

Šeri Don Zoilo Fino 15% – 0,75 L flaša, Španija



- Šeri Don Zoilo Fino je autentično suvo vino iz čuvene španske regije Jerez. Nastaje u renomiranoj vinariji Williams & Humbert, jednoj od najuglednijih kuća u svetu šerija, čije se znanje i posvećenost prenose generacijama. Vino sazreva više od osam godina u tradicionalnom solera sistemu, pod zaštitnim slojem prirodnog kvasca poznatog kao flor – jedinstvenoj pojavi koja čuva vino od oksidacije i oblikuje njegov karakter.
- Proces dugog sazrevanja u kombinaciji s pažljivo odabranim autohtonim grožđem sorte Palomino Fino daje vinu izuzetnu eleganciju i kompleksnost, dok mu tehnika proizvodnje osigurava autentičnost i dubinu koju je nemoguće kopirati. Kao klasičan predstavnik finog stila, Šeri Don Zoilo Fino donosi čistoću i ravnotežu, te predstavlja idealan uvod u svet šerija za one koji žele da iskuse pravu špansku vinsku kulturu u njenom najuzvišenijem obliku. Bilo da ga poslužujete uz tapase ili kao deo vinskog ugođaja, Don Zoilo Fino ostavlja upečatljiv utisak miran, otmen i veran svom poreklu.

PROIZVOĐAČ:

Bodegas Williams & Humbert

STIL:

Šeri/Sherry

IZGLED:

Svetložuta do slamnasta boja sa zlatnim nijansama

MIRIS:

Diskretan i elegantan, sa notama badema, kvasca i suptilne slanosti

UKUS:

Suvo, osvežavajuće, sa blagom gorčinom i dugim mineralnim završetkom

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Servirati rashlađeno na 6–8°C, uz tapase, morske plodove ili tvrde sireve.



Šeri Don Zoilo Pedro Ximenez 15 godina 18% – 0,75 L flaša, Španija



- Don Zoilo Pedro Ximénez je vrhunski desertni španski šeri koji dolazi iz prestižne vinske regije Jerez, poznate po bogatoj tradiciji proizvodnje šerija. Ovaj šeri se odlikuje gustim, tamnim tonovima do boje mahagonija, sa izraženom uljanom teksturom koja nagoveštava njegovu raskošnu slast.
- Ono što ga čini zaista posebnim jeste izuzetno visok sadržaj zaostalog šećera, što ga svrstava među najbogatije i najaromatičnije šerije.
- Grožđe sorte Pedro Ximénez se bere ručno, a zatim se suši 15 dana pod andaluzijskim suncem, čime se koncentriše prirodna slast. Nakon presovanja, vino sazreva najmanje 15 godina u sistemu Criaderas y Solera, u jednom od najvećih vinskih podruma u Evropi, koji se prostire na impresivnih 180.000 m².
- Don Zoilo Pedro Ximénez – desertni šeri iz srca Jereza.

PROIZVOĐAČ:

Bodegas Williams & Humbert

STIL:

Šeri/Sherry

IZGLED:

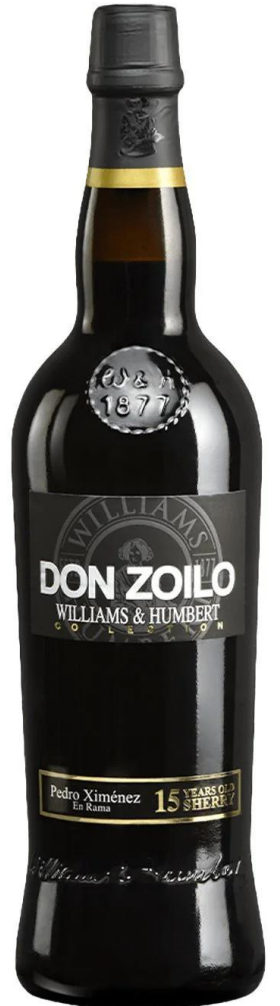
Intenzivna mahagoni boja sa crvenim odsjajima, tipična za odležali Pedro Ximénez šeri

MIRIS:

Bogata i izražena aroma, u kojoj dominiraju note starog drveta, šerija, oraha, zrelog voća i tamne čokolade

UKUS:

Sladak, pun i zaokružen, sa izraženim tonovima trešanja, šljiva, šerija i hrastovine. Završetak je dugačak i postojan, sa blagom kiselkastošću, te nijansama začina, smokava, meda i karamele. Poslužiti blago ohlađen, u finoj čaši za desertna vina, kao elegantan završetak obroka uz fine sireve, tamnu čokoladu ili delikatne deserte.



