

VINARIJA STOJANOVIĆ



Janda 2, Slankamenački vinogradi
Slankamen
Indija 22318
Srbija

Telefon: +381 63 275 590

Vinarija Stojanović je mlada vinarija koja proizvodi autohtona srpska vina. Na osunčanim padinama Fruške gore sa pogledom na prelepi Dunav, na plodnom lesnom zemljištu, okupani suncem rastu vinogradi vinarije Stojanović u kome se gaje srpske autohtone sorte grožđa. Nakon dugogodišnjeg somelierskoj iskustva Ivica Stojanović, vlasnik gazdinstva i vinarije Stojanović, odlučio je da započne sa proizvodnjom sopstvenog vina u selu Slankamenački vinogradi u kome se oduvek gajila vinova loza i pravilo odlično

vino. Sadržaj:

Gde se nalazi

Vino Krokan Stojanović

Vino Slankamenka

Vino Peharnik

Poseta vinariji Gde se nalazi Gazdinstvo i Vinarija Stojanović se nalazi u

severoistočnom delu opštine Indija u selu Slankamenački vinogradi. Vinogradi se prostiru na istočnim obroncima Fruške gore, tj. padinama pobrđa Koševac, odakle se pruža fantastičan pogled na Dunav i ostrvo Jandu, po kome je i čitav kraj dobio naziv. Vinarija Stojanović udaljena je od Beograda 58km, a od Novog Sada 39km. Vino Krokan Stojanović Vino Krokan Stojanović se pravi od autohtone, pomalo zaboravljene sorte grožđa Muskat Krokan, koje je bilo omiljeno Titovo vino. Vino Krokan Stojanović je belo vino nežnog cvetnog mirisa sa primesama zove i lipe, koji se prepliću sa voćnim mirisima jabuke i vinogradarske breskve. Ovo autentično srpsko vino, srednje punog tela sa finom slašću u završnici, izuzetno je zahvalno za

uparivanje sa hranom.

Vino Slankamenka Vino Slankamenka vinarije Stojanović pravi se od stare autohtone sorte grožđa Slankamenka, po kome je i selo Slakamenački vinogradi, dobilo naziv. Vino Slankamenka je lagano i pitko rose vino ružičaste boje i izrazito voćnog ukusa, koji osvežava, a ljudi su ga nekada pili od jutra do večeri. **Vino Peharnik** Vino Peharnik vinarije Stojanović je kupaža tri sorte grožđa, u kojoj dominira autohtona balkanska sorta grožđa Vranac (70%), a ostatak čine Merlot (15%) i Cabernet Sauvignon (15%). Crveno vino Peharnik odležalo je dve godine u buradima od srpskog hrasta. Naziv Peharnik dobilo je po dvorskoj tituli koja je dodeljivana osobama koje su se brinule i služile vino na srpskom srednjevekovnom dvoru, a danas se ta profesija zove somelier (sommelier). Poseta vinariji Vinarija Stojanović prima posete uz obaveznu rezervaciju telefonom, jer je broj mesta ograničen. Dok budete degustirali autohtona srpska vina sa Fruške gore, uživaće te u prelepom pogledu na plodne vinograde, desnu obalu Dunava i ostrvce Jandu. Uz vina vinarije Stojanović očekuju vas i autentična jela Srema, Fruške gore i Dunava. Obavezno probajte riblje specijalitete kao što su: dimljena marinirana deverika, dunavski kavijar, dunavski rakovi, alaska riblja čorba i široka paleta dunavskih riba na talandari, grilu ili roštilju. Pored ribljih specijaliteta u gazdinstvu i vinariji Stojanović pripremaju se i ukusne đakonije i sremski specijaliteti od mesa, kao što su: sremačka zakuska (kulen, slanina, pršuta, čvarci), suvo meso od muflona, pačetina u medu, srneće kobasice, guska punjena suvim šljivama, petao u vinu. A tu su i tanjir sireva, grilovani halumi sir, sezonska organska salata, krompir iz žara i drugi ukusni zalogaji. Dobro došli u vinariju Stojanović u kojoj vas očekuju izuzetna srpska autohtona vina Krokan, Slankamenka i Peharnik, ukusni zalogaji i opuštanje uz prelep pogled na večni Dunav.

Mobilni: +381 64 61 84 141

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)