

WEINGESCHICHTEN

V O N S Y R M N I E N



**Syrmia &
Slavonia**
Laced with gold

TOURIST BOARD OF THE
VUKOVAR-SYRMIA COUNTY

- 
- 4 Wein ist Emotion und Lebensstil*
- 6 Weiße und rote Weinsorten*
- 7 Wein, der der Könige würdig ist*
- 8 Im königlichen Ilok*
- 10 Orte, die Sie in Syrmien und Slawonien besuchen müssen*
- 12 Gourmet Geschichte*
- 16 Winzer von Syrmien mit Verkostungsräumen*
- 16 Ilok Weinkeller*
- 18 Weine Papak*
- 19 Weingut Ivan Čobanković*
- 20 Wein Buhač*
- 21 Weingut Trs*
- 22 Weingut Knezović*
- 23 Weingut Julius Stipetić*
- 24 Weinkeller Krešić*
- 25 Weingut Zajac*
- 26 OPG (Familienbauernhof) Barbarić*
- 27 Izvori života OPG (Familienbauernhof) Zelenika*
- 28 Weinkeller Marija*
- 29 Weinberghaus Goldschmidt*
- 30 Vrhunsko Vukovarsko*
- 31 Winzer von Syrmien*
- 31 Winzer; Weingut Srijemska Kapljica*
- 32 Weingut Dragun; Weingut Dolić-Kraljević*
- 33 OPG (Familienbauernhof) Željko Burnaz;
Weingut Zvonimir Čobanković; Weingut Herceg*
- 34 Sie sagten...*

WEIN IST EMOTION UND LEBENSSTIL

DER ÄLTESTE WEINKELLER VON SYRMIE

*Der alte Keller aus
1470, einhundert Meter
lang, Temperaturen
von 12 bis 14 °C*

ARCHIVWEIN

*Traminac aus 1947, serviert
bei der Krönung von
Königin Elizabeth II*

WEINMANIFESTATIONEN

*Vinkovo in Ilok
und Vukovar
22. Januar*

*Dunav Art Festival
in Mai*

*Traminac Festival
in Juni*

*Ilok Weinlese
in August und September*

SLAST SVIJETA / DIE SÜSSE DER WELT

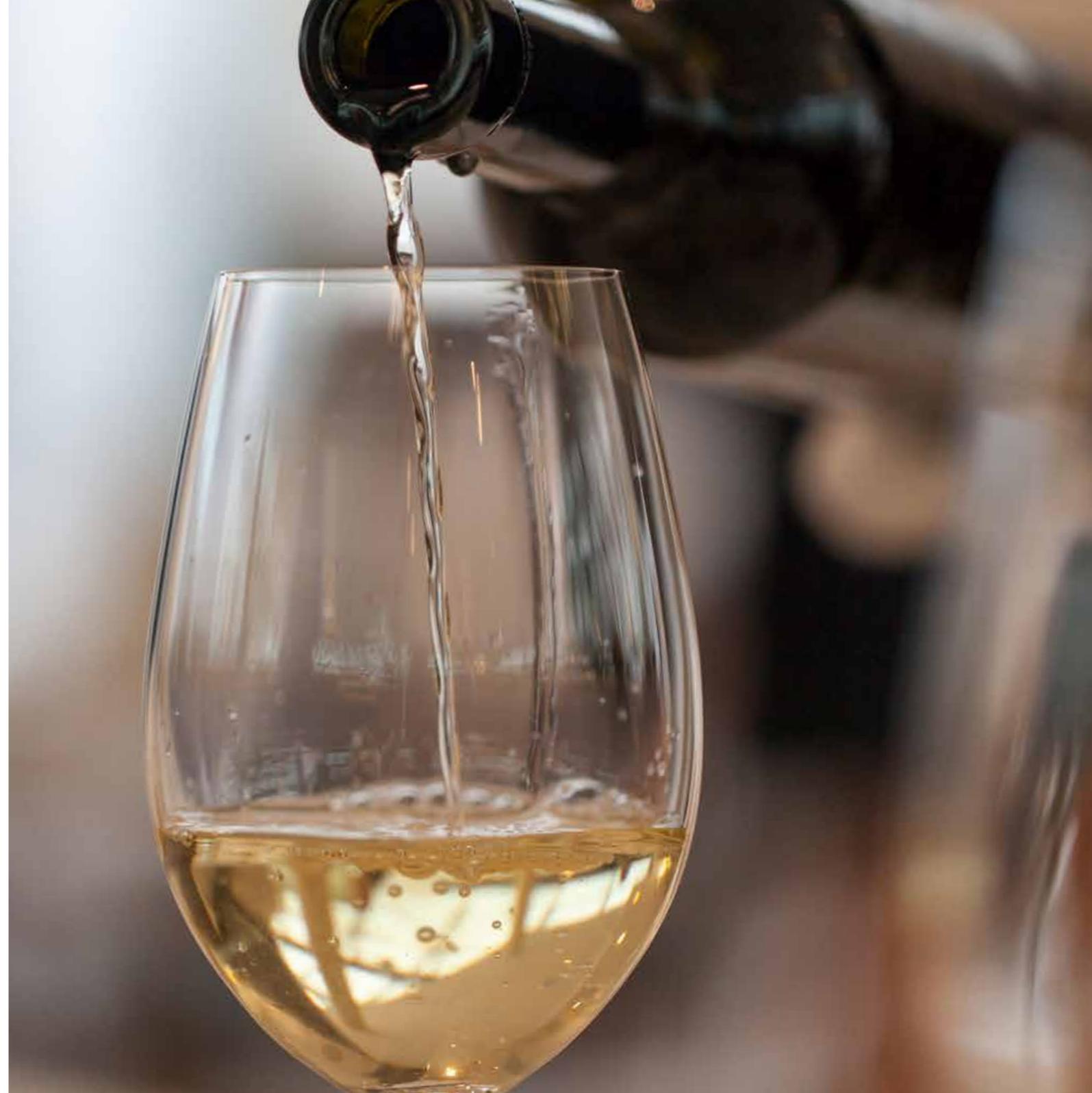
*“Delicium mundi”, so
nannten die Römer die
Stadt Ilok, was noch immer
perfekt zu ihm passt*

