

VINARIJA BENIŠEK-VESELINOVIĆ



Ivana Mažuranića 5
Šremski Karlovci 21205
Srbija

Telefon: +381 21 882 849

U jednoj od najljepših kuća, ušuškana u samom srcu Šremskih Karlovaca, nalazi se Vinarija Benišek-Veselinović. Nadaleko je poznata po svojim kvalitetnim karlovačkim vinima, najboljem Bermetu i konjaku, kao i vrhunskim prirodnim voćnim rakijama

ovenčanim mnogobrojnim nagradama. Sadržaj:

Gde se nalazi

Rakije

Bermetica

Rakija od dunje

Rakija od kajsije

Rakija od kruške

Orahovac

Vina

Italijanski rizling

Vino Podrum Benišek

Bermet

Pino sivi (Pinot Grigio)

Cabernet Sauvignon

Konjak Specijal

Poseta vinariji

Vinarija Benišek-Veselinović je počela sa radom 2001. godine, a zvanično postoji od 2010. godine kada vlasnici Mario Benišek i Mirko Veselinović osnivaju zadrugu dve familije, rešeni da uz puno truda, rada i posvećenosti, pored vina počnu i sa proizvodnjom rakija. Poznati vinar i vinogradar, Mario Benišek predstavlja već četvrtu generaciju porodice Benišek koja proizvodi vino, a čuven je po tome što je još davne 1997. godine vratio Bermet na vinske karte Šremskih Karlovaca. Vinarija

Benišek-Veselinović poseduje sopstvene vinograde na Krstuševini i Rašani. 14

prostiru na 4 hektara, i u kojima se uzgajaju razne sorte grožđa: Pinot Blanc, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Vranac, Merlot, Pinot Grigio i Chardonnay. Ova karlovačka vinarija godišnje 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. 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 najbolje se slaže kad je ledeno hladan uz domaću crnu kafu. Italijanski rizling Italijanski rizling vinarije Benišek-Veselinović je osvežavajuće, pitko i harmonično belo vino, bledo zelenkasto žute boje. Ovo zrelo, dobro odnegovano vino ima specifičan sortni buke.SluženjeItalijanski 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 sa rečnim i morskim ribama. Vino Podrum Benišek Crveno vino Podrum Benišek je kupaža Vranca, Cabernet Sauvignon-a i Merlot-a. 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 ugađenu 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.

Mobilni: +381 62 521 061

Mobilni: +381 62 521 361

[Poseti website](#)

[Pošalji e-mail](#)