

2024

# *SELECTION*

ŠOŠKIČ WINERY



# Obitelj Šoškić

Obitelj Šoškić njeguje i nastavlja višestoljetnu tradiciju proizvodnje odličnih plešivičkih vina. Neponovljivost teritorija i klime na jednom od najslikovitijih, živopisnih vinogradarskih krajeva Hrvatske i jedinstvenih u svijetu poznatih amfiteatara Plešivice, obitelj Šoškić uz veliku predanosti, iskustvo i vinsku strast u suradnji s prirodom, tradicionalnim i suvremenim metodama stvara neponovljiva, vrsna i opojna vina u kakvim su nekada uživali kraljevi na dvorovima.

---



# Terroir

Predstavljamo vam posebnu liniju vina vinarije Šoškić koja u sebi nosi najbolje od Plešivice, ali i svjetske vinske scene. Dolazi s najboljih jugozapadnih položaja Gorička, iz prvih vinograda vinarije starosti 25 godina, najboljih godina vinograda! Vina osmišljena da ugone svakom potrošaču koji traži više od još jedne dobre čaše vina. Ova neodoljiva vina povesti će vas putem svjetske vinske scene i glamura. Zavodljiva i osvježavajuća, u nekim trenucima jednostavno senzacionalna.

Muškat Žuti **0,75L**

Rose **0,75L**

Pinot Noir **0,75L**

Sauvignon Blanc **0,75L**

Graševina **0,75L**

**2024.** Soskic Winery & Distillery



## Passion

### Riesling

Vino istinske i duboke ljepote, biser Plešivice, oduševljava svojom prekrasnom zelenkastožutom bojom, još više onom nježnom, najplemenitijom, čarobnom sortnom aromom karakterističnom, osebujnom i čuvenom samo za njega, kralja bijelih vina i u godinama koje dolaze ne treba ići na Rajnu, ona sada teče Plešivicom.

Riesling **0,75L**

[www.soskic.hr](http://www.soskic.hr)

# Haiku

Poetry of terroir

Linija Haiku ima svoj nastavak, Haiku4, nasljednik platinastog i rasprodanog Haiku2, vino berbe probranog grožđa četiri sorte od kojih je jedna Rajnski rizling, druga Pinot crni, a ostale će ostati naša mala tajna. Haiku4 nakon ručne berbe i spontane fermentacije, prolazi kroz maceraciju na masulju u trajanju od 30 dana, te nakon toga odležavanje godinu dana u toneau bačvama. Vino izlazi nefiltrirano.

---

Haiku **0,75L**



## Poetry

Loza gdje dozrijeva grožđe za Haiku okružena je mnoštvom japanskih trešnji koje sa svojim ružičastim cvjetovima daju lozi prekrasno i neponovljivo okruženje.

# Classic

Classic selection linija vina vinarije Šoškić nudi konzumentima dobro izbalansirana, kvalitetna i moderna vina puna svježine i idealno sljubljenih, lepršavih voćnih aroma koje daju jedinstvenu lakoću i ugodnu pitkost. Vina koja su rezultat predanog rada, truda i ulaganja u suvremene tehnologije spojive s tradicionalnim načinima proizvodnje te istančanog i profinjenog pristupa njezi i školovanju. Vina stvorena za svakodnevno uživanje. Živjeli!

---

Grasevina **0,75L**

Merlot **0,75L**

A close-up photograph of a wine glass being filled with white wine from a dark bottle. The wine is being poured from the top right, creating a stream of liquid that fills the glass. The background is blurred, showing what appears to be a bar or restaurant setting.

**Balance**

For every occasion

# 0.187L

Classic selection

Vina iz ove serije pune se u liniji malih bočica, volumena 0.187L, koje se plasiraju isključivo u vinoteke, specijalizirane trgovine, restorane te mini barove raznih hotela.

