



# Kata log

vin z okusom



**Pollus**  
Vino z okusom.

# Pullus

Vino z okusom.

**Bela vina**  
RENSKI RIZLING, LAŠKI RIZLING, ZVRST / CUVÉE - BELO,  
CHARDONNAY, ZELENI SILVANEC, RUMENI MUŠKAT,  
SIVI PINOT, BELI PINOT, SAUVIGNON, ŠIPON, ROSÉ



**Rdeča vina**  
MODRA FRANKINJA, MODRI PINOT, ZVRST /  
CUVÉE - RDEČE, GAMAY - MODRA FRANKINJA



**Bela vina**  
SIVI PINOT, CHARDONNAY, LAŠKI RIZLING,  
ZVRST / CUVÉE - BELO, TRAMINEC,  
SAUVIGNON, RENSKI RIZLING.



**Rdeča vina**  
MODRA FRANKINJA, MODRI PINOT,  
ZVRST / CUVÉE - RDEČE.



**Posebne polnitve**  
IZBOR 7 SODOV, FERMENTACIJA BARRIQUE,  
IZBOR 1200 STEKLENIC, ...



## Sveža vina

**Bela vina**  
ZVRST / CUVÉE (1,5 l)



**Rdeča vina**

MODRA FRANKINJA (1 l), MODRI PINOT (1 l), MODRA  
FRANKINJA & ZAMETNA ČRNINA (1 l), ZVRST / CUVÉE (1 l),  
MODRI PINOT - MAGNUM (1,5 l)



**Posebne polnitve**  
RUMENI MUŠKAT, RENSKI RIZLING, TRAMINEC



LAŠKI RIZLING, TRAMINEC, SAUVIGNON,  
CHARDONNAY, RENSKI RIZLING - IZBOR



## Polnitve 1 / 1,5 l

## Posebne polnitve & predikati

## Arhivska vina

BELA SUHA PENINA



BELA POLSUHA PENINA



RDEČA ZELO SUHA PENINA



ROSÉ POLSUHA PENINA



**Haložan, 1 l / 1,5 l**  
ZVRST / CUVÉE



PINKY CHICK



## Penine

## Haložan

## Pinky Chick

# Sveža vina

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj



**07**

## RENSKI RIZLING

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Renski Rizling

**Količina vina:** 7.500 steklenic, 0,75 l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 12,40 % vol.

**Skupne kisline:** 6,06 g/l

**Sladkor:** 6,40 g/l



**Trgatev 2007:** vroče, sonca bogato poletje je bilo naklonjeno sortam germanskega izvora kot je Renski Rizling. Vendar je jesen prinesla dokaj hladno in vlažno vreme, ki je preprečilo optimalno dozorevanje poznih sort, vendar pripomoglo k ohranjanju sortnosti Renskega Rizlinga. Trgatev Renskega Rizlinga se je pričela v zadnjem tednu septembra.



**Kletarjenje:** Renski Rizling letnika 2007 je skupek treh tehnoloških zrelosti grozdja srednje zrelega in dveh tehnoloških zrelosti prezrelega grozdja, maceriranega do 12 ur. Mošt oz. mlado vino Renskega Rizlinga smo negovali po različnih tradicionalno-modernih enoloških pristopih, kot je ekstremno hladna fermentacija, biološki razkis, zorenje v velikih hrastovih sodi, zorenje na finih drožeh, protektivna tehnologija. V grozdnih jagodah Renskega Rizlinga ob trgatvi je bilo čutiti prijetne sadne in zeliščne, note z uravnoteženim razmerjem med sladkorjem in kislino.



**Opis vina:** Renski Rizling letnika 2007 v vonju navdušuje z zeliščnimi, breskovimi in mareličnimi notami, kar je značilnost Renskega Rizlinga s tega področja. Prijetna kislina in sladkor se v vinu združita v izjemno harmonijo. Zaradi omenjenih lastnosti in sadnega boquet-a, je lahko Renski Rizling čudovit partner k hrani, predvsem različni sezonski zelenjavi, belem mesu in ostalim lahkim jedem.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

škampi, belo piščanje meso na vse načine, ribe.



**07**

## LAŠKI RIZLING

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Laški Rizling

**Količina vina:** 7.500 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 12,18 % vol.

**Skupne kisline:** 6,02 g/l

**Sladkor:** 6,20 g/l



**Trgatev 2007:** letnik 2007 je izredno obetal, že v poletnih vročih dneh. Jesen nam je tako postregla z nekoliko zgodnejšo trgatvijo. Trgatev Laškega Rizlinga se je začela v drugem tednu septembra. Grozdje in grozdni sok sta presenetila z sortno prepoznavnimi in sadnimi notami tako v okusu kot v vonju.



**Kletarjenje:** posebno odbrano zdravo do perfektnosti zrelo grozdje v sožitju z novimi in tradicionalnimi tehnološkimi postopki nam omogočajo pridelavo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih vin Laškega Rizlinga. S tako imenovano kletno kulinariko različna vina sorte Laški Rizling različnih tehnoloških zrelosti grozdja, maceracije grozdja 20 %, združena v mozaik, kjer je med različnimi tehnološkimi postopki v kleti v ospredju kombinacija protektivne tehnologije in zorenja na drožeh 90 % 2,5 meseca.



**Opis vina:** nežno rumeno vino, ki nediskretno navduši v vonju z cvetico, ki spominja na razno sadje kot so jabolka in tropsko sadje, ki ga dopolnjuje vonj po belem cvetju. Vonj se v okusu nadaljuje v srednje polno vino z rahlo kremnim pookusom, ki je posledica krajšega zorenja na finih drožeh.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6-8 °C.



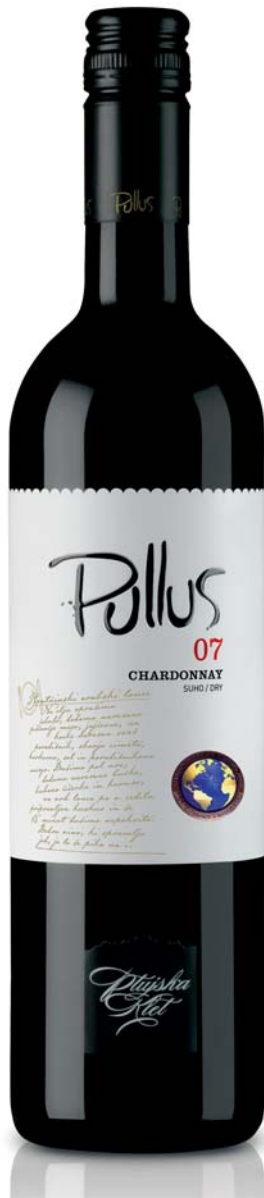
### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

belo meso, mladi sir.



