

VINARIJA BELO BRDO



Sremska bb
Čerević
Beočin 21311
Srbija

Telefon: +381 63 507 555

Okupani suncem i zagledani u večni Dunav, na Belom brdu iznad malog sremskog mesta Čerević u opštini Beočin, rastu raskošni vinogradi od kojih čuvena vinarija

Belo Brdo proizvodi čak 4 linije vina i 23 etikete.

Vinogradi vinarije Belo Brdo zasađeni 2008. godine, pripadaju sremskom

vinogradarskom rejonu i fruškogorskom vinogorju, a vina ove vinarije nose oznaku

geografskog porekla "Srem" ("sremski rejon"). Asortiman:

Black Label

Alma Mons Cuvee Rouge

Bermet 2012

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Chardonnay Black Label 2017

Marselan

Merlot

Petit Verdot

Pinot Noir Black Label 2017

Riesling Black Label 2015

White Label

Chardonnay White Label 2018

Pinot Noir White Label 2016

Riesling White Label 2017

Sauvignon Blanc White Label 2018

Rose

Fun Label

Infuzija

Konfuzija

Transfuzija

Poseta vinariji Zahvaljujući velikoj ljubavi i posvećenosti vinarija Belo brdo već 2009.

godine osvaja prestižnu zlatnu medalju AWC Vienna za svoje prvo vino, a 2011. godine na istom takmičenju u Beču osvaja čak pet zlatnih medalja. Za sada najveći uspeh vinarija Belo Brdo postigla je 2014. godine kada je u Beču osvojila pet zlatnih i četiri srebrne medalje. Vina sa Fruške gore Vinarija Belo Brdo proizvodi 4 lije vina: Black, White, Fun i Premium Label. Ova izuzetna vina sa Fruške gore proizvode se isključivo od grožđa koje raste na 20 ha vinograda u kojima se gaje tri bele sorte: Chardonnay, Sauvignon Blanc i Riesling, i 6 crnih sorti: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, i stona sorta Muscat Hamburg. Vina vinarije Belo Brdo možete poručiti u njihovoj online prodavnici. Savršeni uslovi, najmodernija tehnologija proizvodnje, odležavanja i negovanja vina, kao i izuzetna posvećenost i ljubav predstavljaju pravi spoj koji je uticao na vrhunski kvalitet vina vinarije Belo Brdo. Black Label vina su proizvedena, negovana i odležala u hrastovim buradima.

Alma Mons Cuvee Rouge Najčuvenije vino vinarije Belo Brdo Alma Mons Cuvee Rouge je crveno vino prepoznatljive i kompleksne mešavine aroma bobičavog voća, eukaliptusa i vanile. Ova sočna i zaokružena kupaža Cabernet franca, Marselana, Cabernet Sauvignona, Merloa i Petit Verdoa i prilično dugog trajanja ukusa, prosto tera na još jedan gutljaj. Ovaj sjajan cuvee odležava 18 meseci u američkim, francuskim i mađarskim hrastovim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Alma Mons Cuvee Rouge najbolje se slaže uz jagnjeće kotlete, slabije pečen biftek, pečene kobasice, pizze. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18° C Vinarija Belo Brdo u svojoj ponudi ima razne berbe ovog vina koje se pakuje u flaše od 750 ml (Black Label): Alma Mons Cuvee Rouge 2012 Alma Mons Cuvee Rouge 2013 Alma Mons Cuvee Rouge 2016 kao i Alma Mons Cuvee Rouge 2013 Magnum 1.5l

Bermet 2012 Bermet 2012 je aromatizovano vino karakteristično za Frušku goru, koje se pravi po specijalnoj tajnoj recepturi. Ovo slatko vino punog ukusa svežeg i suvog voća sa primesama vanile, karanfilića i pelina, odležalo je 15 meseci u američkim i francuskim hrastovim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Bermet se najbolje slaže uz bogate čokoladne kolače. Služenje Bermet se često služi umesto desertu na temperaturi od 14 do 16° C.