Šeri Don Zoilo Oloroso Dry 15 godina 19% – 0,75 L flaša, Španija



- Don Zoilo Oloroso Dry je suvi šeri koji dolazi iz čuvenog vinogradarskog regiona Jerez, jednog od najjužnijih i najsunčanijih vinorodnih područja Evrope. Ova topla klima pruža idealne uslove za sazrevanje grožđa i razvoj kompleksnih aroma.
- Šeri Don Zoilo Oloroso Dry se ističe bogatom mahagoni bojom sa crvenim odsjajima, a sadrži manje od 6 g/l šećera, što ga čini savršeno suvim. Proizveden je od pažljivo odabranog grožđa sorte Palomino Fino, fermentisanog pod kontrolisanom temperaturom od 28 °C, čime se čuvaju izražajnost i čistoća ukusa.
- Zrenje se odvija najmanje 15 godina u tradicionalnom sistemu Criaderas y Solera, u hrastovim buradima, što Šeriju Don Zoilo Oloroso Dry daje dubinu, složenost i jedinstven karakter.
- Don Zoilo Oloroso Dry idealan je kao aperitiv, ali i kao pratnja uz zrele sireve, crveno meso, posebno junetinu i divljač. Preporučuje se serviranje blago ohlađen ili na sobnoj temperaturi, u zavisnosti od prilike.

PROIZVOĐAČ:

Bodegas Williams & Humbert

STIL:

Šeri/Sherry

IZGLED:

Topla boja tamnog ćilibara, čista i sjajna tekstura

MIRIS:

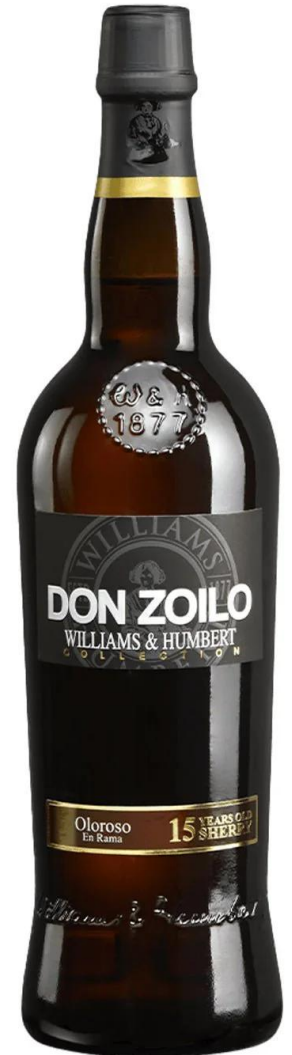
Intenzivan i bogat, sa notama sušenog voća, oraha i suvog grožđa. Kompleksan miris koji ukazuje na dugotrajan kontakt sa drvetom tokom odležavanja.

UKUS:

Suvo i elegantno sa blagom kiselošću. Prisutne su note bibera, grožđa, šerija i drveta, koje daju dubinu i karakter. Završetak je dugačak, blago kiselkast, sa primesama ljutine, bibera, cimeta i suvog grožđa.

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Odlično se slaže uz piletinu, sir i ribu.



Šeri Osborne Medium 15% – 0,75 L flaša, Španija

- Šeri Osborne Medium se odnosi na šeri vino koje je proizvela kompanija Osborne, poznata po svojim šeri vinima i drugim alkoholnim pićima. Šeri je vrsta vina koja potiče iz regije Španije, poznata po svojim različitim stilovima i slatkim, voćnim notama.
- Šeri Osborne Medium vino ima prijatnu ravnotežu između slatkog i suvog, često se konzumira kao aperitiv ili se koristi za uparivanje s hranom.



PROIZVOĐAČ:

Bodegas Osborne

STIL:

Šeri/Sherry

IZGLED:

Bogata boja mahagonija

MIRIS:

Začinjen i sladak sa delikatnim orašastim nijansama

UKUS:

Orašast i blago sladak

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Odlično se slaže uz piletinu, sir i ribu.

