



VINSKA KLET
METLIKA

Pечат tradicije

BELA KRAJINA - SLOVENIJA

VINSKA KLET METLIKA

OD LETA 1909

Naši predniki so pred več kot stotimi leti, 14. novembra 1909, ustanovili prvo Vinarsko zadrugo v Metliki.

V Beli krajini je zasajenih okoli 350 hektarjev vinogradov na prisojnih pobočjih Gorjancev, ki se razprostirajo na nadmorski višini od 200 do 350 metrov. KZ Metlika ima 26 hektarjev novih lastnih vinogradov z najboljšo lego na Vinomerskih obronkih in v Vidošičih okoli znamenite cerkvice sv. Ane. Za potrebe kleti odkupujejo grozdje od svojih članov in kooperantov.

Danes je Vinska klet Metlika eden najpomembnejših stebrov Kmetijske zadruge Metlika. Mogočna, 108 metrov dolga vinska klet tunelskega tipa, ki je v celoti pod zemljo, s stalno temperaturo med 12 in 13 stopinj Celzija, lahko hrani 3,4 milijona litrov, letna proizvodnja pa je približno 750.000 litrov vina. Izrednega pomena za razvoj belokranjskega vinogradništva je 1968 leta uvedena nova blagovna znamka metliške črnine, s čimer si Vinska klet Metlika lasti naziv »zibelka« metliške črnine. Prvo vino vrhunske kakovosti je klet pridelala že leta 1979, in sicer modro frankinjo. Novi mejnik v slovenskem merilu je Metliška klet postavila leta 1981, ko so v njej kot prvi v Sloveniji iz žametne črnine pridelali vino rosé. Še večji napredek v



takratnem vinarstvu nekdanje države se je zgodil, ko je Vinski kleti Metlika pod vodstvom dr. Julija Nemaniča kot prvi v nekdanji državi leta 1986 uspelo pridelati ledeno vino. Prvo barikirano vino modre frankinje je klet pridelala leta 1997, kmalu zatem, 1999, pa vino suhi jagodni izbor. Nič manj pomemben dosežek je bil leta 2000, ko je klet pridelala svoje prvo peneče se vino – metliško penino po klasični šampanjski metodi. Izrednega pomena je leta 2008 dosežena posebna oblika zaščite, ko sta Metliška črnina in Belokranjec pridobila naziv PTP (priznana tradicionalno poimenovanje).

Žlahtrni sijaj nešteti medalj in priznanj na stenah ter v vitrinah naše kleti priča o mogočni zgodovini in velikem navdušenju za pridelavo vrhunskih vin – in vse to premore Vinska klet Metlika.

VIZIJA VINSKE KLETI METLIKA:

Vinska klet Metlika je vidna članica skupine najkakovostnejših slovenskih in evropskih proizvajalk vina z jasno prepoznavno identiteto ter blagovnimi znamkami, ki odražajo znanje, trud in željo zaposlenih, da ustvarijo najboljše iz tega, kar lahko ponudi moderna tehnologija pridelave skupaj z izrednimi naravnimi danostmi in stoletno tradicijo negovanja vina – s tem bo ponesla ime svojega kraja v širni svet.



PTP vino

S PRIZNANIM TRADICIONALNIM POIMENOVANJEM

METLIŠKA ČRNINA

PTP

Metliška črnina PTP, zaščiteno vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem, je izjemna rdeča vrsta z izraženimi značilnostmi sort grozdja, tradicije in belokranjskega prostora. Pester sestav sort grozdja modra frankinja, žametovka, portugalka in šentlovenka je dodatni kamenček v mozaiku visoke kakovosti Metliške črnine PTP. Ker je to subo vino, priporočamo uživanje ob brani. Zelo dobro dopolnjuje jedi z različnih in žara ter iz divjačinskega mesa. Ponudimo ga obljajenega na 13 do 15 stopinj Celzija.