Cabernet Franc Cabernet Franc vinarije Belo Brdo je moćno crveno vino, punog ukusa i dugom završnicom, snažne taninske strukture. U ovom vinu koje ima odličan potencijal za odležavanje dominiraju arome kupine, šljive, borovnice i crvene

paprike, sa primesama vanile i kakaa. Vino iz linije Black label, koje odležava 18 meseci u američkim, francuskim i mađarskim burićima. Slaganje hrane Cabernet Franc se odlično slaže uz t-bone stejk, crveno meso u sosu od šumskog voća, jelenski file, čokoladnu tortu sa crvenim voćem. Služenje Najbolje služiti na temperaturi od 16 do 18° C. U svojoj ponudi vinarija Belo Brdo nudi četiri vina Cabernet Franc: Cabernet Franc 2013 (750ml) Cabernet Franc Black Label 2017 (750ml) Cabernet Franc 2017 Double Magnum (3l) Cabernet Franc 2017 Jeroboam (5l)

Cabernet Sauvignon Cabernet Sauvignon vinarije Belo Brdo je ekstra aktivno vino sa bogatim ali umirenim taninima, punog ukusa i prepoznatljivih aroma borovnice, kupine i ljubičice, koje zaokružavaju primese vanile. Ovo crveno vino koje odležava 15 meseci u američkim, francuskim i mađarskim burićima od hrasta ima voćni karakter, koji se dugo oseća u ustima i završnicu prijatne gorčine. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Cabernet Sauvignon slaže uz odležalo crveno meso, zrele sireve, lazanje, teletinu ispod sača. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18° C. U svojoj ponudi vinarija Belo Brdo nudi četiri vina Cabernet Sauvignon: Cabernet Sauvignon 2011 (750ml) Cabernet Sauvignon 2012 (750ml) Cabernet Sauvignon 2013 (750ml) Cabernet Sauvignon Black Label 2015 (750ml) Chardonnay Black Label 2017 Chardonnay Black Label 2017 vinarije Belo Brdo je slojevito i kompleksno vino u kojem dominiraju arome zrele breskve, kruške i kajsije sa primesama vanile, prženih lešnika i mednog belog cveća. Ovo sjajno pitko vino koje odležalo 10 meseci u američkim i francuskim burićima, ima dugu završnicu i jasno izraženu mineralnu slanoću. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz jela od pernate divljači, masnije rečne i morske ribe, svinjetinu, paste i rižota sa masnijim sirevima, musaku. Služenje Služiti na temperaturi od 12 do 14° C.

Marselan Marselan vinarije Belo Brdo je bogato crveno vino elegantnog ukusa sa aromama višnje, kupine, maline i primesama crvenog bibera, čokolade i maslaca. Sočno i raskošno u ustima ovo crveno vino sa začinskim notama u završnici, odležalo je 18 meseci u francuskim i američkim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz jela od gulaš od divljači, mućkalicu, ovčije pljeskavice, paste sa raguom, crnu čokoladu. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18° C. Vinarija Belo Brdo proizvodi tri Marselan vina: Marselan Black Label 2015

(750ml) Marselan 2015 Double Magnum (3l) Marselan 2015 Jeroboam

(5l) Merlot Merlot Black Label 2017 vinarije Belo brdo je elegantno crveno vino duge završnice i bogatog ukusa u kome se prepliću arome šljive, trešnje, maline i višnje, sa finom notom vanile. Ovaj sjajni merlo odležava 14 meseci u američkim, francuskim i mađarskim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz jagnjeće i teleće pečenje, burgere, punjene paprike, perkelt. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18° C. Petit Verdot Petit Verdot vinarije Belo Brdo je moćno vino, mekih tanina i aroma trešnje i šljive sa primesama ljubičice i žalfije. Intenzivno crveno-ljubičaste boje, ovo elegantno vino odležalo je 12 meseci u mađarskim burićima i američkim hrastovim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz jagnjeće i teleće pečenje, prasetinu, burgere i roštilj, portabelo pečurke, crne masline, zrele sireve. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18 C.

Pinot Noir Black Label 2017 Pinot Noir Black Label 2017 vinarije Belo Brdo je elegantno vino sa aromama crne ribizle, kupine i mahovine koji se nastavljaju u ustima obogaćeni crnom čokoladom u završnici. Ovo crveno vino odležalo 12 meseci u američkim i francuskim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz pačije grudi, piletinu sa roštilja, tuna stejk, tartar biftek, rižoto sa pečurkama. Služenje Služiti na temperaturi od 14 do 16° C.

Riesling Black Label 2015 Riesling Black Label 2015 vinarije Belo Brdo je belo vino kremaste strukture, postojanih ali ne previše izraženih kiselina. Ovo pitko vino u kome se prepliću se arome zrelih žutih jabuka, belog cveća i orašastih plodova, odležalo 12 meseci u francuskim i mađarskim burićima. Vino iz linije Black label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz podvarak, sarmu, smuđ, bečke šnicle. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12° C.