# 07 CHARDONNAY

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Chardonnay

**Količina vina:** 50.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



## Analiza

**Alkohol:** 13,50 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,80 g/l  
**Sladkor:** 2,10 g/l



**Trgatev 2007:** vroče, sonca bogato poletje je bilo posebej naklonjeno sortam burgundskega izvora in s tem tudi Chardonnay-u, ki je dočkal svojo zrelost do perfektnosti. Jesen je bila dokaj hladna tako, da je v grozdu ob trgatvi bilo zaznati ohranjene sortne sadne nianse tako značilne za Štajersko- Slovenijo. Trgatev Chardonnaya se je pričela v zadnji dekadi Septembra.



**Kletarjenje:** Chardonnay letnika 2007 je skupek dveh tehnoloških zrelosti grozdja srednje zrelega in prezelega, maceriranega 8 ur. Mošt oz. mlado vino Chardonnay-a smo negovali po različnih tradicionalno-modernih enoloških pristopih, kot je ekstremno hladna fermentacija, biološki razkis, fermentacija in zorenje v 225 l hrastovih sodčkah iz francoskega, ameriškega, slavonskega lesa, 15 % zvrsti, zorenje na finih drožeh 100 %, protektivna tehnologija 85 %, ki je skupni imenovalec vseh vin Ptujске kleti, namenjenih pridelavi sortno značilnih, svežih in pitkih Štajerskih vin. Vse kletne pristope v službi ohranjanja sortnosti, sadnosti, pristnosti smo po unikatni t.i. Ptujski kulinariki vin vpeli v končno kreacijo Pullus Chardonnay.



**Opis vina:** Chardonnay Pullus je značilen predstavnik Chardonnay-ev iz Ptujске kleti, ki jih krasí intenzivna sortna prepoznavnost v vonju, ter zgodba o različnih enoloških pristopih pridelave z namenom izražanja terroir-a in sortnosti v okusu. V vonju spominja na prezrelo banana, lupinasto sadje, ter različne tropske nianse, ki kažejo na grozde dozorele do perfektnosti. V okusu to prijetno zaokroženo vino, kaže lastnosti zorenja na drožeh in fermentacije v malih hrastovih sodčkah, z značilnim polnim kremasto-vaniljevim pookusom.



## Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 °C.



## Hranjenje vina:

piti zdaj.



## Kuharski mojster svetuje:

zelenjava z žara, pečenka, ribe z žara.



07

## RUMENI MUŠKAT

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Rumeni Muškát

**Količina vina:** 7.500 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,00 % vol.  
**Skupne kisline:** 7,00 g/l  
**Sladkor:** 8,00 g/l



**Trgatev 2007:** vroči, sončni poletni dnevi poletja, ter topli dnevi in hladne noči jeseni so nas nagradili z veličastno sortno izrazito aromo Rumenega Muškata, ter polnim muškatinim okusom grozdnih jagod. Trgatev Rumenega Muškata se je pričela v konec avgusta ter se nadaljevala v prvem tednu septembra.



**Kletarjenje:** Rumeni Muškát je zvrst dveh tehnoloških zrelosti grozdja in enoloških pristopov, kot je bela maceracija grozdja 100 % 8 ur, ekstremno nizka temperatura fermentacije 100 %, zorenje na finih drožeh 100 %, predvsem pa protektivna tehnologija 100 %, ki je skupni imenovalac vseh vin Ptujске kleti, namenjenih pridelavi sortno značilnih, svežih in pitkih Ptujskih vin. Ta unikatna kreacija narave in kletarske umetnosti se kaže v izrazito ohranjenih lastnostih grozdne jagode Rumenega Muškata v kozarcu.



**Opis vina:** Rumeni Muškát je značilen predstavnik Muškator iz Ptujске kleti, ki jih krasi intenzivna sortna prepoznavnost. V vonju spominja na limeto, limono, mandarino, belo cvetje skratka zagotovilo da je okus grozdja Rumenega Muškata ohranjen v najčistejši obliki. Atraktiven vonj se druži v lahkem sadnem harmoničnem okusu v prijetno vino. Rumeni Muškát Pullus, je vino vročih poletnih teras.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

belo meso, ribe, škampi.



# 07 SIVI PINOT

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sivi pinot

**Količina vina:** 70.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



## Analiza

**Alkohol:** 13,15 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,10 g/l  
**Sladkor:** 1,70 g/l



**Trgatev 2007:** vroče poletje in topli dnevi v začetku septembra so bili še posebej naklonjeni Sivemu Pinotu, ki ljubi sonce in vročino, da izrazi vse svoje veselje okusov ter vonjav. Naravne danosti so botrovale, da je grozdje dozorelo do popolnosti. Trgatev Sivega Pinota se je pričela v zadnji dekadli avgusta ter se nadaljevala v začetek septembra.



**Kletarjenje:** Sivi Pinot je skupek posebno odbranega ter do popolnosti zrelega grozdja iz izbranih leg v sožitju z modernimi in klasičnimi tehnološkimi postopki, kot so protektivna tehnologija, zorenje na drožeh, biološki razkis ter desetodstotno zorenje v 225-litrskih barique hrastovih sodčkih. S pomočjo Ptujске kletne kulinarike, ki nam omogoča kreacijo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih vin s pridihom porekla, tradicije ter ljudi, nas v kozarcu navdušuje Sivi Pinot Pullus.



**Opis vina:** Sivi Pinot je vino z rožnato-rumenim odtenkom v barvi, kar je sortno značilna lastnost Sivega Pinota. V cvetici je izražena niansa, ki spominja na zrelo hruško, cvetje in tropsko sadje. Diskretno izražena nota barique soda ter kremast pookus, značilen za na drožeh zorjena vina, zaokroži vino v prijetno harmonijo vonjav in okusa.



## Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 do 8 °C.



## Hranjenje vina:

piti zdaj.



## Kuharski mojster svetuje:

testenine, belo meso, mladi sir.



07

## BELI PINOT

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Beli pinot

**Količina vina:** 7.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 12,66 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,30 g/l  
**Sladkor:** 3,10 g/l



**Trgatev 2007:** vroče, sonca bogato poletje je bilo posebej naklonjeno sortam burgundskega izvora kot je Beli Pinot. Jesen je bila dokaj hladna tako da je v grozdju ob trgatvi bilo zaznati ohranjene sortno sadne nianse tako značilne za Štajersko- Slovenijo. Trgatev Belega Pinot-a se je pričela v prvi dekadi septembra.



**Kletarjenje:** Beli Pinot letnika 2007 je skupek dveh tehnoloških zrelosti grozdja srednje zrelega in prezrelega. Grozdje mošt oz. mlado vino Belega Pinota smo predelali in negovali po načelih reduktivne tehnologije, fermentacija je potekala pri ekstremno nizki temperaturi, zorenje na finih drožeh 100 %. Takšen način pridelave vina v Ptujski kleti je namenjen pridelavi sortno značilnih, svežih in pitnih Štajerskih vin. Vse kletne pristope v službi ohranjanja sortnosti, sadnosti, pristnosti smo po unikatni t.i. Ptujski kulinariki vin vpeli v končno vinsko kreacijo Pullus Beli Pinot.



**Opis vina:** Beli Pinot je suho vino z svetlo rumenim odtenkom v barvi. V vonju je diskretno izražena sortna cvetica Belega Pinota, ki spominja na lupinasto in tropsko sadje. Vino je sveže in sadno. Primerno je kot aperitiv ali kot partner k poletnim jedem iz belega mesa in zelenjave.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 - 8 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

jedi iz belega mesa, ribe in morski sadeži, mladi siri.



