



JERUZALEM ORMOŽ

Vina Jeruzalem Ormož so sveža, sadna in poživljavača. Grozdje iz naših edinstvenih vinogradov pridelujemo na naravi prijazen način in ga še vedno obiramo ročno. S pomočjo najsodobnejše tehnologije, s katero je opremljena naša klet, ustvarjamo vina, v katerih ohranjamo najboljše iz narave. Vina Jeruzalem Ormož so za vse vas, ki se radi sprostite in uživate ob kozarcu dobrega vina v družbi prijateljev ali družine. Zatorej, odkrijte naša vina in okusite življenje!



DEJSTVA

- vinarstvo je del tradicije družine Puklavec vse od leta 1934
- skupno 1.100 ha rodni vinogradov, od 590 ha v lastni pridelavi
- tretjina vinogradov je na terasah
- povprečna letna temperatura 10,7° C
- več kot 2.000 sončnih ur v letu
- naravi prijazna integrirana pridelava
- vse grozdje je ročno trgano
- povprečen pridelek na trto: 2 kg
- letna proizvodnja: 4 milijone litrov
- mednarodni certifikat IFS Food (od leta 2011)

Puklavec Family Wines
since 1934

Puklavec Family Wines
Naslov: Kolodvorska 11 – SI-2270 Ormož – Slovenija
Telefon: +386 (0)2 741 57 00 Fax: +386 (0)2 741 57 07
www.puklavecfamilywines.com



JERUZALEM
ORMOŽ



PUKLAVEC FAMILY WINES

Vinska zgodba družine Puklavec se je pričela leta 1934, ko je Martin Puklavec zastavil vizijo: skupaj ustvarjati najboljša vina. Njegova filozofija je še vedno močno prisotna v našem delu in se odraža v temeljnih vrednotah Puklavec Family Wines: to so strast, trdo delo in predanost najvišji kakovosti. Danes očetovo vizijo izpolnjuje Vladimir Puklavec, skupaj s svojima hčerama, Tatjano in Kristino ter v tesnem sodelovanju z okoliškimi vinogradniki.

Naša vina se rojevajo v osrčju slikovitih Ljutomersko-Ormoških gorc, v vinorodni regiji Podravje. Tu so za vinogradništvo zagotovljeni popolni mikroklimatski pogoji.

Rezultat so elegantna vina, ustvarjena z brezkompromisno predanostjo do detajlov. So čudovito harmonična in ekspresivna kot sama pokrajina, ki daje dom našim vinogradom.

V. Puklavec
Vladimir Puklavec

1 Liter



Jeruzalemčan Suho	Laški rizling Suho	Šipon Suho	Cabernet sauvignon & Merlot Suho	Refoška Suho	Sauvignon & Sivi pinot Suho	Cabernet sauvignon & Merlot Suho	Šipon Suho	Sauvignon Suho	Sivi pinot Suho	Chardonnay Suho	Renski rizling Polslado	Rumeni muškat Polsladko	Traminec Polsladko	Brut Zelo suho	Sec Polsuho	Rosé Polsuho	Sauvignon Polsuho	Muškatna penina Polsladko
-----------------------------	------------------------------	----------------------	--	------------------------	---	--	----------------------	--------------------------	---------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	--------------------------	-----------------------	------------------------	-----------------------------	-------------------------------------

