakije je 40% vol. Služi se kao digestiv, na temperaturi 16°-18° C.

neobičan i neodoljiv liker od višnje neće vas ostaviti ravnodušnim. Služi se

rashlađen na temperaturi od 8° do 10° C.

Kako poručiti Hubert rakije? Prirodne voćne rakije Destilerije Hubert 1924 možete kupiti u mnogim maloprodajnim objektima u Beogradu, Novom Sadu, Kikindi, Zrenjaninu, Subotici, Šapcu, Kragujevcu i Nišu. Takođe ih možete poručiti u online prodavnici Destilerije Hubert 1924. Za sve porudžbine u iznosu preko 5.000 din. dostava je besplatna.

Mobilni: +381 60 01 92 400

Mobilni: +381 60 03 11 003

[Pošeti web sajt](#)

[Pošalji e-mail](#)

[Pošalji prijatelju](#)