BELOKRANJEC

PTP

Vino s priznanim tradicionalnim poimenovanjem je vrsta vina, sestavljena iz visokokakovostnih belih sort grozdja. Osnovni sorti tega vina sta laški rizling in kraljevina, ki ju lepo dopolnjujejo še beli pinot, chardonnay, sauvignon, rumeni muškat, zeleni silvanec in renski rizling. Najbolje se poda ke belemu mesu, predvsem perutnini in ribam; izredno dobro se dopolnjuje s sladnimi predjedmi in vegetarijansko kuhinjo. Uživamo ga obljajenega na 10 do 12 stopinj Celzija.



KAKOVOSTNO vino

MLADO & ROSÉ VINO



PORTUGALKA

Posebna sorta za posebno vino. Za portugalko je značilno to, da izredno hitro dozori iz mladega mošta v mlado vino. Ze dober mesec po trgatvi vino lahko natočimo v steklenice. Prav zaradi prijetnosti sadne arome ter mehkega, gladkega in polnega okusa številni poznavalci portugalko uvrščajo med najboljša mlada rdeča vina. Zaradi mladosti vina je najbolje, da mlado portugalko postrežemo ohlajeno na 12 do 14 stopinj Celzija.

ROSÉ

Nežnost, svežina in lahkotna polsuhost so osnovne lastnosti vina rosé. Prav to, da je vino pridelano iz rdečih sort grozdja, vendar s tehnologijo predelave grozdja belih vin, mu daje svojevrsten pečat. Zaradi iskrivosti in svežine je rosé najbolje uživati v vročih poletnih dneh. Lahko ga zaužijemo tudi kot aperitiv. Zelo pomembno je, da ga postrežemo primerno ohlajenega, najbolje med 8 in 9 stopinj Celzija.

VRHUNSKO vino

RDEČE VINO



MODRA FRANKINJA PRESTIGE

Najkakovostnejša med rdečimi vinskimi sortami v Beli krajini je modra frankinja. Skrbno odbrano grozdje v vinogradu in zanesljiv tehnološki postopek predelave grozolja dajeta vinu vrhunsko kakovost. Dodatno dvanajstmesečno zorenje vina v novih 225-litrskih sodih iz francoskega hrasta obogati kraljestvo arom in okusa. Zaradi dolgega zorenja v sodu in steklenici je pomembno, da ima postreženo vino pravilno temperaturo, najbolje med 16 in 18 stopinj Celzija.

MODRA FRANKINJA

Vrhunsko kakovost modre frankinje zagotavljata predvsem skrbno izbrana lega pridelave grozolja z odbiro grozolja pri trgatvi in skrben tehnološki postopek od grozolja do vina. Tako obranimo vse, kar je dala narava, hkrati pa oplemenitimo kakovost vina. Pomembno je, da vino vsaj leto dni dozoreva v velikih hrastovih sodih. Steklenice hranimo v temnem in hladnejšem prostoru. Vrhunsko kakovost modre frankinje ponudimo ogreto na 16 do 18 stopinj Celzija.

VRHUNSKO vino

BELO VINO



RUMENI MUŠKAT

Visoko aromatična vinska sorta grozdja je prav v Beli krajini našla svojo drugo domovino. Prav na belokranjskih gričih grozdje rumenega muškata obranja prijetno sortno značilno cvetico ter prav tako muškato bogat in harmoničen okus. Prav takešne lastnosti ima tudi vino – izrazito sortno prepoznavna aroma in prijeten muškato poudarjen okus. Rumeni muškat postrežemo primerno obljajen, najbolje med 11 in 13 stopinj Celzija.

SAUVIGNON

Sorto sauvignon imenujemo tudi muškadni silhanec. Že ime vina nam pove, da ima muškadne lastnosti. Bogasto arome sauvignona je zelo veliko, a tudi raznovrstno. Malokdaj imamo priložnost okusiti svojevrsten sauvignon iz Bele krajine, zato se pustimo prijetno presenetiti in uživajmo ob kozarcu tega vina. Tako kot vsa bela suva vina iz Bele krajine tudi sauvignon postrežemo primerno obljajen, najbolje na 10 do 12 stopinj Celzija.