# 07

## SAUVIGNON

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sauvignon

**Količina vina:** 70.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 13,14 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,88 g/l  
**Sladkor:** 3,6 g/l



**Trgatev 2007:** topli sončni žarki poletja, hladne noči in sončni dnevi jeseni, so Ptujskemu Sauvignonu po meri, da izrazi značilno Sauvignonu lastno aromo vonja in okusa. Grozdje sorte Sauvignon smo trgali štirih različnih časovnih obdobjih. Trgatev Sauvignona se je pričela v zadnji dekad avgusta, ter se nadaljevala do zadnje deкаде septembra.



**Kletarjenje:** Sauvignon je skupek štirih tehnoloških zrelosti grozdja in različnih enoloških postopkov kot so maceracija 50 % grozdja 8 ur, zorenje na finih drožeh 100 %, predvsem pa protektivna tehnologija 100 %, ki na zagotavlja ohranjanje sortnih značilnosti, svežine in pitnosti.



**Opis vina:** Sauvignon je značilen predstavnik Sauvignonov iz Ptujške kleti, ki jih krasi intenzivna sortna prepoznavnost. V vonju spominja na grenivko oz. tropske nianse, ki se prepletajo z cvetico, ki spominja na papriko, listje paradižnika in pušpanja. V okusu je prijetno zaokroženo vino, kjer se kislina in sladkor prijetno dopolnjuje z cvetico vina. Pullus Sauvignon je značilen predstavnik stilno modernih atraktivnih Sauvignonov.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 do 8 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

jedi z šparglji, ribe.



# 07 MODRI PINOT

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska, Slovenia

**Sorta:** Modri pinot

**Količina vina:** 14.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



## Analiza

**Alkohol:** 12,20 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,12 g/l  
**Sladkor:** 2,70 g/l



**Trgatev 2007:** vroče poletje je vplivalo veliko upanja v kakovost sorte kot je Modri Pinot, narava je poskrbela za toplo in sončno jesen, ki je pripomogla trti do polne zrelosti grozdja. Grozdje je presenetilo z izraženo sortnostjo in zmerno stopnjo sladkorja ob trgatvi. Trgatev Modrega Pinota se je pričela v sredini Septembra.



**Kletarjenje:** Modri Pinot je skupek posebno odbranega tehnološko zrelega grozdja iz izbranih leg v sožitju z modernimi in klasičnimi tehnološkimi postopki. Modri Pinot velja kot ena najbolj muhastih rdečih sort, zahteva prilagojeno tehnologijo predelave in zorenja. Tako je maceracija potekala v 3 korakih. Prvi korak je t.i. kriomaceracija 3 dni pri zelo nizkih temperaturah, drugi korak, ki se sestoji iz nenadnega dviga temperature ter kontrolirane alkoholne fermentacije, ter tretjega koraka t.i. podaljšane maceracije. V prvem koraku izrazimo sadnost in sortnost, pri drugem se prične ekstrakcija barvnih snovi, ter tretji, ki pripomore k kompleksnosti vina. Prijetnost kislin in harmoničnost okusa se je izoblikovala z vodenim biološkim raziskisom in dozorevanjem v velikem 5005-litrskem sodu 12 mesecev.



**Opis vina:** Modri Pinot, vino barve rubina navdušuje z izrazito sadno cvetico v vonju, ki spominja na jagodno marmelado, ki se nadaljuje v prijetnem žametnem srednje polnem pookusu. Torej gre za atraktiven Modri Pinot, ki navdušuje še tako izbrane okuse ljubiteljev Modrih Pinotov, ki je še posebej trendovska sorta v modernem vinskem svetu.



## Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 16 do 18 °C.



## Hranjenje vina:

piti zdaj.



## Kuharski mojster svetuje:

mehiška kuhinja, mladi dimljeni siri.



07

## GAMAY-MODRA FRANKINJA

SUHO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Gamay 80 %, Modra Frankinja 20 %

**Količina vina:** 6.500 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,96 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,50 g/l  
**Sladkor:** 2,10 g/l



**Trgatev 2007:** posledica vročega poletja je fenolno dozorelo grozdje, kar je pripomoglo k barvno bogatemu grozdju z mehkim žametnimi tanini v okusu. Nekoliko hladnejša in deževna jesen pa je ohranila sortno značilne aromatične snovi v grozdni jagodi. Letnik 2007 je nedvomno naklonjen bogatim polnim vinom sorte Modra Frankinja, ter sadno izrazitim značilnim lahkotnim vinom sorte Gamay.



**Kletarjenje:** Pullus Gamay – Modra Frankinja je skupek posebno odbranega tehnološko zrelega grozdja iz izbranih leg. Kjer kratkotrajna maceracija 5 dni Gamay-a, ter dokončanje fermentacije v inox posodi pri nizki temperaturi pripomore k sadnosti in igrivosti vina. Modra Frankinja pa zaradi podaljšane maceracije 14 dni k strukturi, ter polnosti vina. Po končani alkoholni fermentaciji je sledil še biološki razkis, ki daje vinu mehko ter pitkost. Zvrst je dozorevala v srednje velikih hrastovih sodih, 3 mesece.



**Opis vina:** Pullus Gamay – Modra Frankinja z svojo globoko mlado vijolično barvo vina da slutiti, da gre za svežo mlado zvrst. Cvetica vina je značilna za sorto Gamay, ki spominja na črno murvo, robido, medtem, ko v okusu prevladuje polnost bogatost Modre Frankinje. Vino je kljub vplivu Modre Frankinje igrivo, prijetno, kjer nas božajo mehki zreli tanini v okusu.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 16 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

mehiška kuhinja, mladi dimljeni siri.

# Zorje na vina

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj



# 06

## SIVI PINOT

### FERMENTACIJA BARIQUE

SUHO

**Letnik:** 2006

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sivi Pinot

**Količina vina:** 2.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



#### Analiza

**Alkohol:** 13,10 % vol.  
**Skupne kisline:** 4,91 g/l  
**Sladkor:** 3,00 g/l



**Trgatev 2006:** hladno poletje ni vlivalo veliko upanja v kakovost sorte kot je Sivi Pinot, vendar je narava poskrbela za toplo in sončno jesen, ki je pripomogla trti do polne zrelosti grozdja. Grozdje je presenetilo z izraženo sortnostjo in visoko stopnjo sladkorja ob trgatvi. Trgatev Sivega Pinota se je pričela v zadnji dekadi septembra.



**Kletarjenje:** Sivi Pinot je skupek posebno odbranega prezrelega grozdja iz izbranih leg v sožitju z klasičnimi tehnološkimi postopki, kot maceracija grozdja, fermentacija v 225 l sodčkah iz francoskega in ameriškega lesa, biološki razkis v 225 l sodčkah, zorenje na drožeh, zorenje v 225 l barique hrastovem sodčku iz kavkaškega, slavonskega, ameriškega in francoskega lesa 12 mesecev.



