

VINARIJA VUČJI PODRUM



Hajduk Veljka bb
Sombor 25000
Srbija

Telefon: +381 25 444 910

Vinarija u Somboru Vinarija Vučji podrum je mlada vinarija u Somboru, koja proizvodi sjajna vina: Vučji bermet, Vučja frankovka, Vučja krv, Vučji kaberne, Vučje roze, Vučji šardone, Vučji sovinjon i Zlatni šardone. Ova porodična vinarija osnovana je 2012. godine, kada je njen osnivač Vuk Vujko, diplomirani inženjer voćarstva i vinogradarstva, rešio da ljubiteljima dobrih vina, ponudi kvalitetna vina, u koja je utkao svoju ljubav prema vinima, znanje i iskustvo. Vinarija Vučji podrum trenutno proizvodi sedam vrsta vina i 10 000 boca vina godišnje. Pored bogatog bukea, ova kvalitetna vina krasi i neobične etikete, koje su inspirisane delima poznatih slikara iz Sombora. Vinarija Vučji podrum organizuje degustacije vina uz prethodnu najavu telefonom. Vinogradi u Bačkom Monoštoru Porodični vinogradi Vinarije Vučji podrum nalaze se u Bačkom Monoštoru, koji predstavlja jednu od tri oaze, koje čine Bački rejon. U vinogradima su zasađene razne sorte grožđa, kao što su: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon i Frankovka. U planu je i sadnja još nekih sorti, kao što su autohtona sorta Tamjanika bela i crna, kao i nova sorta Probus. Vučja krv Vučja krv je suvo, crveno vino, intenzivne crvene boje, sa aromom šumskog voća i blagom primesom vanile. Ovo izuzetno pitko creno vino je kupaža sorti Cabernet Sauvignon i Merlot, a njegova etiketa 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 Vučji bermetVučji bermet je aromatizovano desertno crveno vino. Osnovu ovog aromatizovanog vina čini prvenac Vinarije Vučji podrum, Vučja krv.Istančan ukus ovog vina zadovoljiće sve sladokusce i ljubitelje dobrog bermeta. Vučji bermet nosi etiketu, koju potpisuje somborski slikar Stipan Kovač.Gastronomski savetiVučji 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. Vučja frankovkaVučja frankovka je stono, sortno, suvo crveno vino, proizvedeno od sorte grožđa Frankovka. Ovo izuzetno pitko vino intezivne crvene boje, oduševiće vas svojom aromom kupine i višnje.Vučja frankovka ima etiketu koju potpisuje savremeni somborski slikar Srđan Bulat.Gastronomski savetiVučja frankovka se najbolje slaže uz srneći paprikaš i jela od divljači, teletine i jagnjetine, kao i crvena mesa.

Služenje Temperatura služenja: 16-18°C Vučji kaberneVučji kaberne je sortno, suvo crveno vino proizvedeno od sorte grožđa Cabernet Sauvignon. Ovo crveno vino, intenzivne crvne boje i arome šumskog voća, borovnice i kupine, neće vas ostaviti ravnodušne.Vučji kaberne nosi etiketu sa potpisom našeg slavnog slikara Milana Konjovića.Gastronomski savetiVučji kaberne se odlično slaže uz teletinu ispod sača, divljač ili biftek.Služenje Temperatura služenja: 16-18°C Vučje rozeVučje roze je sortno suvo roze vino, proizvedeno od sorte grožđa Merlot. Pitko, sveže vino prelepe ružičaste boje, oduševiće vas svojom voćnom aromom maline.Vučje roze ima etiketu sa potpisom somborskog slikara Milenka Buiše.Gastronomski savetiVučje roze se najbolje slaže uz pohovani sir, paste, belo meso, voće, obrok salate.SluženjeSlužiti na temperaturi od 10-12°C Vučji šardoneVučji šardone je sortno, suvo belo vino, proizvedeno od sorte grožđa Chardonnay. Prefinjeno belo vino, zlatno žute boje, sa zelenkastim primesama, ima voćnu aromu jabuke i dunje. Vučji šardone ima etiketu koju potpisuje somborski slikar Pavle Blesić.Gastronomski savetiVučji šardone se savršeno slaže uz rolovanu piletinu i dimljeni sir, ćuretinu, ribu i morske plodove, lagane obrok salate.Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Vučji sovinjonVučji sovinjon je sortno suvo belo vino, proizvedeno od sorte grožđa Sauvignon Blanc. Sa mirisom proleća, ovo izuzetno

belo vino ima svetlo žutu boju i voćnu aromu sa primesama zove. Vučji sovinjon nosi etiketu sa potpisom akademskog slikara iza Sombora, Miloša Pejovića. Gastronomski saveti Vučji sovinjon se sjajno slaže uz riblje specijalitete, sireve, obrok salate. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C Zlatni šardone Zlatni šardone je sortno, suvo belo vino, sa dodatkom 23-karatnih zlatnih listića, proizvedeno od sorte grožđa Chardonnay. Ovo ekskluzivno, prefinjeno vino je najnovije belo vino vinarije Vučji podrum, i nikoga ne ostavlja ravnodušnim. Gastronomski saveti Zlatni šardone se najbolje slaže uz bela mesa, riblje specijalitete, kozji sir. Služenje Služiti na temperaturi od 10-12°C

Mobilni: +381 64 245 3650

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)