VRHUNSKO in KAKOVOSTNO vino

BELO VINO



CHARDONNAY

Chardonnay je visokokakovostna bela vinska sorta, ki je tudi v Beli krajini našla svoj prostor. Milo podnebje in skrbno odbrano grozđje v vinogradu sta odlično izhodišče za visoko kakovost vina. Izgajenost sortnih karakteristik tako v vonju kakor tudi v okusu je zelo visoka. Bogat, harmoničen in suh okus vina daje veliko možnosti za kombinacije tudi v kulinarčni ponudbi. Pomembno je, da vino uživamo primerno oblačeno, najbolje med 10 in 12 stopinj Celzija.

MÖTTLING

Ta posebna polsoba zvrst vina je dobila ime po starodavnem imenu za mesto Metlika, ki se je nekdaj imenovala Mötting. Vino je pripravljeno po posebnem postopku iz štirih belih sort grozđja, in sicer sauvignon, laški rizling, kraljevina in rumeni muškata. Beli Mötting navdušuje s svojo rumeno zeleno bravo in prijetnimi sadnimi aromami, ki spominjajo na jabolka, bruske in breskve ter lepo zaokrožujejo okus nepovretega sladkorja. Vino odlično dopolnjuje jedi iz perutnine, teletine, ribje jedi, zelenjavo na žaru in sveže sire. Ponudimo ga oblačenega na 10 do 12 ° C.

METLIŠKE penine

VRHUNSKO IN KAKOVSTNO PENEČE VINO



METLIŠKA PENINA



ZELO SUHA. POLSUHA

Metliška penina je peniče vino, pridelano po tradicionalni klasični metodi sekundarnega alkoholnega vrenja v steklenici. Osnovno vino je pridelano iz sort chardonnay in beli pinot. Harmonija med vonjem in okusom je popolna. Izbirate labko med suho in polsubo belo metliško penino.

ROŠE

Metliška penina rosé je peniče polsubo vino v katerem razmerje sort modra frankinja in modri pinot zagotavlja prijetnost arome in bogastvo okusa.

ČRNA BELOKRANJKA

Črna Belokranjka je rdeča suba penina z izrazito prikužno sadno cvetico, ki je odraz osnovnega vina Metliške črnine PTP.

MUŠKATNA

Polsuba penina pridelana iz rumenega muškata je pogosta izbira ljubiteljev slajših, aromatičnih, trendnih penin.

Penino postrežemo ohlajeno na 6 do 8 stopinj Celzija.

KOLEDNIK vino

POZNA TRGATEV. IZBOR & JAGODNI IZBOR



POZNA TRGATEV

Pri pridelavi predikatnega vina pozne trgatve mora grozdje na trti dozorevati zelo dolgo, da dosežemo visoko sladkorno stopnjo in da grozdne jagode napade plemenita plesen. Pri vinih pozne trgatve doživimo izredno harmonijo med alkoholom, kislinami in ostankom nepovrtega sladkorja. Bogastvo okusa in arome izredno lepo dopolnjujejo značilnosti prezrelega grozdja in žlaltne gnilobe.

IZBOR

Že beseda izbor nam pove, da v času trgatve izbiramo – odbiramo. Trgatev grozdja za vino izbor se opravlja dokaj pozno, saj grozdje trgamo 40 do 50 dni po redni trgatvi. Posebej odbiramo posamezne grozde ali samo dele grozdov. Karakter sorte se v takšnih vinih zakrije z lastnostmi, ki so posledica dolgotrajnega dozorevanja grozdja, harmonija vonja in okusa pa je popolna.

JAGODNI IZBOR

Le v izjemno lepi jeseni na prezrelem grozdju odberemo samo posamezne grozdne jagode. Visoka stopnja sladkorja, prezrelost grozdnih jagod in prisotnost žlaltne gnilobe so argument in zagotovilo za izjemno harmonično in polno vino. Vonj po medu in zapečenem grozdju ter sladek okus po prezrelem grozdju so osnovne značilnosti vina jagodni izbor.