**Opis vina:** Sivi Pinot je vino z rožnato-rumenim odtenkom v barvi, spada med bogata kompleksna zorjena vina, blagovne znamke Pullus, ki s svojim sestavljenim vonjem in okusom ponuja užitek tudi ob daljšem uživanju vina. V cvetici je izražena sortna niansa, ki spominja na zrelo hruško in tropsko sadje, ki se dopolnjuje z vonjem zrelega kokosa, vanilje ter bele čokolade. Diskretno izražena nota barique soda ter kremast pookus značilen za na drožeh zorjena vina zaokroži vino v nepozabno doživetje vonjav in okusa.



#### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



#### Hranjenje vina:

do 6 let.



#### Kuharski mojster svetuje:

belo meso iz žara, ribe iz žara.



# 05

## CUVÉE

### AWC GOLD

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sauvignon, Traminec, Chardonnay

**Količina vina:** 3.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



#### Analiza

**Alkohol:** 13,10 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,40 g/l  
**Sladkor:** 3,60 g/l



**Harvest 2005:** letnik 2005 je v začetku izredno malo obetal, zaradi mnogo vremenskih ujm, ki so spremljale in prizadele trto skozi celotno vegetacijo trte. Hladno in vlažno vreme se je iz poletja nadaljevalo tudi v jesen. Vendar nam je trta postregla z presenetljivo sortno prepoznavnimi in sadnimi vini z prijetnim zatonom.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg kjer se družijo novi tehnološki postopki, kot je protektivna tehnologija predelave, ki omogoča pridelavo sadnih in sortno značilnih vin Sauvignon, ter klasični francoski tehnologiji kot sta barique in batanage ter biološki razkis Traminec in Chardonnay.



**Opis vina:** to kompleksno bogato vino je trio sort Sauvignona, Chardonnaya in Traminca, kjer vsaka sorta z značilno kremno noto zorenja na drožeh, ter diskretno izraženo lesno noto malih Barrique sodčkov, z popestrena z mehko biološkega razkisa na sorti Chardonnay, prispeva nepogrešljiv kamenček v mozaiku prepleta sadno-zorilnih nians.



#### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



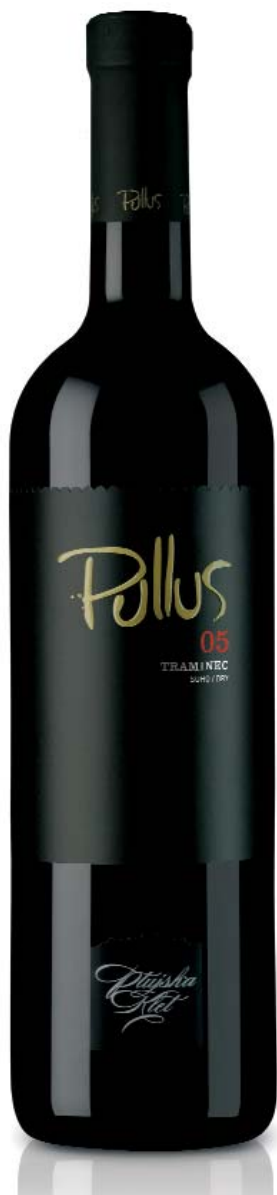
#### Hranjenje vina:

do 5 let.



#### Kuharski mojster svetuje:

pečeno belo in ribje meso in zelenjava iz žara.



# 05

## TRAMINEC

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Traminec

**Količina vina:** 5.400 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 13,40 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,90 g/l  
**Sladkor:** 3,80 g/l



**Trgatev 2005:** zimska in spomladanska pozeba, hladno in deževno poletje ter jesen, je botrovalo k nekoliko manjšemu pridelku, vendar je vino presenetilo z izrazito sortnostjo in prijetnostjo okusa.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg v sožitju z novimi tehnološkimi postopki, kot je protektivna tehnologija ter tradicionalnimi tehnologijami, kot je barique in batanage ali zorenje na drožeh ter vodenim biološkim razkisom, nam omogočajo pridelavo bogatih, sadnih in sortno prepoznavnih vin z pridihom porekla in tradicije.



**Opis vina:** Traminec 2005 je suho in značilno aromatično vino, ki ga v vonju odlikuje prijetna cvetica, ki spominja na divjo vrtnico, agrume, med in vaniljo. Vino je skupek tehnološko zrelega grozdja predelanega in donegovanega z različnimi modernimi in svetovno tradicionalnimi tehnološkimi postopki v vino. Vino je zorelo na lastnih finih drožeh 9 mesecev, del vina pa je zorelo v barique sodčkah narejenih iz francoskega, ameriškega in kavkaškega hrasta 8 mesecev. Tako v vonju kot v okusu se dopolnjujejo različne note, kjer nam postopno uživanje vina ponuja široko paleto vonjav in okusov kjer vino govori svojo zgodbo vedno znova in znova,



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



### Hranjenje vina:

do 5 let.



### Kuharski mojster svetuje:

vsa orientalsko navdihnjena kuhinja.



# 06

## SAUVIGNON

IZBOR 1200 STEKLENIC

SUHO

**Letnik:** 2006

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sauvignon

**Količina vina:** 1.200 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and Production  
Manager



### Analiza

**Alkohol:** 12,91 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,37 g/l  
**Sladkor:** 3,60 g/l



**Trgatev 2006:** hladno in deževno poletje, topla in sončna jesen, in Sauvignonu po meri terroir Ptuja z okolico je botrovalo tehnološko zrelemu grozdju z ohranjenimi sortnimi značilnostmi. Trgatev Sauvignona se je pričela v sredini septembra in se nadaljevala do sredine oktobra.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg, kjer se protektivna tehnologija predelave Sauvignona 90 %, z zorenjem na drožeh 12 mesecev, ki omogočata pridelavo sadnih in sortno značilnih vin dopolnjuje z klasično francosko tehnologijo kot je barique 10 %.



**Opis vina:** Sauvignon Limited edition 1200 je značilen predstavnik Sauvignonov iz Ptujске kleti, ki jih krasi intenzivna sortna prepoznavnost. V vonju spominja na grenivko oz. tropske nianse pasijonke, ki se prepletajo z značilno cvetico, ki spominja listje paradiznika in pušpanja, ter bezga. V okusu je prijetno zaokroženo vino, kjer kislina in sladkor prijetno dopolnjuje z aromo vin. Sauvignon Limited Edition 1200 je značilen predstavnik stilno modernih Sauvignonov.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



### Hranjenje vina:

do 5 let.



### Kuharski mojster svetuje:

ribje meso in zelenjava iz žara.



# 05

## SAUVIGNON

AWC GOLD

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Sauvignon

**Količina vina:** 7.330 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 13,10 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,50 g/l  
**Sladkor:** 3,90 g/l



**Trgatev 2005:** letnik 2005 je v začetku izredno malo obetal, zaradi mnogo vremenskih ujm, ki so spremljale in prizadele trto skozi celotno vegetacijo trte. Hladno in vlažno vreme se je iz poletja nadaljevalo tudi v jesen. Vendar nam je trta postregla z presenetljivo sortno prepoznavnimi in sadnimi vini z prijetnim zatonom.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg kjer se novi tehnološkimi postopki, kot je protektivna tehnologija predelave omogočajo pridelavo sadnih in sortno značilnih vin dopolnjujejo z klasično francosko tehnologijo kot sta barique in batanage ali zorenje na drožeh.