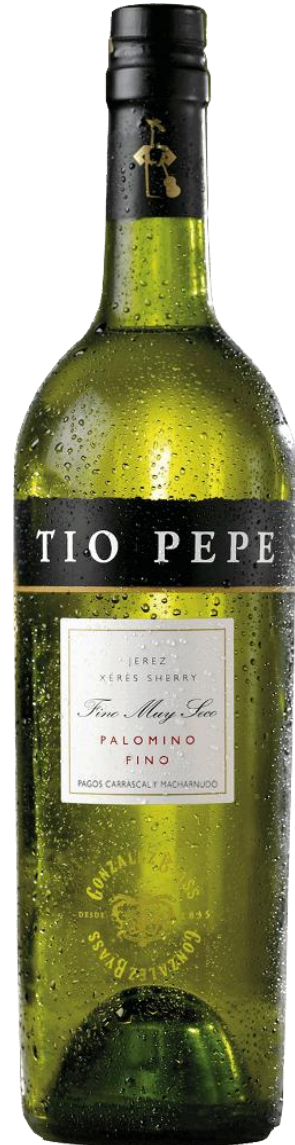
Šeri Osborne Golden 15% – 0,75 L flaša, Španija



- Šeri Osborne Golden je šeri vino koje dolazi iz kompanije Osborne, poznate po svojim šeri vinima i drugim alkoholnim pićima. Šeri je vrsta vina sa bogatom tradicijom iz regije Španije, a različiti stilovi šerija imaju različite karakteristike i arome.
- Šeri Osborne Golden vino može imati različite arome i ukuse, karakteristične za šeri vina. Šeri se često konzumira kao aperitiv ili se koristi za uparivanje s hranom, a stil "Golden" može ukazivati na slatke i voćne karakteristike sa zlatnim tonovima.

PROIZVOĐAČ:	Bodegas Osborne
STIL:	Šeri/Sherry
IZGLED:	Bogata boja mahagonija
MIRIS:	Slatke note oraha
UKUS:	Slatke arome oraha sa pojačanim notama hrasta
TIP BURETA:	Hrastovo bure
NAJBOLJE SERVIRANJE:	Služi se sa desertima, blago rashlađen.

Šeri Tio Pepe Fino 15 % – 0,75 L flaša, Španija



- Tio Pepe Palomino Fino Sherry je pravi klasik tradicionalne španske kompanije Gonzalez Byass sa sedištem u Jerez de la Frontera u Andaluziji. Fini šeri je napravljen od 100% plemenitog grožđa sorte Palomino i odlikuje se suvim i elegantnim karakterom, što ga čini savršenim prilogom uz mnoga jela, ali je i idealan kao aperitiv. Dobio je brojne nagrade za svoj visok kvalitet i fascinantan ukus kao i odličnu ocenu - čak 91 poen od strane Vine Magazina.
- Šeri Palomino Fino je deo širokog asortimana i proglašen je za „Evropsku vinariju godine“ od strane Vine Enthusiast Magazina u 2018. Uspešnu kompaniju Byass je osnovao Manuel Marija Gonzalez Anhel 1835.godine koji je lansirao brend Tio Pepe 1849. godine koji važi za najpopularniji proizvod kompanije Gonzalez Byassa, upravo zbog toga što impresionira svojim elegantnim i aromatičnim ukusom.

Proizvođač:	Gonzales Byass
Ime vina:	TIO PEPE FINO SHERRY
Zemlja:	Španija
Regija:	Jerez de la Frontera, Cádiz,
Tip vina:	Šeri (suvo belo vino zaštićeno geografskim poreklom)
Sorta grožđa:	Palomino Fino
Ambalaža:	0,75l
Alkohol:	15 %
Sastojci:	Palomino Fino 100%
Temperatura:	8 - 12°C
Izgled:	Čista i svetla zlatna boja
Miris:	Fantastičan miris jabuka, badema, suvog bilja i svežeg hleba
Ukus:	Oštre i delikatne arome, veoma elegantne, sa snažnim ukusnim notama badema i svežeg hleba, karakterističan ukus poznatiji kao "la flor,,.

