

PODRUM DO KRAJA SVETA



Žarka Zrenjanina 13
Kovilj
Novi Sad 21243
Srbija

Telefon: +381 63 201 303
Fax: +381 21 889 977

Podrum Do Kraja Sveta Podrum Do Kraja Sveta nastao je na talasu renesanse kulture uživanja vina u Srbiji. Specifičnost našeg podruma je majstorski pristup drevnoj veštini prerade grožđa, a naša odluka je da Vam kontinuirano nudimo snažne i trajne vrednosti. Jednostavno drugačiji Brižljivim praćenjem uzgoja, berbe, svih procesa u preradi, odležavanju u bariku, te postepenom sazrevanju četiri vrhunske vinske sorte odgajene u okolini Leskovca, Vranja i na padinama Fruške gore, dobijena je idealna struktura komponenti koje smo pažljivo iskombinovali Vama na uživanje. Vina Do kraja sveta Naša vina Do kraja sveta su odgovor na zahteve modernog tržišta koje podrazumeva kvalitet, ali istovremeno zahteva proizvod koji će Vaš životni stil oplemeniti i mnogim drugim vrednostima: duhovitost, autentičnost, vrhunski savremeni dizajn, pitkost, spontanost. Pozitivan duh koji nam uvek donese Mlad Mesec i naše iskreno verovanje da za svakoga postoji Šansa, želimo da sa Vama podelimo na čestit način: kroz kontinuiran odnos međusobnog uvažavanja. Naša želja i inspiracija - da Vam pružimo vrhunska vina koja odišu autentičnošću. VINO Mlad mesec - belo VINO Mlad mesec je belo čisto, bistro vino, svetlo žute boje sa zelenkastim prelivima, kristalne refleksije. Na prvi nos izražajno, opojno sa naglašenim sovinjonskim notama. Na ukusu je bujno, kompleksno, ~~vegetalno-voćnog karaktera. Srednjeg tela sa izraženim kiselinama koje su dobro~~

izbalansirane sa ostalim komponentama.

Preporuka za hranu: jela od morskih plodova, piletine, pasta sa belim krem sosevima, vezanim salatama bez paradajza ili limunovog soka. Služiti ga na temperaturi od 12-14°C

Vino Mlad mesec - crvenoCrveno vino Mlad mesec je zagasite karmin crvene boje.

Na prvi nos se oseća intenzivan barik dok se daljim stajanjem vina, razvijaju arome zrelog bobičastog voća a posebno marela. Na ukusu je veoma pitko, dobro balansirano sa nežnim svilenkastim taninima.

Preporuka za hranu: Suptilno a opet dovoljno snažno da prati većinu jela od crvenog mesa, paste sa paradajz sosevima kao i jela od divljači. Služiti ga na temperaturi od 17-18°C Vino ŠansaBelo vino Šansa je zlatno žute boje, izuzetne bistrine. Na nosu čisto. Sortni karakter ovog vina dolazi do punog izražaja na ukusu. Osvežavajuće, kremasto, puterasto sa naglašenim notama belog voća. Harmonično, dobro izbalansirano vino.

Preporuka za hranu: Ovo vino bi se veoma lepo slagalo sa raznim vrstama ribe (osim plave ribe), kako sa jelima od živinskog mesa tako i sa specijalitetima od pernate divljači.

Služiti ga na temperaturi od 12-14°C Vino AuraVino Aura je svetlo ružičaste boje i visoke refleksije. Izraženesu kompleksne arome zrelog crvenog voća i poljskog cveća (jagoda, višnja, malina...), sveže, lagano i dopadljivo vino. Proizvedeno je od grožđa muskat hamburga (muscat hampourg) koji je nosioc mirisa, kaberne sovinjona (cabernet sauvignona) zaduženog za strukturu i malo merloa (merlota) da se umekša naknadni ukus. Umerene je punoće na ukusu, prijatnih kiselina, bogato voćnim aromama.

Služiti ga na temperaturi od 10-12°C

Sauvignon blanc - Premium Do kraja svetaSauvignon blanc - Premium je sortno vino, limun žute boje, naglašene herbalne i vegetalne arome karakteristične za Sauvignon. Na nosu čisto, aromatično, karakterno, izražajno, zavodljivo. Na mirisu su prisutni i blagi cvetni tonovi, belog cveća. Na ukusu puno, harmonično, sofisticirano. Naglašene kiseline i znatna količina alkohola su dobro podržani

punoćom vina tako da je ukupna impresija za ovo vino, snažno vino sa dobrim

potencijalom za odležavanje i duže čuvanje.

Služiti ga na temperaturi od 12-14°C

Chardonnay - Premium Do kraja svetaChardonnay - Premium je kristalno bistro vino zlatno žute boje. Na nosu se prepoznaju arome tipične za sortu šardone. U prvoj impresiji su dominantni puterasti tonovi, kao indikacija malolaktičke fermentacije. Vremenom se u slojevima oslobađaju arome ananasa i vinogradarske breskve, kao i blagi tonovi muskatnog oraščića i vanile. Vino puno, bogato, lepo zaokruženo sa jakim ali vrlo prijatnim kiselinama. Na nepcu je izuzetno somotasto i snažno.

Služiti na temperaturi od 12-13°C Merlot - Premium Do kraja svetaMerlot - Premium je vino intenzivne rubin crvene boje. Posle prve impresije i naglašenih aroma barika pred nama se otvara spektar bogatih voćnih aroma tamnog bobičastog voća a posebno zrele trešnje utopljenih u neverovatano intenzivnim tonovima crne belgijske čokolade. Vino je punog tela, jako i energično.

Preporuka za hranu: Ovo vino parira jelima od jagnjetine, druguje sa biftekom u gorgonzola sosu i to srednje pečenom, ili ćuretini u sosu od šumskog voća, špagetama sa crvenim (paradajz) sosevima.

Ovo vino je uputno dekantirati pre služenja bar pola sata i služiti ga na temperaturi od 18°C

Cabernet Sauvignon - Premium Do kraja svetaCabernet Sauvignon - Premium je crveno vino, krv crvene boje. Na nosu dominiraju arome crne ribizle i kupine sa dobro ukombinovanim barikom. Što se vino duže razvija, slojevito se razvijaju arome kafe i kedrovine. Vino je snažno, mesno, puteno, sa izuzetnim potencijalom za odležavanje. Tanini su dobri, zreli i umereno robusni. Preporuka za hranu: Zbog svoje aromatičnosti i punoće ovo vino bi bilo idealan pratilac jakim jelima od crvenog mesa i divljači kao i tvrdim, punomasnim sirevima. Bilo bi poželjno da se dekantira i do sat vremena pre konzumacije. Služiti ga na temperaturi od 18°C

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)