**Opis vina:** vino je polno z izredno dolgim bogatim zatonom, kjer se v vonju prepletajo sortno značilna cvetica Sauvignona v bezgovi in travnati različici začinjenimi z niansami, ki spominjajo na paradiznikovo listje in dopolnjen z aromo zrelega barique-a, ki spominja na vanilijo. Vino je splet tehnološko zrelega grozdja predelanega in donegovanega z različnimi modernimi in svetovno tradicionalnimi tehnološkimi postopki v vino.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



### Hranjenje vina:

do 5 let.



### Kuharski mojster svetuje:

rižbe meso in zelenjava iz žara.



# 05

## CUVÉE

### IZBOR 7 SODOV

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Traminec, Chardonnay

**Količina vina:** 1.800 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



#### Analiza

**Alkohol:** 12,59 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,80 g/l  
**Sladkor:** 3,30 g/l



**Trgatev 2005:** letnik 2005 je v začetku izredno malo obetal, zaradi mnogo vremenskih ujm, ki so spremljale in prizadele trto skozi celotno vegetacijo trte. Hladno in vlažno vreme se je iz poletja nadaljevalo tudi v jesen. Vendar nam je trta postregla z presenetljivo sortno prepoznavnimi in sadnimi vini z prijetnim zatonom. Kar se je še posebno izrazilo pri sorti Traminca, ki je dosegla predikatno zrelost.



**Kletarjenje:** predikatna zrelost sorte Traminec, hladna maceracija prezrelega grozdja sorte Chardonnay, klasični francoski tehnologiji, kot sta barique in batanage 18 mesecev, ter biološki razkis sort Traminec in Chardonnay so nam omogočili pridelavo 30-tih 225-litrskih sodčkov vina omenjenih sort, iz katerih smo izbrali sedem tistih, ki so dali vinu Cuvée 2005 poseben pečat razvajanju naših vonjalnih in okušalnih receptorjev, ter veličastno razkošje užitka ob razvajanju ob vinu.



**Opis vina:** je izbor 7 sodov prezrelega Chardonnaya in Traminca predikatne zrelosti zorjenega 18 mesecev v hrastovih sodčkih na lastnih drožeh, kar daje vinu preplet sortnih vonjav, ki spominjajo na liči, med, lupinasto sadje, ter dozorelih lesnih not. Skupek narave ter vizija kletarjev podarjata vinu posebno širino vonja ter bogatost okusa, vinoljubcu pa nepozabno vinsko doživetje.



#### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



#### Hranjenje vina:

do 5 let.



#### Kuharski mojster svetuje:

pečeno rdeče in belo meso in zelenjava iz žara.



**05**

## MODRA FRANKINJA

**20 MESECEV ZORJENO V SODU**

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Modra Frankinja

**Količina vina:** 2.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 13,00 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,00 g/l  
**Sladkor:** 3,40 g/l



**Trgatev 2005:** letnik je eden izmed najtežavnejših v zadnjih letih, kar je posledica hladnega poletja in dokaj vlažne jeseni. Trgatev Modre Frankinje na posebej izbranih vinogradniških legah se je pričela v drugem tednu oktobra. Vinogradnik je moral uporabiti vso svoje znanje in izkušnje, da je ohranil in pridelal to polno zrelo skoraj prezrelo grozdje Modre Frankinje iz katerega smo donegovali vino, ki je izredno priljubljeno pri zagovornikih vin te sorte.



**Kletarjenje:** izbrano polno zrelo grozdje in skrbno vodeni tehnološki postopki predelave rdečega grozdja in maceracije rdeče drozge ki traja 18 dni, biološki razkis, ter zorenje v Barique 225-litrskih hrastovih sodčkih, minimalno 20 mesecev in donegovanje velikih hrastovih sodih nam omogoča pridelavo polnih, torej na telesu bogatih intenzivno obarvanih vin sorte Modra Frankinja. Vina zorimo v steklenicah minimalno 6 mesecev predno pridejo na tržišče. Visokokakovostna rdeča vina Ptujске kleti, potrebujejo vsaj dve leti od trgatve, da dosežejo želeno kakovost.



**Opis vina:** Modra Frankinja 2005 je sortno temno rdeče vino, kjer se tako v bogatem okusu kot v sadno izrazitem vonju kaže ves potencial sorte in izbranih leg Srednjih Slovenskih Goric. Privdih barique-a pričara popolno druženje sortnih vonjav, ki spominjajo na gozdne sadeže in črno murvo z zorilnimi aromami temne čokolade, ter tobaka kjer se sortnost ter bogatost okusa diskretno združi v popolno harmonijo užitka. Modra Frankinja je ena najatraktivnejših sort zaradi svojega velikega antioksidativnega potenciala, predvsem zaradi nadpovprečne stopnje Resveratrola kot enega najaktivnejših lovilcev prostih radikalov. Lahko trdimo, da redno a zmerno uživanje vin Modre Frankinje lahko pripomore k zmanjšanju tveganja obolenja za boleznimi srca in ožilja.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 18 °C.



### Hranjenje vina:

do 5 let.



### Kuharski mojster svetuje:

goveji zrezek.

# Peni ne

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj



# 05

## BELA SUHA PENINA

SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Beli Pinot, Chardonay

**Količina vina:** 3.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,34 % vol.

**Skupne kisline:** 6,89 g/l

**Sladkor:** 15,90 g/l



**Trgatev 2005:** letnik je eden izmed najzahtevnejših v zadnjih letih, kar je posledica hladnejšega poletja in dokaj vlažne jeseni. Trgatev se je pričela dokaj pozno in sicer 15 septembra in je ena najpoznejših kar jih pomnimo v zgodovini kleti. Grozdje namenjeno penini je bilo prvo potrgano, saj doseže tehnološko zrelost mnogo prej, tako je trgatev grozdja za peneča bela vina potekala v tretjem tednu v septembru.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg v sožitju z novimi tehnološkimi postopki, kot je protektivna tehnologija, nam omogočajo pridelavo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih osnovnih zvrsti vin za pridelavo penine. Sekundarna fermentacija poteka v vseh peninah Ptujске kleti d.o.o. po tradicionalni metodi v steklenicah. Posebnost Pullus bele suhe penine je 24 mesecev zorenja na kvasovkah, kar nam omogoča pridelavo svežih, sortnih in sadnih a sofisticiranih penin.



**Opis vina:** Beli Pinot je suho vino z svetlo rumenim odtenkom v barvi. V vonju je diskretno izražena sortna cvetica Belega Pinota, ki spominja na lupinasto in tropsko sadje. Vino je sveže in sadno. Primerno je kot aperitiv ali kot partner k poletnim jedem iz belega mesa in zelenjave.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

testenine z kremnim prelivom.



