



— PODRUMI —  
**BELJE**  
—  
UTEMELJENO 1697. GODINE



# GOLDBERG

ZLATNA SELEKCIJA



Grožđe za Goldberg – Zlatnu selekciju uzgojeno je na Banovom brdu, južnim ekspozicijama rudine Goldberg, na nadmorskoj visini do 220 m te bogatom lesnom tlu. Ovakvim izborom terena i ekspozicije dobiven je odlično izbalansiran odnos svježine koju daju graševina i chardonnay kao sorte te zrelosti i punoće dobivene posebnom njegovom vinogradu, grožđa i vina.

## GOLDBERG GRAŠEVINA

**Kvaliteta:** vrhunsko vino - **Položaj:** Banovo brdo-Goldberg - **Tip vina:** polusuho

Graševina Goldberg nastala je suptilnim odabirom grožđa redovne berbe i izbornih berbi, kako bi se dobio željeni stil i karakter vina. Duboke je boje staroga zlata, bogatog i kompleksnog mirisa voćnog karaktera sa dominacijom prezrelog voća i mirisom gljive. Odlično je izbalansiran odnos svježine, koju daje graševina kao sorta, te zrelost i punoća koju dobivamo izbornim berbama. U okusu vino je elegantno, bogato, kremozno, odlične strukture tijela, harmonično i toplo, dugog završetka..

**Sljubljivanje s jelima:** Poslužuje se savršeno uz pečenu patku, odreske, makovnjaču i orahnjaču, ali zapravo ovo vino treba uživati samo, posvećujući mu dovoljno vremena kako bi se mogla otkrivati sva slojevitost u otvaranju ovog vina.

**Temperatura serviranja:** 12°C

**Svjetske nagrade:**

- Srebrna medalja - Vinalies Internationales, Pariz 2010.
- Srebrna medalja - Vino Ljubljana 2009.
- Brončana medalja - Decanters World Wine Award, London 2010.
- Brončana medalja - Decanters World Wine Award, London 2009.



## GOLDBERG CHARDONNAY

**Kvaliteta:** vrhunsko vino - **Položaj:** Banovo brdo-Goldberg - **Tip vina:** polusuho

Vino je zlatno žute boje sa zelenim tonovima. Miris je intenzivan, voćan, s notama orašastog voća i maslaca. Snažne je i bogate strukture tijela. Ovaj vrhunski Chardonnay svježe je i elegantno vino koje se preporuča piti i čuvati.

**Sljubljivanje s jelima:** poslužiti uz razna pečenja kao i pečene ribu, ali i slavonsku šunku i kobasice.

**Temperatura serviranja:** 12°C

## GOLDBERG GRAŠEVINA KASNA BERBA

**Kvaliteta:** vrhunsko vino - **Položaj:** Banovo brdo-Goldberg - **Tip vina:** suho

Žive je zlatne boje, razvijenog, toplog i kompleksnog mirisa sa dominacijom prosušenog i zrelog voća, meda i plemenite plijesni. Okus je slastan i slankast, bogat i zaokružen. Odličnog je tijela koje grije i sa voćnim i medenim završetkom koji dugo traje.

**Sljubljivanje s jelima:** Poslužuje se uz puricu, riječnu i morsku ribu, fiš paprikaš i slavonski čobanac.

**Temperatura serviranja:** 12°C

**Svjetske nagrade:** ● Brončana medalja - Decanter World Wine Awards 2009. London



## GRAŠEVINA

Zelenkaste je boje sa žučkastim odsjajem. U dubokom i profinjenom okusu dominira zelena jabuka. Svježe, elegantno, dobro strukturirano vino sa laganom gorčinom na kraju, okusa koji dugo traje u ustima. Snažno i bogato vino za znalce. Vrhunska Graševina Podruma Belje najnagrađivanija je hrvatska graševina – trostruki je šampion ocjenjivanja graševina u Kutjevu, među svim hrvatskim graševinama.

**Sljubljanje s jelima:** Poslužuje se dobro ohlađena uz jela od tjestenine, bijelo meso peradi, bijelu ribu te suhomesnate delicije.

**Temperatura serviranja:** 10-12 °C

**Svjetske nagrade:** ● Zlatna medalja - Mundus Vini, Njemačka 2009.

## CHARDONNAY

Vino je zlatno žute boje sa zelenim tonovima. Miris je intenzivan, voćan, s notama orašastog voća i maslaca. Snažne je i bogate strukture tijela. Ovaj vrhunski Chardonnay svježe je i elegantno vino koje se preporuča piti i čuvati.

**Sljubljanje s jelima:** poslužiti uz razna pečenja kao i pečene ribu, ali i slavonsku šunku i kobasice.

**Temperatura serviranja:** 10-12 °C

**Svjetske nagrade:** ● Srebrna medalja - Chardonnay du Monde, Francuska 2010.  
● Srebrna medalja - Monde Selection, Bruxelles 2010.



