Traco WarenhandelsKG Dkfm.F.Kotschy
Stadlergasse 5
1130 Wien
01 877 5655
office@mazedonien-weine.at
http://www.mazedonien-weine.at

EDLE WEINE & BRÄNDE AUS MAZEDONIEN

Rotwein

Vranec Movino 2017 **0,75 l** **4,90 €**

Vranac (im Hauptangebiet Mazedonien Vranec genannt) ist eine hochwertige, autochthone Rebsorte auf der Balkanhalbinsel, aus welcher kräftige, tiefdunkle, purpurfarbene, vollmundige Rotweine gekeltert werden. Geschmack: extraktreich, Waldbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren/Ribiseln, angenehmen und weichen Tanningehalt. Idealer Terrassen-/Kaminwein, zur Jause, aber auch zu Speisen

Vranec Pivka Barrique 2015 **0,75 l** **12,90 €**

Vranac (im Hauptangebiet Republik Mazedonien Vranec genannt) ist eine hochwertige, autochthone Rebsorte auf der Balkanhalbinsel, aus welcher kräftige, tiefdunkle, purpurfarbene, vollmundige Rotweine gekeltert werden. Dieser Wein besticht durch seine intensiv rubinroter Farbe, kräftigen dunkelroten Tönen und klarem Barrique-Bouquet. Typisch der Geschmack für einen edlen Vranac: Extraktreich, Waldbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren/Ribiseln, angenehmer und weicher Tanningehalt. Weinbauregion: Zentrum (Vardar-Tal), Weinbaugebiet: Tikves

Vranec Pivka 2014 **0,75 l** **7,90 €**

Vranac (im Hauptangebiet Republik Mazedonien Vranec genannt) ist eine hochwertige, autochthone Rebsorte auf der Balkanhalbinsel, aus welcher kräftige, tiefdunkle, purpurfarbene, vollmundige Rotweine gekeltert werden. Dieser Wein hat eine intensive rubinrote Farbe mit starken Rottönen, die sich glänzend im Glas widerspiegeln. Im Geschmack dominierend wirkt der Duft von verblassten Rosinen und Zucker, Alkohol verbunden mit einem sanften Tanningehalt. Weinbauregion: Zentrum (Vardar-Tal), Weinbaugebiet: Tikves

Dalvina Tiver 2013 **0,75 l** **9,90 €**

Vranac ist eine hochwertige, autochthone Rebsorte der Balkanhalbinsel (im Hauptangebiet Mazedonien Vranec genannt), aus welcher kräftige, tiefdunkle, purpurfarbene, vollmundige Rotweine gekeltert werden. Geschmack: extraktreich, Waldbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren/Ribiseln, angenehmen und weichen Tanningehalt. Weinbauregion: Zentrum (Vardar-Tal), Weinbaugebiet: Strumica-Radovis

powered by Avino

Dalvina Amfora 2013 **0,75 l** **6,90 €**

Vranac (im Hauptangebiet Mazedonien Vranec genannt) ist eine hochwertige, autochthone Rebsorte auf der Balkanhalbinsel, aus welcher kräftige, tiefdunkle, purpurfarbene, vollmundige Rotweine gekeltert werden. Geschmack: extraktreich, Waldbeeren, Brombeeren, Rote Johannisbeeren/Ribiseln, angenehmen und weichen Tanningehalt. Weinbauregion: Zentrum (Vardar-Tal), Weinbaugebiet: Strumica-Radovis

Sonstige

Negotinska Traubenbrand Barrique 1,0 l **1 l** **23,90 €**

Das Nationalgetränk Mazedoniens ist der„´Žolta Rakija“ (phonetisch „?olta rakia“, kurz Žolta genannt), übersetzt „Goldener Schnaps“, ein Destillat auf Basis der Weintraube, der seinen Namen von der dunkelgoldgelben Farbe ableitet, Er wird typischerweise als Aperitif getrunken, und zwar eigentlich immer in Verbindung mit einer Vorspeise (meistens Salate). Für den Edelbrand „Negotinska“ aus dem Hause Kabranov werden die Trauben von lokalen Rebsorten (wie Smederevka und Vranec) zur späteren Destillation vergoren. Dieses Extrakt aus ganzen Trauben wird nach alter Art im Kupferkessel einimal destilliert und länger als ein Jahr in Eichenfässern gelagert. Als Traubenbrand aus festen und flüssigen Bestandteilen der Weintraube destilliert ist dieser Žolta eleganter und fruchtiger als etwa ein Grappa oder ein Weinbrand.

Negotinska Traubenbrand Barrique 0,5 l **0,5 l** **15,90 €**

Das Nationalgetränk Mazedoniens ist der„´Žolta Rakija“ (phonetisch „?olta rakia“, kurz Žolta genannt), übersetzt „Goldener Schnaps“, ein Destillat auf Basis der Weintraube, der seinen Namen von der dunkelgoldgelben Farbe ableitet, Er wird typischerweise als Aperitif getrunken, und zwar eigentlich immer in Verbindung mit einer Vorspeise (meistens Salate). Für den Edelbrand „Negotinska“ aus dem Hause Kabranov werden die Trauben von lokalen Rebsorten (wie Smederevka und Vranec) zur späteren Destillation vergoren. Dieses Extrakt aus ganzen Trauben wird nach alter Art im Kupferkessel einmal destilliert und mehr als ein Jahr in Eichenfässern gelagert. Als Traubenbrand aus festen und flüssigen Bestandteilen der Weintraube destilliert ist dieser Žolta eleganter und fruchtiger als etwa ein Grappa oder ein Weinbrand.

Negotinska Gold Traubenbrand Barrique 0,5 l **0,5 l** **19,90 €**

Das Nationalgetränk Mazedoniens ist der„´Žolta Rakija“ (phonetisch „?olta rakia“, kurz Žolta genannt), übersetzt „Goldener Schnaps“, ein Destillat auf Basis der Weintraube, der seinen Namen von der dunkelgoldgelben Farbe ableitet, Er wird typischerweise als Aperitif getrunken, und zwar eigentlich immer in Verbindung mit einer Vorspeise (meistens Salate). Für den Edelbrand „Negotinska Gold“ aus dem Hause Kabranov werden die Trauben von lokalen Rebsorten (wie Smederevka und Vranac) zur späteren Destillation vergoren. Dieses Extrakt aus ganzen Trauben wird nach alter Art im Kupferkessel zweimal destilliert und mehr als drei Jahre in Eichenfässern gelagert. Als Traubenbrand aus festen und flüssigen Bestandteilen der Weintraube destilliert ist dieser Žolta eleganter und fruchtiger als etwa ein Grappa oder ein Weinbrand. Geschmack: Kräftige, vollmundige Aromen von Gewürzen (Vanille), Trauben, Honig, etwas süßlich, intensives Holzaroma

powered by Avino