Seit die erste Rebe im 3. Jahrhundert auf Fruška gora gepflanzt wurde und Historiker behaupten, dass der römische Kaiser Probus dafür verantwortlich war, ist Wein zu einem untrennbaren Bestandteil des Lebens im zahmen Syrmien geworden, wo Sie als König begrüßt und geehrt werden. Seit jeher werden die Weine der Weinberge von Syrmien in der Welt geschätzt. Sie wurden auch von den Osmanen in der Zeit von Suleiman dem Prächtigen gehandelt, sie wurden traditionell in den feierlichsten Momenten an den königlichen Höfen serviert... Noch heute wird über sie gesprochen, sie werden von Sommelier empfohlen, in berühmten Restaurants betrunken und mit renommierten Weltpreisen ausgezeichnet.

Schauen Sie sich einige der 19 Keller und Verkostungsräume an der Ilok Weinroute an und probieren Sie die Weine der Vukovar-Winzer, die unter der Marke Vrhunsko vukovarsko versammelt sind.

In diesem Teil Kroatiens leben die berühmtesten kroatischen Winzer, bescheiden, zurückhaltend und fleißig, respektieren die Natur zutiefst, in den Kellern sind wahre Meister, und die Gäste sind außergewöhnliche Gastgeber. Hier ist Wein ein wesentlicher Bestandteil der kulturellen Identität, ein untrennbarer Bestandteil des Lebens, mit ihm trauert und feiert man, er wird nicht nur getrunken, er wird genossen. Die Kombination mit Gerichten der slawonischen und syrmischen Küche ist ein Erlebnis für Feinschmecker und Weinliebhaber.

Sie sagen, dass Sonnenaufgänge die schönsten in Syrmien sind, und wenn Sie kein Frühaufsteher sind, begrüßen Sie den Sonnenuntergang am Ufer der Donau oder auf einem Weinberg mit einem Glas guten Weins. Ein magisches Erlebnis!



WEISSE SORTEN

GRAŠEVINA / RIESLING

Es wird von jedem Keller in Ilok und Vukovar hergestellt und ist von ausgezeichneter Qualität, mit frischen Fruchtaromen, einer harmonischen, eleganten Körperstruktur und einer angenehmen Frische mit einem erkennbaren Abgang. Es entstehen außergewöhnliche Prädikate.

TRAMINAC

Obwohl Graševina die am weitesten verbreitete Sorte ist, liefert Traminac die besten Ergebnisse in den Weinbergen von Syrmien. Goldgelbe Töne, ausgeprägte Sortenaromen, mit dominanten fruchtigen und blumigen Aromen, ausgewogenen Säuren und geschichtetem Geschmack. Es gibt sensationelle Prädikatweine.

SILVANAC ZELENI / GRÜNER SILVANAC

Eine Überraschung für den Gaumen, leicht und angenehm, genau wie eine Reise nach Syrmien und Slawonien. Ein bisschen unerwartet, faszinierend, entspannend. In Bezug auf Luxus ist es einer der besten kroatischen Silvan.