05

## BELA POLSUHA PENINA

POLSUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Beli Pinot, Chardonay

**Količina vina:** 3.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,70 % vol.

**Skupne kisline:** 6,91 g/l

**Sladkor:** 22,60 g/l



**Trgatev 2005:** letnik 2005 je v začetku izredno malo obetal, zaradi mnogo vremenskih ujm, ki so spremljale in prizadele trto skozi celotno vegetacijo trte. Hladno in vlažno vreme se je iz poletja nadaljevalo tudi v jesen. Vendar nam je trta postregla z presenetljivo sortno prepoznavnimi in sadnimi osnovnimi vini z prijetno živahno kislino. Kar se je še posebno izrazilo pri sortah Chardonay in Beli Pinot.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg v sožitju z novimi tehnološkimi postopki, kot je protektivna tehnologija, nam omogočajo pridelavo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih osnovnih vin za pridelavo penine. Sekundarna fermentacija poteka v vseh peninah Ptujске kleti po tradicionalni metodi v steklenicah.



**Opis vina:** Pullus belo polsuho penino odlikuje izjemno ljubka sadno sveža cvetica, ki se prijetno dopolnjuje z igrivostjo drobnih mehurčkov v okusu. Primerna je kot dopolnilo najslavnejših, najbolj romantičnih trenutkov ter najbolj norih zabav.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

sveže sladice, kanapeji z piščančjim in ribjim mesom.



# 06

## ROSÉ POLSUHA PENINA

POLSUHO

**Letnik:** 2006

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Žametna črnina

**Količina vina:** 3.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja.

Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,70 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,91 g/l  
**Sladkor:** 22,60 g/l



**Trgatev 2006:** hladno poletje ni vlivalo veliko upanja v kakovost sorte kot je Žametna črnina, vendar je narava poskrbela za toplo in sončno jesen, ki je pripomogla trti do polne zrelosti grozdja, vendar je ohranila svežino kisline. Grozdje je presenetilo z izraženo sortnostjo in ter nizko stopnjo skupnih polifenolov kot nalašč za pridelavo Rosé penin.



**Kletarjenje:** predelava grozdja je potekala v prvi fazi po postopkih značilnih za predelavo rdečega grozdja, po kratkotrajni maceraciji 2-5 h smo odtočili sproščen grozdni sok, ter pričeli pridelavo osnovnega vina grozdja po postopkih za belo vino, z ekstremno nizko temperaturo fermentacije. Sekundarna fermentacija poteka v vseh peninah Ptujске kleti d.o.o. po tradicionalni metodi v steklenicah. Posebnost Pullus Rosé polsuhe penine je le kratkotrajno 12 mesečno zorenje na kvasovkah, kar nam omogoča pridelavo svežih, sadnih predvsem pa sortno prepoznavnih penin.



**Opis vina:** Pullus Rosé penina je polsuha penina z izrazito prikupno sadno svežo cvetico, ki spominja na jagode in maline, kar je sortna značilnost Žametne Črnine, prefinjeno dopolnjena z noto, ki spominja na sveži brioš zaradi zorenja na kvasovkah. Je rahločutna, ženstvena penina, ki z igro iskrenja drobnih verižic mehurčkov, jasno izkazuje klasično metodo pridelave penine. Primerna je za posebne intimne trenutke ob jagodah, ali kot aperitiv na gala večerji, torej od intimnih večerov v dvoje do vročih poletnih zabav s prijatelji na jahti, seveda samo v izbrani družbi šampionske penine Pullus Rosé iz Ptujске kleti.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

Jagode z smetano, sveže sadne rezine z jagodičevjem ali citrusi.

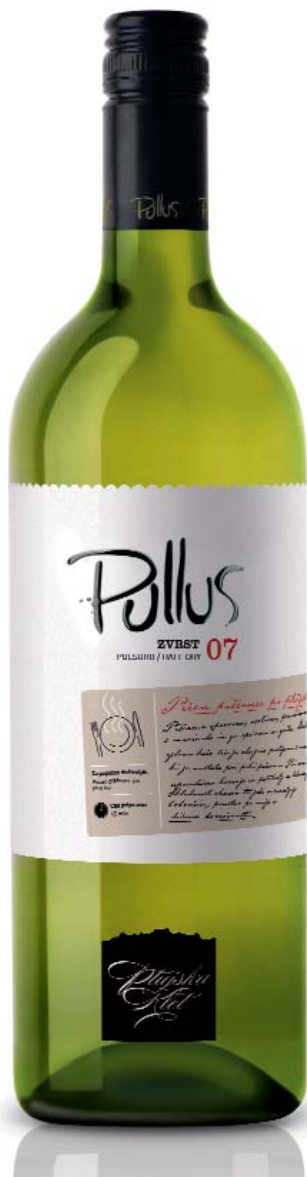
# Pol nitve

# 11/1,5l

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj



**07**

## ZVRST 2007

POL SUHO

**Letnik:** 2005

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Chardonnay, Beli Pinot, Laški Rizling, Šipon, Sauvignon, Sivi Pinot

**Količina vina:** 300.000 steklenic, 1l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,90 % vol.  
**Skupne kisline:** 6,30 g/l  
**Sladkor:** 9,00 g/l



**Trgatev 2007:** vroče poletje, hladnejša jesen posebej odbrano popolnoma zdravo ročno obrano grozdje nas je obdarilo z sortno sadnimi izrazitimi vini. Še posebej je bilo naklonjeno sortam burgundskega izvora katerih pretežnih delež je v zvrsti Pullus.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih leg v okolišu Štajerska - Slovenija v sožitju z modernimi in klasičnimi tehnološkimi postopki nam omogoča pridelavo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih vin. Pullus zvrst je skupek različnih tehnoloških postopkov kot so bela maceracija grozdja 90 % 8 ur, zorenje na finih drožeh 100 %, predvsem pa ohranjanje kontrolirane atmosfere od trenutka ko grozdna jagoda počni in odda grozdni sok do kozarca, in s tem ohranjena sadnost, sortnost vina, ter visoka zdravstvena kakovost vina.



**Opis vina:** Pullus Zvrst je navdušuje z bogatim a sadnim vonjem ter kompleksnim okusom, skrbno odbranih vin belih sort žlahtne vinske trte. Pullus je predstavnik prijetnih gastronomskih cuvée-jev, z neizpodbitnim pečatom porekla. Vino neskončnih možnosti, in lahkih odločitev ko iščemo primerne partnerja hrani. V vonju spominja na lupinasto sadje, značilno za burgunske sorte, sveže sadje, ki se v okusu druži v prijeten kremast in poln pookus svojstven vinom zorjenim na finih drožeh.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 do 8 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

Piščanec po Ptujsko.



