



Kezele

VINA MOSLAVINE



## Vinarija Kezele

Vinarija obitelji Kezele je srce i duša Seoskog turizma Kezele poznatog po tradicijskoj gastronomiji i očuvanju seoske baštine.

Vinograd se proteže na 3 hektara i smješten je na blagim moslavačkim obroncima okrenutima prema jugu. U podrumu kapaciteta 50 tisuća litara njeguju se vina za posjetitelje imanja te je stoga naglasak na kakvoći i karakteru vina.

Kezele-vino, Vinogradska 6, Šumećani  
www.kezele-vino.hr, info@kezele-vino.hr

Drago Kezele +385 91 5213857  
Janko Kezele +385 91 7846547



## Škrlet

suho, 2018.  
0,75 L

Autohtona moslavačka sorta, lagano lepršavo i osvježavajuće ljetno vino. Izrazito herbalnih aroma i okusa, cvjetnih i travnatih, s citrusnim retrookusom. Ugodne je kiselosti s okusima breskve, marelice, grejpa i kamilice koji se sljubljuju s laganim jelima: kuhanim povrćem, laganom ribom, piletinom i svježim sirevima. To je vino koje se pije i traži još.



## Chardonnay

suho, 2018.  
0,75 L

Svježe vino s voćnim notama banane, ananasa i citrusa koji zajednički daje ugodnu harmoniju. Završava ugodnim i postojanim retrookusom. Gastronomski se ovo vino sljubljuje sa svim jelima srednje izraženih okusa i mirisa: mesom s roštilja, kotlovinom i laganim sirevima.



## Graševina

suho, 2018.  
0,75 L

Skladno vino voćnog karaktera u kojem dominiraju jabuka i banana s herbalnim aromama livadnog bilja i cvijeća. Ugodne kiseline i punoće uz ovo vino može se uživati u jelima s roštilja, ispod peke i ražnja.



## Rajnski rizling

suho, 2015.  
0,75 L

Vino poznato kao europski kralj bijelih vina. Zrelo vino snažnog tijela bogato okusima i mirisima jabuke, kruške i breskve te lagano naglašenim notama petroleja. Ugodno sljubljene kiseline i voćnost daju topli završetak. Kompleksno vino koje se gastronomski sljubljuje sa širim izborom jela bogatih okusa.



## Muškat žuti

poluslatko, 2017.  
0,75 L

Atraktivno i aromatično vino s posebnim naglaskom na miris bazge te okusima nektarine, breskve i meda. Svježe vino ugodne kiseline i za muškati umjerene slatkoće. Može se piti uz lagana jela voćnih okusa, npr. tjestenine i plodovi mora, te nakon jela kao desertno vino. Kušanje ovoga vina budi veliko oduševljenje.



## Tramimac

poluslatko, 2013.  
0,5 L

Snažno vino intenzivnih aroma i okusa s posebno naglašenim aromama ruže, marelice i meda. Ovo vino je kasna berba grožđa višeg alkohola i slatkog okusa koji dugo traje. Užito i čarobno kad se pije samo i uz kolače.



## Cuvée

crno, suho, 2015.  
0,75 L

Crveno vino proizvedeno od cabernet sauvignona, merlota i syraha, odnjegovano u barijone bačvama. Zrelo vino snažnog tijela, bogato mirisima i aromama vanilije, suhe šljive, kupine, borovnice, višnje i hrasta. Ovaj Cuvée lijepo se sljubljuje sa snažnim jelima od crvenog mesa, plave ribe, zrelih sireva, pršuta i ostalih jela umami okusa.



## Rose Bella

polusuho, 2016.  
0,75 L

Pjenušavo gazirano vino proizvedeno od grožđa cabernet sauvignona, merlota, škret i muškati žuti. Lagano, osvježavajuće i lepršavo vino bogato okusima bazge, jagode i maline. Uz lagano perlanje, prikladno kao vino dobrodošlice koje osvježava i budi užitke, osobito ljeti.