

2 0 2 1

SELECTION

Š O Š K I Ć W I N E R Y



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

Linija selection vinarije Šoškić 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. Selection vinarije Šoškić povesti će vas putem svjetske vinske scene i glamura. Zavodljiva i osvježavajuća, u nekim trenucima jednostavno senzacionalna.

Pinot Gris **0,75L**

Pinot Noir **0,75L**

Sauvignon Blanc **0,75L**

2021. 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

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 shot of a sparkling wine glass being filled with a bubbly liquid from a dark bottle. The background is blurred, showing what appears to be a bar or restaurant setting.

Balance
For every occasion

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

Balzamični 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 narezke, carpaccio, voćne salate. Ovi nevjerojatni proizvodi imaju nezamjenjivo svojstvo da pojačaju aromu bilo kojeg sastojka, upotpunjavajući ga svojim jedinstvenim okusom.

Balzamični ocat **0,2L**

Vinski ocat **0,2L**



Special
Vinegar



Rakije i likeri

Viljamovka, Šljivovica, Travarica,
Višnjevac, Orahovac, Komovica

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. Koncetirirano, aromatično, balansirano, mekano.

Rakije i likeri **0,5L**

Rakije i likeri **1,0L**



Travarica

Travaricu dobivamo aromatiziranjem Komovice i odabranih trava koje dobavljamo od travara s Velebita. Macerat dobiven od 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 odležala šest mjeseci u hrastovim bačvama zapremnine petsto litara.



Višnjevac

Višnjevac dobivamo maceracijom višanje maraske u našoj Komovici pet mjeseci što daje pun i osebujam okus ovom izvrsnom liker. 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 gorko-slatki liker orašaste arome, uz poznata ljekovita svojstva, jamči užitak pamtljivog 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 groždanom komu, koji je nusproizvod vlastite proizvodnje vina. Nakon prešanja bez pristiska kom ostaje na fermentaciji mjesec dana te se potom dvostruko destila. Takvi načini prerade nam osiguravaju opojnu vinsku aromu i iznimno pitak okus naše Komovice.



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.



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.

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

 [soskicwinery](#)  [dvorskavinasoskic](#)



Dvorska Vina Soskic d.o.o
Gornja Reka 100A,
10450 Jastrebarsko, Hrvatska
Telefon: 095/388-8280
E-mail: soskic@soskic.hr
www.soskic.hr