

Zlatar Rizling Suvo Belo
Вино Злата́р Ри́слинг, белое сухое

Страна: Сербия

Регион: Ниша́ва, Южная Мора́ва

Производитель: VINO KALEM

Сорт винограда: Рислинг

Крепость: 11%об.

Особенность: сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября, мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали

Цвет: соломенный с зеленоватыми бликами

Аромат: свежий, сотканный из нот персика, яблока, лимона и ароматных трав

Вкус: сбалансированный, с тонкой кислотностью, с фруктовыми и минеральными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: в качестве аперитива, хорошо гармонирует с легкими закусками, белым мясом и морепродуктами



Zlatar Rizling Polusladko Belo
Вино Злата́р Ри́слинг, белое полусладкое

Страна: Сербия

Регион: Ниша́ва, Южная Мора́ва

Производитель: VINO KALEM

Сорт винограда: Рислинг

Крепость: 11%об.

Особенность: сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября, мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали

Цвет: соломенно-золотистый

Аромат: яркий, сотканный из нот персика, цукатов и сладких медоносов

Вкус: с тонкой кислотностью и сбалансированной сладостью, с фруктово-медовыми оттенками в послевкусии

Температура подачи: 6-8°C

Рекомендации по употреблению: хорошо гармонирует с легкими закусками, фруктами, десертами



Zlatar Vranac Suvo Crveno
Вино Злата́р Вра́нац, красное сухое

Страна: Сербия

Регион: Ниша́ва, Южная Мора́ва

Производитель: VINO KALEM

Сорт винограда: Вранац

Крепость: 11,5%об.

Особенность: сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября, мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали

Цвет: пурпурный

Аромат: раскрывается нотами черных ягод, сливового варенья и красной смородины

Вкус: сочный, с шелковистыми танинами, фруктово-ягодными оттенками в послевкусии

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: рекомендуется подавать к блюдам из красного мяса, жареным, приготовленным на гриле или открытом огне, холодным мясным закускам, полутвердым сырам



Zlatar Vranac Polusladko Crveno **Вино Злата́р Вра́нац, красное полусладкое**

Страна: Сербия

Регион: Ниша́ва, Южная Мора́ва

Производитель: VINO KALEM

Сорт винограда: Вра́нац

Крепость: 11,5%об.

Особенность: сбор урожая вручную в последнюю неделю сентября, мягкое прессование и ферментация в нержавеющей стали

Цвет: рубиновый с гранатовым отливом

Аромат: раскрывается нотами черной смородины с нежными цветочными оттенками фиалки

Вкус: глубокий, с шелковистыми танинами и сбалансированной сладостью, с длительным освежающим послевкусием с фруктово-ягодными оттенками

Температура подачи: 16-18°C

Рекомендации по употреблению: хорошо гармонирует с фруктовыми десертами, выпечкой, а также подается к холодным мясным закускам, полутвердым сырам



Многовековой фундамент традиций, в краю выращивания винограда – Моравской Долине, заложен ещё в девятнадцатом веке, где компания в первоначальном виде была создана в 1892г., а в новом перевоплощении существует с 2009г., растёт и развивается, известная как VINO Kalem.

Продукция, которую они выпускают – это и вина, и производство фруктового бренди, дистиллятов, выращивание привитых саженцев.

Хозяйство Вино Калем находится в 20 км от города Крушевац в местечке Велика Дренова, в самом сердце Сербии, в районе города Трстеник.

Винодельня, дистиллерия и производство посадочного материала организованы на площади 6 га. Винодельня была перестроена в 2014-2015 годах. Было приобретено высококачественное оборудование самых престижных зарубежных производителей. Производительная мощность винодельни составляет 5 000 000 литров.

Вина Zlatar, произведенные в Сербии, и названные в честь горы Златар, расположенной на юго-западе страны, в регионе Нишава - Южная Морава, на высоте 1 627 метров (регион носит название одноименной реки). Ниша́ва/Nišava – река в Болгарии и Сербии, правый приток реки Ю́жна Мора́ва/Južna Morava.