

# Wine Style

NIJE ZA PRO

Prvi srpski maga  
vinu i drugim finim st

Broj 65 / jul

[www.winesty](http://www.winesty)

ISSN 1452-6

Vinski putop  
ISTR

Eno kut

JELEN

ŽIVANOVI

Kulinarske destinaci

SIBI

Moj izbo

MINJA MILETI

Vinske pri

VINARIJA GALO

Flas

SLAVIMI

STOJANOVI

Intervju

SERGEJ

TRIFUNOVIĆ



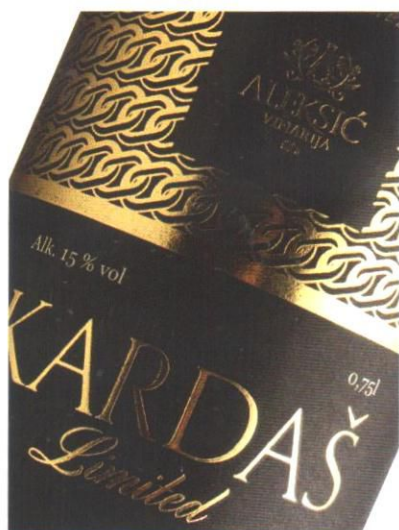


Naziv vina: Traminac  
 Berba: 2016.  
 Sorta: Traminac  
 Oblast: Novi Slankamen, Fruška gora, Srbija  
 Proizvođač: Atelje vina Šapat  
 Sadržaj alkohola: 13 %

Svetložute boje sa izraženim zelenkastim tonovima na obodu, veoma bistro, sjajne refleksije. U ovom vinu lako je uočiti mladost i lepršavost - bogato je mirisima belog voća, kao i cvetnim i notama poljskog bilja. Na nepcima je izuzetno sveže, a posebnu notu daje mu odličan sklad živahnih kiselina, mineralnosti i voćnosti. Završnica je pitka, sa dosta voćnosti i elegancije, a čvrstina ovog vina daje naznake da će ono tek da pokaže svoj pravi karakter.

Služiti ga kao aperitiv, ali i uz razne salate, lagana jela od belog mesa, laganije ribe, kao i uz domaće pite.

Temperatura serviranja: od 8 do 10 stepeni C.  
 Cena: 880 dinara



Naziv vina: Kardaš Limited  
 Berba: 2012.  
 Sorta: Cabernet Sauvignon  
 Oblast: Vranjsko vinogorje, Srbija  
 Proizvođač: Vinarija Aleksić  
 Sadržaj alkohola: 15 %

Vino je tamnocrvene boje sa svetlim odsjajem na obodu, lepe refleksije. Na nosu pokazuje zrelost i nežnost, u kojima su izraženi sortni mirisi zrelog crnog voća a koji se razlivaju u raskošan buke. Kompleksnog mirisa, sa odlično uklopljenim notama hrastovine. Postojan ukus, u kojem se fino preklapaju svežina, voćni i začinski karakteri, zajedno sa zrelim taninima stvara na nepcima harmoničan sklad. Završnica je kompleksna i postojana, sa dosta svežine, što je čini veoma pitkom.

Služiti ga uz elegantna jela, naročito ona od crvenog mesa, kao i uz specijalitete sa roštilja i polumasne sireve.

Temperatura serviranja: oko 18 stepeni C.  
 Cena: 1.440 dinara