CHARDONNAY

Gelbtöne mit grünlichen Tönen, reiches Aroma mit akzentuierten Noten von frischen Früchten. Voller Geschmack, cremig und reichhaltig, aber wieder angenehm und frisch.

PINOT WEISS

Wein für jeden Anlass, hellgelbe Farbe, reich an Aroma mit akzentuierten Noten von frischem Obst, voll, angenehm und frisch.

PINOT GRIS

Subtile Aromen, starker Körper, harmonische, ausgezeichnete Säuren, die ihm eine lebendige Note verleihen, langer Geschmack.

ROTWEINSORTEN

FRANKOVKA

Tief Rubinrote Farbe, üppig fruchtige Sortenaromen, verwoben mit sanften Gewürz- und Rauchtönen. Es ist angenehm, harmonisch und voller Geschmack, weiche Tannine, abgerundet, mit großem Potenzial für zusätzliche Reifung in der Flasche. Es eignet sich hervorragend als Rose, aber auch als Cuvée.

MERLOT

Es wird Sie an die Düfte der slawonischen und syrmischen Wälder im Frühjahr erinnern. Es hat eine tiefrote Farbe, bietet eine Kombination aus fruchtigen Düften, hauptsächlich Kirschen und Holz, und ist trinkbar und weich.

CABERNET SAUVIGNON

Dunkle rubinrote Farbe, harmonische, abgerundete, zarte und reife Tannine und angenehmer Geschmack, gute Struktur und angenehme Aromen von Nelken, Brombeeren und Vanille... Elegant.

WEIN, DER DER KÖNIGE WÜRDIG IST

Elegant, frisch, harmonisch, komplex, trocken oder halbtrocken, Wahlernte oder eisige ... Sie werden immer den dominierenden Duft von Rosen in ihnen spüren, und diejenigen, die erfahrener sind, werden Muskataromen, süße Früchte, Datteln, Datteln, Honig, entdecken. Mandarinen, Orangenschalen, Bergamotte ... Und niemand, ob Anfänger oder Weinkenner, wird gegen die Top-Traminers der syrmischen Weinberge immun bleiben.

Es scheint, dass es schon immer in dieser Gegend war, aber die ersten Traminer-Reben wurden 1710 von der Fürstenfamilie Odescalchi auf Principovac, ihrem Landgut, dem heute berühmtesten Weinbaugebiet Syrmiens, gepflanzt. Dieser attraktive Picknickplatz mit einem renovierten Sommerhaus ist ein Muss an der Ilok Weinroute mit etwa zwanzig anderen charmanten Weingütern.

Die Geschichte des Ilok Traminac, der vor etwa sechzig Jahren bei der Krönung von Königin Elizabeth II. betrunken wurde, bestätigte den königlichen Status dieser außergewöhnlichen Sorte

Die Straße führt meistens durch die Stadt und endet oder beginnt, je nachdem von welcher Seite Sie beginnen, auf Radoš, der östlichsten Weinbauposition in Kroatien. Sie werden den Luxus von Traminac genießen, Sie werden der Top Graševina, der an der weitesten verbreiteten Rebsorte, nicht widerstehen, sie werden Ihnen auch Pinot Gris oder Rhein Riesling, Sauvignon, Chardonnay anbieten, und wenn Sie ein Fan von den Rotwein sind, werden Sie ausgezeichnete Merlot und Frankovka schmecken. Jeder Winzer hat seinen eigenen Trumpf, seine Lieblingssorte, seine eigene Note, die ihn anders macht. Wahre Liebhaber werden die hervorragenden Weine im benachbarten Vukovar, der Stadt, in der sich Syrmien und Slawonien treffen, nicht verpassen. Hier im Osten Kroatiens ist Wein eine Emotion und ein Lebensstil.

WEINBERGFLÄCHE

1.700

Hektar

MEERESHÖHE DES WEINBERGES

200-250

Meter

DIE HÄUFIGSTE
SORTE

**Graševina
/ Riesling**

DIE BEKANNTESTE
SORTE

Traminac

POTENZIAL

**Rotweine
Frankovka
und Merlot**

ŠARENGRAD

HOTEL DUNAV

Dunav

Granični prijelaz HR - SRB

MUZEJ
GRADA
ILOKA

CRKVA SV. IVANA KAPISTRANA

PRINCIPOVAC

VUKOVO

RADOŠ

TOP 5

*Schloss Odescalchi mit
Ilok Stadtmuseum*

*Alte Weinkeller aus dem
15. und 18. Jh.*

*Kirche und Kloster von
Heiligem Johannes von
Capestrano*

*Interpretationszentrum
- Ilok Tor Kroatiens in
Kurie Brnjaković*

*Ilok Weinroute mit
Standorten Principovac,
Vukovo und Radoš*

IM KÖNIGLICHEN ILOK

*Nepregledni vinogradi na padinama Fruške gore spuštaju se
prema Dunavu kreirajući prekrasne pejzaže*

Romantisch, harmonisch und zahm; einerseits ein wenig selbstlos, andererseits würdevoll und kraftvoll. So wie es sich für eine königliche Stadt gehört; weil Ilok, wenn Sie nicht wussten, diesen Status im 15. Jahrhundert während der Regierungszeit von Nikola von Ilok erhielt.