# 06

## MODRA FRANKINJA - MODRI PINOT

SUHO

**Letnik:** 2006

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Modra Frankinja; Modri Pinot

**Količina vina:** 100.000 steklenic, 1l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,00 % vol.  
**Skupne kisline:** 5,50 g/l  
**Sladkor:** 3,00 g/l



**Trgatev 2006:** zmerno toplo poletje, topla jesen posebej odbrano popolnoma zdravo ročno obrano grozdje nas je obdarilo z sortno sadnimi izrazitimi vini. Trgatev rdečih sort se je začela v tretjem tednu septembra z trgatvijo Modrega Pinota, ter se nadaljevala do sredine oktobra z Modro Frankinjo. Letnik nas je obdaril z dobro dozorelimi fenoli, torej dobro obarvanostjo in mehkiimi in zreliimi tanini, ki dajejo vinu prijeten mehak žameten pookus.



**Kletarjenje:** izbrano zdravo grozdje, vodeni tehnološki postopki predelave- maceracije rdečega grozdja, prilagajeno tehnološkim značilnostim posamezne sorte. Modri Pinot 4-8 dni, Modra Frankinja 10-18 dni. Prijetnost okusa poleg žametnih taninov okusimo tudi kot posledico biološkega razkisa 100 % vse sorte, ki omehča kisline, ter zorenje velikih hrastovih sodih od 4000 l do 20000 l, zaokroži vino v prijeten všečen vinski užitek.



**Opis vina:** je rdeča vrst vin Modre Frankinje in Modrega Pinota, ki v vonju spominja na drobne gozdne sadeže robida, malina, borovnica, gozdna jagoda, ter z srednje dolgim pookusom preseneti ljubitelje nekoliko lažjih rdečih vin.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 15 °C.



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

chili con carne, testenine z mesnim prelivom.

# Poseb ne pol nitve

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj



**07**

## RUMENI MUŠKAT

SLADKO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Rumeni Muškat

**Količina vina:** 10.000 steklenic, 0,5l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot". Z maksimalno obremenitvijo trte 1,8kg .

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 9,94 % vol.  
**Skupne kisline:** 7,20 g/l  
**Sladkor:** 59,50 g/l



**Trgatev 2007:** vroče sušno poletje, hladnejša, je botrovalo pridelavi izrazito zdravega in sortno značilnega grozdja. okus grozdne jagode je bil značilen za štajerske Muškate, ki spominja na limeto, limono ter ostale agrume ter belo cvetje, kar se izrazi tudi v vinu. Trgatev za polsladek Rumeni Muškat se je pričela koncem septembra.



**Kletarjenje:** posebno odbrano zrelo grozdje, izbranih leg, bela maceracija grozdja 8h, ter fermentacija mošta pri izredno nizkih temperaturah, z predelavo in zorenjem po načelih protektivne tehnologije nas je obdarilo z značilno aromatičnim sladkim Rumeni Muškatom. Posebej smo ponosni na ohranjene lastnosti okusa grozdja Rumene Muškata namreč velja, da dobro sortno vino ima cvetico in okus po grozdju.



**Opis vina:** Rumeni Muškat prihaja iz tradicionalno znamenitih vinogradniških rastišč Rumene Muškata, kar se čuti v raskošju cvetice in okusa sladkega Rumene Muškata. V vonju ohranjena cvetico je značilno muškata z citrusovimi in cvetličnimi niansami. Značilnemu Muškatanemu vonju in okusu se pridružita kislina in sladkor, v prikopno sladko vinsko doživetje.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C.



### Hranjenje vina:

do 2 leti.



### Kuharski mojster svetuje:

skutina torta z limeto.



07

## TRAMINEC

POLSLADKI

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Traminec

**Količina vina:** 20.000 steklenic, 0,5l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot". Z maksimalno obremenitvijo trte 1,3kg.

Bojan Kobal  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 13,10 % vol.

**pH:** 5,59

**Skupne kisline:** 6,50 g/l

**Sladkor:** 43,00 g/l



**Trgatev 2007:** vroče poletje je pospešilo dozorevanje sorte Traminec, ki ljubi vročino, da izrazi svoje egzotično veselje vonja in okusa. Grozdje dozorelo do popolnosti že v prvi dekadi septembra.



**Kletarjenje:** zdravo prezrelo grozdje, izbrane lege, bela maceracija grozdja 10h, so nam z roko v roki z hladno fermentacijo omogočili pridelavo sortno značilnega vina sorte Traminec, kjer smo čudež spreminjanja sladkorja v alkohol zaustavili z ekstremnim hlajenjem mošta in tako ohranili zeleno stopnjo sladkorja. Vino je zrelo na finih drožeh v inox in leseni 225-litrski posodi iz slavonskega hrasta. Protektivna tehnologija v sožitju z klasičnimi vinarskimi pristopi v kleti, nam omogoča pridelavo sadnih a sortno prepoznavnih bogatih vin z pridihom porekla in tradicije.



**Opis vina:** prezrelo grozdje za polsladko vino Traminec prihaja iz zasanjanih visoko kakovostnih leg v Halozah in Srednjih Slovenskih goricah. V cvetici Traminca zaznamo vso razkošje, ki ga ponuja sorta, lega in letnik 2007. Cvetica je značilno traminčeva, spominja na divjo vrtnico, ter se dopolnjuje z sadnimi tropskimi notami, ki spominjajo na liči z pridihom orientala. V okusu se z orientalsko navdihnjeno aromo lepo družita kislina in sladkor.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 8 do 10 °C



### Hranjenje vina:

do 2 leti..



### Kuharski mojster svetuje:

sladice orientala turške, indijske in kitajske kuhinje.

Haložan

# Halo v žan

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj

# Haložan



## 07

## HALOŽAN

HALF DRY

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Laški Rizling, Šipon, Sauvignon, Chardonnay, Beli Pinot, Renski Rizling, Rumeni Muškat, Sivi Pinot, Zeleni Silvanec

**Količina vina:** 1.000.000 steklenic, 1l, 1,5l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja. Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,70 % vol.

**Skupne kisline:** 6,50 g/l

**Reducirajoči sladkor:** 9,00 g/l



**Trgatev 2007:** vroče poletje, hladnejša jesen posebej odbrano popolnoma zdravo ročno obrano grozdje nas je obdarilo z sortno sadnimi izrazitimi vini.



**Kletarjenje:** posebno odbrano tehnološko zrelo grozdje iz izbranih Haloških leg v sožitju z novimi in klasičnimi tehnološkimi postopki nam omogoča pridelavo svežih, sadnih in sortno prepoznavnih vin. Haložan je skupek različnih tehnoloških postopkov kot so bela maceracija grozdja 60 % 6 ur, biološki razkis 5 %, zorenje na finih drožeh 100 %, predvsem pa protektivna tehnologija, ki je skupni imenovalec v paleti vin Ptujске kleti.



**Opis vina:** Haložan je vrst skrbno odbranih vin belih sort žlahtne vinske trte, kjer vsaka prispeva svoj nepogrešljiv kamenček v mozaiku harmonije tega izredno priljubljenega vina. Haložan je predstavnik visoko kakovostnih, mladih, svežih trendovskih cuvée-jev, s pridihom tradicije in porekla. Torej vino, ki s svojo konstantnostjo kakovosti nikoli ne razočara in je primeren ob vsaki priložnosti. Lepo se druži z vsemi jedmi, kar je prednost zvrsti - cuvée-jev v gastronomskem pogledu. V vonju spominja na sveže sadje in belo cvetje, ki se v okusu nadaljuje v prijetno sveže pitno vino.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 do 8 °C



### Hranjenje vina:

piti zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

meso iz tünke, belo meso, mladi siri.