Šeri González Byass Pedro Ximénez Nectar Dulce 15% - 0,75L flaša, Španija

- **González Byass Pedro Ximénez Nectar Dulce** je slatko vino proizvedeno od intenzivne mešavine aroma meda, suvog grožđa, smokava i urmi, sa prepečenim notama kafe, čokolade i sladića.
- Poreklo Gonzales Bajasa datira još iz 1835. godine kada je stigao u Jerez, rešen da pronade svoje mesto u uspešnom i cvetajućem poslu proizvodnje šerija.
- Skupio je nešto od svoje ušteđevine i uz pomoć svojih ujaka, kupio je malu vinariju i počeo da proizvodi i izvozi sopstvena vina. Nakon uspešnog početka, 1855. godine, odlučio je da postane partner sa Robertom Blejkom Bajasom, njegovim agentom u Engleskoj i tako je rođena kompanija Gonzalez Byass.
- Gonzalez Byass ima oko 900 hektara vinograda u oblasti Jerez, gde uzgaja sorte kao što su Palomino Fino, Pedro Xsimenez i Moscatel, i jedna je od najpoznatijih vinarija šerija u Španiji.
- Grožđe pre procesa proizvodnje vina prolazi kroz „solero“ - proces koji se nakon berbe ostavlja da se suši na Suncu kako bi voda isparila i šećer postao koncentrisaniji. Nakon toga, grožđe se pažljivo presuje kako bi se dobio visoki sadržaj šećera. Zatim vino ulazi u Nectar "solera", gde će ostati u proseku 9 godina u bačvama od američkog hrasta.

PROIZVOĐAČ:

STIL:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Gonzales Byass S.A.

Sherry – Šeri (Špansko vino)

Tamna mahagoni boja

Kombinovan ukus zrelog voća, suvog grožđa i smokava sa drvenastim notama

Na nepcu je veoma baršunast i veoma sladak, podseća na staro suvo grožđe i urme

Preporučuje se uz jela, kao desert ili kao prateći sladoled pomešani sa voćnom salatam i orasima.



CALIX Šeri González Byass Alfonso Oloroso 18% - WORLD'S BEST DRINKS 0,75L flaša, Španija

- Šeri Gonzalez Byass Alfonso Oloroso je izuzetno aromatično Špansko vino proizvedeno od „Palomino“ grožđa.
- Grožđe se nežno pritiska da se dobije mošt (iscedeni sok grožđa), a zatim se fermentiše i odlaže na sazrevanje oko 8 godina u bačvama od američkog hrasta – prateći tradicionalni „solera“ proces proizvodnje šerija.
- Šeri González Byass Alfonso Oloroso dodatno će ulepšati večer uz specijalitete od mesa i savršen je za sve vrste proslava!

PROIZVOĐAČ:

STIL:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Gonzales Byass S.A.

Sherry – Šeri (Špansko vino)

Svetla – prozirna boja

Mirisne zemljane note, sa mirisom prženih orašastih plodova i sušenog koštuničavog voća

Kiselkast i blago slan ukus sa aromom kore pomorandže, karamela, pečuraka i suve kajsije

Servirati rashlađeno, u čaši za belo vino. Odlično se slaže sa specijalitetima od mesa.



Šeri Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry 18,5% - 0,75L flaša, Španija

- Šeri Lustau Amontillado Los Arcos Medium Dry je izvanredno špansko vino koje oduševljava svojim mednim aromama lešnika.
- Odležavao u jednakim periodima pod „zemljom“ i u kontaktu sa kiseonikom, u Bodega Emperatriz Eugenia u Herez de la Frontera.
- Na ulazu u vinariju na Plaza del Kubo, gde je Amontillado sazrevao, bila su dva simbolična luka – svaki posvećen jednoj od žena sinova Emilija Lustaua: Arco de Zuri i Trini.

PROIZVOĐAČ:

STIL:

IZGLED:

MIRIS:

UKUS:

NAJBOLJE SERVIRANJE:

Bodegas Lustau

Sherry – Šeri (Špansko vino)

Boja čilibara

Intezivan miris lešnika

Lagan i mekan ukus lešnika

Odličan je kao aperitiv uz predjela, pogotovo sa sirom i suvim mesom.