## MERLOT

Duboka, rubinsko crvena boja ukazuje već na prvi pogled na vrlo ozbiljno vino. Miris je intenzivan, bogat, voćnog karaktera, sa naglaskom na kuhano voće i marmeladu. U pozadini je ovaj karakter podržan mirisom koji podsjeća na čokoladu, kakao i vaniliju. Okus je bogat, snažan, harmoničan, mekih i zrelih tanina.

**Sljubljivanje s jelima:** Vino će lijepo pratiti crvena mesa, steak, divljač, slavonske kobasice, kulen, ali i snažne, zrele sireve.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C

**Svjetske nagrade:**

- Regionalni Trofej - Decanter, London 2010.
- Zlatna medalja - Decanter, London 2010.
- Zlatna medalja - Emozioni dal Mondo, Italija 2009.

## CABERNET SAUVIGNON

Ovo vrhunsko vino već svojom dubokom, rubinsko crvenom bojom uvodi nas u sadržajima vrlo bogato vino. Miris je intenzivan, plemenit, voćnog karaktera kojim dominira trešnja, višnja i crno bobičasto voće. Okus je kompleksan, bogat, finih kiselina, svjež. Tanini su meki, zreli, podatni, ali ne i nametljivi. Vino je vrlo dobrog potencijala za starenje.

**Sljubljivanje s jelima:** Crvena mesa, divljač, zreli i snažan sir te kulen dobra su osnova za uživanje ovog vina.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C

**Svjetske nagrade:**

- Zlatna medalja - Emozioni dal Mondo, Italija 2009.
- Brončana medalja - Decanter, London 2010.

## CABERNET SAUVIGNON – MERLOT

Vrhunska kupaza cabernet sauvignona i merlota duboke je rubinsko crvene boje, voćnog mirisa na crno bobičasto voće uz lijepo naglašen miris koji podsjeća na kakao. Vino je harmonično, meko, zrelo, gotovo neprimjetnih ali zrelih tanina, oplemenjeno blagom aromom drveta.

**Sljubljivanje s jelima:** Crvena mesa, divljač, zreli i snažni sirevi te kulen.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C



### GRAŠEVINA

Odlikuje se zelenkasto-žutom bojom i kristalnom bistroćom. Intenzivnog je i svježeg mirisa koji podsjeća na zelenu jabuku i marelicu. Snažnog je i elegantnog tijela sa profinjenom kiselošću.

**Sljubljivanje s jelima:** Poslužuje se uz tjesteninu, bijelo meso peradi, bijelu i riječnu ribu.

**Temperatura serviranja:** 10-12°C

**Pakiranje:** 0,187 lit, 0,75 lit, 1,0 lit

### CHARDONNAY

Duboke je zlatnožute boje sa zelenim odsjajem, punog mirisa u kojem se osjeti orašasto voće i maslac. Bogato i snažno vino koje može pratiti i takva jela.

**Sljubljivanje s jelima:** Poslužuje se uz tjesteninu, bijelo meso i ribu.

**Temperatura serviranja:** 10-12°C

**Pakiranje:** 0,75 lit, 1,0 lit



## PINOT CRNI

Vino je crvene, ciglaste, transparentne boje. Mirisom na crno bobičasto voće dominira višnja i trešnja te u pozadini miris jagode. Vino je meko, harmonično, lagano i lijepo strukturirano.

**Sljubljivanje s jelima:** Vino će lijepo pratiti crvena mesa, divljač, slavonske kobasice i kulen.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C

**Pakiranje:** 0,75 lit

## MERLOT

Vino je duboke rubinsko crvene boje, intenzivnog mirisa voćnog karaktera s naglaskom na crno bobičasto voće, posebice kupinu, prisutne i mirodije. Snažno vino, čvrste strukture tijela, svježih i ugodnih kiselina i zrelih tanina. Dobrog potencijala za čuvanje.

Sljubljivanje s jelima: Poslužuje se uz crveno meso, roštilj, kulen i slavonske kobasice.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C

**Pakiranje:** 0,75 lit; 1,0 lit; 3,0 lit; 10,0 lit



---

#### FRANKOVKA

Odlikuje se tamnom rubinskom bojom i svježim mirisom koji podsjeća na bobičasto voće i višnju. Svježeg je i punog okusa, nježnih i mekih tanina, sa lijepom kiselinom.

**Sljubljivanje s jelima:** Poslužuje se uz laganija jela od mesa, riječnu i slatkododnu ribu i laganije sireve.

**Temperatura serviranja:** 18-20°C

**Pakiranje:** 1,0 lit



**OSTALA PAKIRANJA:**

---

**Bag in box:**

Graševina Belje 3,0 lit; 5,0 lit; 10,0 lit

Rajnski rizling 3,0 lit

Chardonnay Belje 3,0 lit

Merlot: 3,0 lit; 10,0 lit