KOLEDNIK vino

LEDENO & SUHI JAGODNI IZBOR



LEDENO VINO



Če z obiranjem grozdja počakamo tako dolgo, da to na trti zmrzne, lahko pridelamo tudi ledeno vino. Da bi voda v grozdni jagodi dovolj pomrznila, mora grozdje na trti dočakati vsaj tri dni z najnižjo jutranjo temperaturo med -5 in -7 stopinj Celzija. Čež dan se temperatura ne sme dvigniti nad nič stopinj Celzija. Ko grozdje tako zmrznjeno potrgamo, dobimo izreden naravno koncentriran mošt, iz katerega po končanem alkoholnem vrenju pridelamo ledeno vino. Prav v Vinski kleti Metlika je bilo davnega leta 1986 pridelano prvo ledeno vino v nekdanji Jugoslaviji. Pomembno je, da ga ponudimo obljajenega na 10 do 12 °C.

SUHI JAGODNI IZBOR



Samo v izjemno redkih vinskih letih je mogoče pridelati suhi jagodni izbor. Grozdje mora na trti dozorevati tako dolgo, da se jagode značjeo susiti. Zaradi izhlapevanja vode grozdne jagode izgubljajo obliko in težo, koncentracija sladkorja pa hitro narašča. Za vino subega jagodnega izbora je značilno, da ima izjemno visoko vsebnost sladkorja, vonj po prezrelem in od sonca opečnem grozdju ter bogat harmoničen in poln medeni okus. Pomembno je, da ga ponudimo obljajenega na 10 do 12 °C.

LINIJA 1909

VRHUNSKO VINO



CHARDONNAY PRESTIGE

Chardonnay Prestige je prvi, ki je začel zgodbo vrhunskih vin linije 1909. Pridelan je iz izbranih grozdnih jagod iz najboljših, s soncem obsijane lege v Vidošičih. Enoletno zorenje na drožeh v novih barik sodčkah mu daje izjemno eleganco.

Vonj je kompleksen, srednje poudarjen, z zrelemi zaznavami v ospredju, najdemo še med, maslo, nekoliko po prazženem. V ustih je suho, kisline umirjene, krepkega telesa, z lepim sadnim nabojem v ustih.

Aromo obogati nota lesnika in kerbove skorje. Okus je bogat, kremast z dolgim odbodom. Vino odlično dopolnjuje jedi ribje jedi, testenine in zorjene sire. Ponudimo ga oblaženega na 10 do 12 °C.

AROMATIZIRANO vino

POET



POET ROMANTIC

Sladko aromatizirano vino na osnovi modre frankinje je pripravljeno na osnovi bišnega recepta, z dodanimi naravnimi sadnimi aromami in slajeno z grozdniim moštom. Barva je rubinasto rdeča, vonj pa spominja na zrelo rdeče sadje. Bogat okus Poeta nas očara s svojo mehkobo in prijetno sadnostjo.

Ponudimo ga k raznim sladicam iz gozdnih sadežev, sliv in jagod. Postrežemo ga ohlajenega na 10 °C.

STARI vinjak

MATHIA DE LUCA



MATHIA DE LUCA



Stari vinjak Mathia de Luca nosi ime metliškega meščana in legendarnega trgovca z vinom iz sredine 16. stoletja. Vino iz izbranega grozdja, destilacija v kolonskem kotlu in pet let zorenja v 225-litrnih hrastovih barrique sodčkih odražajo eleganco in prefinjenost tega vinskega destilata. Preplet vonjev in okusov, ki spominjajo na marelice, suhe fige, slive, zrelo tropsko sadje, rozine, vaniljo, karamelo, ter pikanten in dolg iztek, odlikujejo njegovo vrhunsko kakovost in edinstven značaj.

Stari vinjak Mathia de Luca je najbolje postreči v kristalnih kozarcih v obliki tulipana, na sobni temperaturi.

50 let
METLIŠKE
ČRNINE PTP

Od leta 1968





VINSKA KLET METLIKA

CBE 68

8330 Metlika, Slovenija

Tel.: 07/363 70 50 (vinska klet)

07/363 70 00 (tajništvo)

E-mail: vinska.klet@kz-metlika.si

www.kletmetlika.si



BELA KRAJINA - SLOVENIJA