White Label vina su sveža i mlada vina, proizvedena, negovana i odležala u inox tankovima.

Chardonnay White Label 2018 Chardonnay White Label vinarije Belo Brdo je Puno zaokruženo vino kremaste strukture i izrazito voćnog i mineralnog karaktera. Arome dunje, žute jabuke, zrele breskve sa tragovima limuna i orašastih plodova. Ukus sočan i slantan usled visokog procenta alkohola koji je potpuno integrisan. Vino iz linije White label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz prasetinu, svinjski vrat, kotlete šarana, njoke u jačim kremastim sosevima, vezane salate, masnije školjke i

rakove. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12° C.

Pinot Noir White Label 2016 Pinot Noir White Label 2016 vinarije Belo Brdo je lagano crveno vino voćnog karaktera u kome dominiraju arome višnje i kupine. Vino iz linije White label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz grilovanu piletinu, pljeskavice,

pečurke na žaru. Služenje Služiti na temperaturi od 12 do 14° C.

Riesling White Label 2017 Riesling White Label 2017 koji proizvodi vinarija Belo Brdo je lagano belo vino sa osvežavajućim kiselina i prijatnom blagom gorčinom, i

aromama belog cveća, jabuke i dunje. Vino iz linije White label. Slaganje hrane Kao aperitiv najbolje se slaže uz mlade sireve, čvarke, salate ili voće. Služenje Služiti na

temperaturi od 8 do 10° C. Sauvignon Blanc White Label 2018 Sauvignon Blanc

White Label 2018 koji proizvodi vinarija Belo Brdo je umereno puno i ustima zaokruženo belo vino sa osvežavajućim voćnim kiselinama i kompleksnim aroma

bagrema, zove i pokošene trave, koje se prepliću sa aromama dinje i cutrusa. Vino

iz linije White label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz bele ribe sa povrćem i svežim začinskim biljem, plodove mora, paste sa laganijim belim sosom i aromatičnim

maslinovim uljem, grilovano povrće, slabije začinjen tartar biftek, bele mlađe kozje i kravlje sireve. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12° C. Rose

Rose 2018 koji proizvodi vinarija Belo Brdo je lepršavo lagano vino (Pino Noir) sa iznenađujućom dužinom trajanja ukusa maline i ribizle i hrskavim voćnim kiselinama. Vino iz linije

White label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz pršutu, suvi vrat, jela sa roštilja,

karpaćo od tune, lagani voćni kolač. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12° C.

Fun Label vina su sveža, mlada vina namenjena mlađoj populaciji i konzumaciji u

kafeima, noćnim klubovima, diskotekama. Infuzija Infuzija je puno i zaokruženo belo vino kremaste strukture, izrazito voćnog i mineralnog karaktera. Arome dunje, žute

jabuke, zrele breskve sa tragovima limuna i orašastih plodova. Ukus sočan i slastan usled visokog procenta alkohola koji je potpuno integrisan. Vino iz linije Fun

label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz prasetinu, svinjski vrat, kotlete šarana, njoke u jačim kremastim sosevima, vezane salate, masnije školjke i

rakove. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12° C. Konfuzija Konfuzija je rose vino sortnog sastava Pino Noir, lepršavih aroma maline i ribizle sa hrskavom

voćnom kiselinom i iznenađujućom dužinom trajanja ukusa. Vino iz linije Fun

label. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz pršutu, suvi vrat, jela sa roštilja, karpaćo od

tune, lagani voćni kolač. Služenje Služiti na temperaturi od 10 do 12°

C. Transfuzija Transfuzija je sočno i zaokruženo crveno vino, prepoznatljivih aroma bobičavog voća, eukaliptusa i vanile. Vino iz linije Fun label. Ovo sveže mlado vino je kupaža koja sadrži: Cabernet franc, Marselan, Cabernet Sauvignon, Merlot i Petit Verdot. Slaganje hrane Najbolje se slaže uz jagnjeći kotlet, slabije pečen biftek, pečene sveže kobasice, pizze. Služenje Služiti na temperaturi od 16 do 18° C. Poseta vinariji Vinarija Belo Brdo prima grupne i individualne posete. U okviru vinarije je i degustaciona sala koja ima kapacitet za 30 gostiju. Možete najaviti svoju posetu, u periodu od 12 do 16:30 časova, a u ponudi su degustacije vina sa i bez hrane.

Telefon: +381 21 2977 132

Telefon: +387 66 454 111

Mobilni: +381 65 9507 555

[Pošeti website](#)

[Pošalji e-mail](#)