---

Pinot Sivi **0,187L**

Pinot Crni **0,187L**

Grasevina **0,187L**



**Mini**  
Celebration

# Vina 1.0L

Flaširana vina vinarije Šoškić obiluju tipičnim sortnim aromama i mirisima voćnog profila. Svježa, vrlo užitna i privlačna vina koja ne opterećuju nepce, okusa srednjeg do jačeg trajanja. Po želji, za samostalnu konzumaciju i ispijanje ili sa dodatkom.

---

Grasevina **1,0L**

Pinot Crni **1,0L**

Rajnski Rizling **1,0L**



## Mouthfeel

From formal party to  
weeknight dinners.







# Dvor

First Croatian craft brandy

Dvor je srce najfinijih destilata starih sorti plemenite vinove loze. Dvostruka destilacija, višegodišnje odležavanje u hrastovim bačvama i vrhunska selekcija podrumskog majstora, pružaju DVORU istančan balans arome, mirisa i okusa. Note prosušenog voća, vanilije i karamele, mješaju se u njegovoj savršenoj zlatno - jantarnoj boji. Dvor je početak i kraj svakog gurmanskog užitka.

---

Dvor **0,7L**



## Authentic

Svaki Dvor objedinjuje više pomno odabranih eaux de vie, starosti do 7 godina, time postajući sve složeniji, izraženiji te kompleksniji u mirisu i okusu.

# Ocat

Balzamici ocat  
Vinski ocat

Naši octovi stvoreni su prirodnim postupkom iz kvalitetnog crnog vina. Njihov ugodan slatko-kiseli okus s bogatim voćnim notama i pikantnim mirisom odlično će se slagati uz vaše salate, meso, ribu, omlet, sir, mesne nereske, carpaccio, voćne salate. Ovi nevjerojatni proizvodi imaju nezamjenjivo svojstvo da pojačaju aromu bilo kojeg sastojka, upotpunjavajući ga svojim jedinstvenim okusom.

---

Balzamici ocat **0,2L**

Vinski ocat **0,2L**



**Special**  
Vinegar

# Destilati

Viljamovka, Šljivovica, Travarica, Višnjevac, Orahovac, Komovica, Medica, Borovnica

## Viljamovka

Viljamovka se dobiva od čiste kruške Williams koju dobavljamo od OPG-ova iz Slavonije, te za sam jednu litru rakije viljamovke potrebno je oko deset kilograma kruške. Dobivena je destilacijom u tradicionalnom bakrenom kotlu. Koncentrirano, aromatično, balansirano, mekano.

Rakije i likeri **0,5L**

Rakije i likeri **1,0L**



**Travarica**

Šoškić Travaricu dobivamo aromatičnijem Komovica i ostabiranih prirodnih trava koje dobavljamo od travara s Velebita. Macerat dobiven od samoniklog aromatičnog bilja Velebita pruža našoj Travarici jedinstven i bogat okus. Macerat je odstajao mjesec dana prije punjenja u boce.



**Šljivovica**

Naša Šljivovica se proizvodi od autohtone hrvatske sorte Šljive Bistrice, koja je vrlo cijenjena sorta šljive i u današnje vrijeme ju je vrlo teško pronaći. Destilirana je u bakrenom kotlu te oduležala šest mjeseci u novim hrastovim bačvama zapremnine petsto litara.



**Višnjevac**

Liker od višnje dobivamo maceracijom višnje maraske u našoj Komovici pet mjeseci što daje pun i osebjaj okus ovom izvrsnom likeru. Omiljen osobito kod ženske populacije, pije se ohlađeno ili sa dodatkom leda. Macerat je odstajao mjesec dana prije punjenja u boce.



**Orahovac**

Šoškić Orahovac je tradicionalni gorško-slatski liker orašaste arome, uz poznata ljekovita svojstva, jamči užitek pametnijeg okusa i mirisa. Očuvanje bogate prirodne arome zelenog oraha osigurano je tradicionalnim načinom maceriranja zelenog ploda oraha u Komovici.