*PinkyChick*

Verjetno najbolj seksi vino v Sloveniji!

# Pinky Chick

[www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)



Članica Skupine Perutnina Ptuj

**Ptujška klet vinarstvo d.o.o.**, Vinarski trg 1, SI 2250 Ptuj, T: +386 (0)2 78 79 810, F: +386 (0)2 78 79 813, I: [www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si), [www.pullus.si](http://www.pullus.si)

# PinkyChick

Verjetno najbolj seksi vino v Sloveniji!



## 07

# PINKY CHICK ROSÉ

POLSLADKO

**Letnik:** 2007

**Regija:** Štajerska - Slovenija

**Sorta:** Žametna Črnina

**Količina vina:** 28.000 steklenic, 0,75l

**Tla:** pestra geološka sestava tal, predvsem prod in glina, navadno so spodnji sloji prekriti z plastjo laporja.

Vinogradi se razprostirajo na najboljših vinogradniških legah po pobočjih gričev v okolici Ptuja.

**Pridelava grozdja:** pridelava grozdja je naravi prijazna t.i. integrirana pridelava pod budnim očesom svetovalne agronomske službe in enologije v Ptujski kleti d.o.o.. Trta ima vzgojno obliko dvojni "guyot".

**Bojan Kobal**  
Enologist and  
Production Manager



### Analiza

**Alkohol:** 11,30 % vol.  
**Skupne kisline:** 7,59 g/l  
**Sladkor:** 19,20 g/l



**Trgatev 2007:** vroči, sončni poletni dnevi poletja, ter deževni dnevi in hladne noči jeseni so nas nagradili z sortno izrazito aromo Žametne Črnine, ki je v aromatici spominjala na rdeče sadeže. Trgatev Žametne Črnine se je pričela v konec septembra, ter se nadaljevala v prvem tednu oktobra.



**Kletarjenje:** Žametna Črnina je skupek dveh enoloških pristopov predelave grozdja in pridelave vina. Pridelava grozdja je potekala po klasični tehnologiji predelave rdečega grozdja pecljanje, drozganje, maceriranje v vinifikatorjih, kjer je maceracija potekala le krajši čas, do zelenega odtenka barve grozdnega soka. Sledil se je odtok samotoka grozdnega soka iz drozge. Celoten nadaljnji postopek pridelave tega priljubljenega Rosé-ja je potekal po načelih pridelave svežih, sadnih, aromatičnih belih vin. In sicer, ekstremno nizka temperatura fermentacije, z zaustavitvijo fermentacije z hladnim temperaturnim šokom, zorenje na finih drožeh, predvsem pa protektivna tehnologija, ki je skupni imenovalec vseh vin Ptujске kleti, namenjenih pridelavi sortno značilnih, svežih in pitnih vin. Ta unikatna kreacija narave in kletarske umetnosti se kaže v izrazito ohranjenih fermentacijskih notah v kozarcu.



**Opis vina:** je mlad svež atraktiven trendovski Rosé, ki že v vonju navduši vonjalne receptorje z svojo sadno-cvetno svežo cvetico, ki se nadaljuje v prijeten rahlo sladkast pookus, z nežnim poigravljem mehurčkov z okušalnimi burbončicami. Je vino, ki prija vsem mladim in mladim po duši in vehementno zahteva veselje v življenju, vroče trendy lokale, od plesa prepotena telesa in neskončna popoldanska druženja in pogovore o zabavah, ljubezni, kinu, drami, shopping-u... Z njim se bodo ženske s primernim kozarcem v roki počutile samozavestno, seksi, preprosto IN. Prav tako bodo moški končno lahko prvič samozavestno naročili vino, ki prija njihovim damam, pri tem sami uživali v vinu in sporočali, da znajo prisluhniti ženski duši. Skratka, Pinky Chick Rosé je verjetno res najbolj seksi vino v Sloveniji. Vino, ki združuje.



### Temperatura:

za popolni užitek priporočamo 6 °C.



### Hranjenje vina:

piji zdaj.



### Kuharski mojster svetuje:

škampi na žaru.

# Nagrade

## **Nacionalno ocenjevanje vin - Gornja Radgona 2008**

- Pullus Bela suha penina 2005 - Šampion
- Pullus Sauvignon Limited Edition 2007 - Zlata medalja
- Pullus Rumeni Muškat 2007, Pullus Bela polsuha penina 2005, Pullus Cuveé 7 sodov 2005, Pullus Traminec 2006, Pullus Modra Frankinja, Pullus Chardonnay 2007, Pullus Beli Pinot 2007 - Srebrna medalja

## **54. ocenjevanje vin Ljubljana 2008**

- Pullus Sauvignon 2007 - Svetovni šampion
- Pullus Rosé polsuha penina 2006 - Svetovni šampion
- Pullus Sauvignon Limited Edition 2007, Pullus Cuveé 7 sodov 2006, Pullus Traminec 2006 - Srebrna medalja

## **Chardonnay du Monde 2008**

- Chardonnay 2007, suho - bronasto odličje

## **Decanter, London**

- Pullus Cuveé 7 sodov letnik 2005, Pullus Renski Rizling, sladko, letnik 2006 - Srebrna medalja
- Pullus Cuveé 2005, Pullus Sauvignon 2007 - Bronasta medalja

## **Vinitaly Verona 2008**

- Cuveé 7 sodov, Sauvignon 2007, suho - Gran Menzione

## **Mednarodni sejem vin Sarajevo 2008**

- Pullus Sauvignon 2007, Pullus Laški Rizling 2003, suhi jagodni izbor - Zlata medalja
- Pullus Rumeni Muškat 2007, sladko - Najbolj simpatično vino cele prireditve

## **Mondial du Rosé Cannes 2008**

- Pinky Chick - Srebrna medalja

**Ptujska klet vinarstvo d.o.o.**

Vinarski trg 1, SI 2250 Ptuj  
T: +386 (0)2 78 79 810  
F: +386 (0)2 78 79 813  
I: [www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si)  
I: [www.pullus.si](http://www.pullus.si)

**Vinoteka / odpiralni čas**

Od ponedeljka do petka  
od 7. do 19. ure.  
V soboto od 7. do 12. ure.  
Ob nedeljah in praznikih zaprto.

**Vinski hram / rezervacije**

Vsak dan, razen nedelje  
od 9. do 15. ure.  
T: +386 (0)41 394 896

Štajerska, Slovenija



[www.pullus.si](http://www.pullus.si) • [www.ptujaska-klet.si](http://www.ptujaska-klet.si) • [www.perutnina.com](http://www.perutnina.com)  
Izdala in založila: Ptujaska klet, članica Skupine Perutnina Ptuj •  
Zasnova: [www.dialog-si.net](http://www.dialog-si.net) • AD&D: Kraft&Werk • 09/2008