Jeruzalemčan je suha zvrst iz priljubljenih sort podkoliša, kot so šipon, laški rizling, renski rizling, sauvignon, chardonnay in druge. Njegove odlike so svežina, pitnost in lahkost. Primerno za kombiniranje z različnimi jedmi. Je vino za vsak dan in različne priložnosti.	Laški rizling je najbolj razširjena sorta v podkolišu. Je lahkotnejšega značaja, s prijetno kislino in cvetico, ki spominja na citruse in tropsko sadje, s pridihom cvetličnih not. Primerno za vsak dan in različne priložnosti.	Šipon je značilna sorta našega vinorodnega podkoliša. Je vino srednjega telesa z izraženo svežino in cvetico, ki spominja na belo cvetje, jabolka in citruse. Ponudimo ga lahko ob različnih priložnostih in je primerno za vsak dan.	V vinu se prepletata cabernet sauvignon in merlot. Grozdje je bilo pridelano v naših vinogradih na sončnih hribih Makedonije. Mehki tanini, zaokrožena aroma temnega in rdečega jagodičevja ter paradiznikovih listov, bezga in lupine citrusov. Sivi pinot doda intenzivna sortna cvetica tvorijo harmonično vino. Odlično se poda k rdečemu mesu in številnim mesnim jedem na žaru.	Intenzivna rubinasta barva, prijetne kisline, zrela struktura taninov in aroma zrelih robidnic so odlike tega refoška. Grozdje je bilo pridelano v naših vinogradih na sončnih hribih Makedonije. Odlično se poda k suhomesnatim izdelkom, mesnim jedem iz žara, pa tudi k številnim pizzam.	Sauvignon in sivi pinot sta priljubljeni sorti našega vinorodnega podkoliša, ki smo ju povezali v elegantno, sveže in sadno vino. Sauvignon mu daje svežino in mladost, začinjeni z aromami paradiznikovih listov, bezga in lupine citrusov. Sivi pinot doda polnost okusa in harmonijo. Vino je odlična spremljava belemu mesu in perutnini, še posebej pa jedem iz špargljev.	Grozdje za to intenzivno rdeče vino je bilo pridelano v naših vinogradih na sončnih hribih Makedonije. Je srednjega telesa, s kompleksnim karakterjem, na nos nas očara srednjega telesa, mineralen in svež. Odlikuje ga intenzivna sortna cvetica, v kateri se prepletajo arome kosmulje, citrusov, bezga in pasijonke. Ponudimo ga k morski hrani, ribam, solatam in k jedem iz špargljev.	Šipon je ponos našega vinorodnega podkoliša. Je srednjega telesa s prijetno svežino in cvetico, ki spominja na belo cvetje, citruse, jabolko in zeliščne note. Odlikuje ga sočen, živahen in bogat okus. Ponudimo ga k morski hrani, solatam in k suhomesnatim izdelkom.	Sortno karakterističen in tipičen sauvignon – prava klasika iz Jeruzalemskih gor. Sauvignon je srednjega telesa, mineralen in svež. Odlikuje ga intenzivna sortna cvetica, v kateri se prepletajo arome kosmulje, citrusov, bezga in pasijonke. Ponudimo ga k morski hrani, ribam, solatam in k jedem iz špargljev.	Sivi pinot je svetovno razširjena sorta, ki dobro uspeva v Jeruzalemskih gorah, kar dokazuje že desetletja. Je srednjega telesa z izraženo sortno cvetico, ki spominja na nektarine, citrusove lupine, zrelo rdeče jabolko in začimbne poprove note. Ponudimo ga k testeninam, školjkam, svinjini in k mehkim sirom. Vedno priljubljen.	Že desetletja je chardonnay ena od klasičnih sort v našem podkolišu. Je polnega telesa z intenzivno sortno cvetico, ki spominja na breskev, agrume in melono. Odlikuje ga bogat, sočen in poln okus. Ponudimo ga k morski hrani, testeninam, belemu mesu in k ribam na žaru.	Renski rizling pri nas že desetletja nosi naziv kralj belih vin. Je srednjega telesa z izrazito cvetico, ki spominja na vinogradniško breskev, citruse in marelico. Ponudimo ga k morski hrani ter k pikantnejšim in azijskim jedem. Je izjemen partner k hrani.	Polsladki rumeni muškat je pogosta izbira ljubiteljev slajših vin. Vino je srednjega telesa z značilnimi muškatinimi notami, ki spominjajo na limonino travo, citruse, nageljnovke žbice in breskev. Odlikuje ga intenzivna cvetica ter prijeten slajši in osvežujoč okus. Ponudimo ga samostojno ali kot aperitiv in k jedem iz azijske kuhinje.	Traminec je sorta z majhno rodnostjo, a izjemno kakovostjo. Iz njega pridelujemo izključno slajša vina. Je polnejšega telesa z značilnimi razkošnimi notami po vrtnici, ličiju in vijolici ter z nežno pikantno noto. Ponudimo ga k zmerno sladkim sladicam, azijskim jedem ali kot samostojno poslastico.	Penina Brut je pridelana po charmat postopku iz sort beli pinot in chardonnay. Je lahkotnejša, živahna, osvežujoča penina z notami citrusov, lešnikov in rumenega sadja. Odlikuje jo lahkost in igrivost. Ponudimo jo kot aperitiv ali samostojno ob različnih priložnostih.	Penina Sec je pridelana po charmat postopku iz sort beli pinot in chardonnay. Je živahna penina srednjega telesa s preostankom sladkorja in cvetico, ki spominja na citruse ter rumeno sadje, s pridihom cvetličnih in mandljevih not. Odlikujeta jo svežina in igrivost. Ponudimo jo kot aperitiv ali samostojno ob različnih priložnostih.	Penina Rosé je pridelana po charmat postopku iz sorte modri pinot. Je lahkotnejša, živahna penina s preostankom sladkorja, ki sledi trendom. Očara s svojo svežino in intenzivno cvetico po jagodičevju in brusnicah. Ponudimo kot samostojno ali k manj sladkim sladicam. Vedno priljubljena.	Penina Sauvignon je pridelana po charmat postopku iz sorte sauvignon. Je lahkotnejša, živahna ter osvežujoča penina s preostankom sladkorja. Očara s svojo značilno sortno aromo po kosmulji, citrusih in zeleni papriki. Ponudimo jo kot aperitiv ali hladnim zelenjavnim predjedem ali samostojno.	Muškatna penina je pogosta izbira ljubiteljev slajših, aromatičnih, trend penin. Pridelana je po charmat postopku iz sorte muškat ottonel. Je lahkotnejša, živahna, osvežujoča penina s preostankom sladkorja, ki očara s svojo značilno muškatin cvetico. Ponudimo jo kot aperitiv ali samostojno.
---	---	---	---	--	---	--	--	---	---	--	--	---	--	--	--	--	--	---