**Komovica**

Šoškić Komovica je posve prirodna rakija koja se temelji isključivo na grožđanom kumu, koji je nusproizvod vlastite proizvodnje vina. Nakon prelažja bez pristiska kom ostaje na fermentaciji mjesec dana te se potom dvostruko destilira. Takvi načini prerade nam osiguravaju opojnu vinsku aromu i iznimno pitak okus naše Komovice.



**Borovnica**

Šoškić liker od borovnice dobiven je po tradicionalnoj recepturi sijuljivanja vlastite rakije komovice i opojne svježice borovnice. Danas se ovom likeru, radi svoje primamijive arome i iznimne pitkosti rado priklanjaju nove generacije potrošača.



**Medica**

Šoškić Medica je liker osebjajnog i privlačnog mirisa, obogaćen domaćim medom koji daje prekrasne medene arome. Ovo slatko piće rježno klizi niz grlo, te je izvrsna za poslužiti prije kao aperitiv ili poslije obroka kao digestiv.

Traditional

# Vinski turizam

Vinska druženja, zanimljive degustacije i prezentacije vina za manje i veće turističke grupe uz posebnu ponudu tradicionalnih domaćih proizvoda. Vinarija Šoškić u ponudi ima više vrsta degustacija, ovisno o razini pristupa i količini vina te ostalih proizvoda koje želite kušati. Svaka degustacija uključuje stručno vođeni obilazak vinarije i degustacijski zalogaj. Za sve posjete obavezna prethodna rezervacija. Cjelokupnu ponudu vinskih tura, kao i online rezervaciju možete pronaći na našoj web-stranici: [www.soskic.hr/vinski-turizam](http://www.soskic.hr/vinski-turizam).

---



Šoškić

Šoškić



# Vinoteke

Kako bi imali izravnu komunikaciju s krajnjim potrošačem i kako bi krajnji potrošač mogao bolje prepoznati i uvjeriti se u kvalitetu našeg vina, 2001. godine otvaramo prvu vinoteku Šoškić. S godinama koje prolaze broj vinoteka se povećava te danas brojimo ukupno sedam vinoteka od kojih se pet nalazi u Zagrebu (Dolac, Kvatrić, Jarun, Utrine, Trešnjevka) te po jedna u Rijeci i Karlovcu.

---

**2024.** Soskic Winery & Distillery

## **T.C. DOLAC**

T.C. Dolac 2, 10000 Zagreb  
Pon - Pet 07:00-14:00  
Sub 07:00-14:00  
Ned 07:00-13:00

## **UTRINE**

Barčev trg 2, 10000 Zagreb  
Pon - Pet 08:00-20:00  
Sub 08:00-15:00  
Ned 08:00-13:00

## **KARLOVAC**

Trg hrvatskih branitelja 2  
47000 Karlovac  
Pon - Pet 08:00-20:00  
Sub 08:00-15:00  
Ned zatvoreno

## **T.C. KVATRIC**

Šubićeva 40, 10000 Zagreb  
Pon - Pet 08:00-15:00  
Sub 08:00-15:00  
Ned 08:00-13:00

## **T.C. TREŠNJEVKA**

Trešnjevački trg 2, 10000 Zagreb  
Pon - Pet 07:30-14:30  
Sub 07:30-14:30  
Ned 08:00-13:00

## **T.C. JARUN**

Pakoštanska 5, 10000 Zagreb  
Pon - Pet 08:00-20:00  
Sub 08:00-15:00  
Ned 08:00-13:00

## **RIJEKA**

Verdijeva 17, 51000 Rijeka  
Pon - Pet 08:00-14:00  
Sub 08:00-13:00  
Ned zatvoreno

[www.soskic.hr](http://www.soskic.hr)

 soskicwinery  soskicwinery&distillery



Dvorska Vina Soskic d.o.o  
Gornja Reka 100A,  
10450 Jastrebarsko, Hrvatska  
Telefon: 095/388-8280  
Telefon: 099/675-2237  
E-mail: [soskic@soskic.hr](mailto:soskic@soskic.hr)  
**[www.soskic.hr](http://www.soskic.hr)**