*Ilok inspiriert die Künstler,
begeistert die Reisende,
fasziniert die Weinliebhaber*

Sie werden von der historischen Architektur begeistert sein. Ilok-Mauern, das renovierte Odescalchi-Schloss, in dem sich heute das Ilok-Stadtmuseum befindet, das kürzlich eröffnete Interpretationszentrum - Ilok-Tor Kroatiens in der wunderschönen Kurie Brnjaković, die Kirche und das Kloster von Heiligem Johannes von Capestrano, osmanische Denkmäler - Turbe und Hamam aus der Zeit von Suleiman dem Prächtigen..., eine echte Entdeckung für Reisesüchtige. Ein wesentlicher Bestandteil des kulturellen Reiseverlaufs von Ilok sind die einzigartigen alten Keller, aus denen die fürstliche Familie Odescalchi fast 200 Jahre vor Bordeaux und Burgund Wein in Spezialverpackungen füllte, um ihren Ruf vor Wiederverkäufern zu schützen, die ihn mit Wasser oder Wein minderer Qualität mischten. In Ilok fließt das Leben langsam wie die Donau, an deren Ufern es liegt. Sie werden es genießen!



ORTE, DIE SIE IN SYRMIE UND SLAWONIEN BESUCHEN MÜSSEN



Auf dem Dorf

Vergessene Bräuche, wunderschönes Kunsthandwerk und ein erstklassiges eno-gastronomisches Angebot... All dies erwartet Sie auf der Straße des goldenen Fadens, die Županja mit den umliegenden Städten Štitar, Babina Greda, Kruševica, Cerna, Šiškovci, Gradište, Bošnjaci, Drenovci und Vrbanja verbindet. Sie werden die Ruhe und Schönheit der slawonischen Dörfer genießen.

Ein Tag in Vinkovci

Bummeln Sie durch das Barockzentrum der ältesten Siedlung Europas, in der das Leben volle achttausend Jahre dauert. Entdecken Sie im Stadtmuseum die Bedeutung von Orion, dem ältesten indoeuropäischen Kalender, und gehen Sie entlang Bosut nach Krnjaš, der alten Šokačka Straße, in der der Schriftsteller Ivan Kozarac lebte, der Autor eines der schönsten Liebeslieder, *Milovo sam garave i plave*.



Mit dem Fahrrad durch Syrmien und Slawonien

Wenn Sie aktive Ferien und Natur mögen, ist das Radfahren durch malerische Dörfer, Wälder und Weinberge eine gute Wahl. Die Route Syrmien führt durch Syrmien und Slawonien, die mit der internationalen Donauradroute Eurovelo 6 verbunden sind. Wenn Sie keine eigene haben, können Sie ein Sport- oder Mountainbike mieten und ein unvergessliches Abenteuer beginnen.



Auf den Flüssen

Es gibt nichts Schöneres, als mit einem Ausflugsboot auf der mächtigen Donau in Vukovar zu segeln ... Oder entdecken Sie die Schönheit des ruhigen und friedlichen Bosut mit dem Katamaran, der vom Zentrum von Nijemci zum Picknickplatz und zum Vogelbeobachtungszentrum Sopotac führt und weiter durch Spačva durch den mystischen Wald. Sie werden es genießen.

Für urbane Reisende

Vukovar-Wandbilder, anamorphotische 3D-Gemälde und Graffiti auf Promenaden, Fassaden und Straßen sind echte Entdeckungen für Kunstliebhaber. Vukovar ist eine große Open-Air-Galerie. Es verbindet die urbane Kultur perfekt mit der Tradition der Barockstadt.



Museen, die man nicht verpassen sollte

An den Ufern der Donau, wenige Kilometer östlich von Vukovar, wurde an der archäologischen Stätte ein modernes und attraktives Museum für Vučedol-Kultur errichtet. Die Menschen in Vučedol waren wahre Innovatoren und Kreative. Sie haben auch das erste Datum in der Geschichte mit einem piktografischen Brief festgehalten - den 22. Februar, 2898 Jahre vor Christus. Besuchen Sie das Barockschloss Eltz im Barockzentrum von Vukovar. Es beherbergt ein attraktives Stadtmuseum mit einem Dutzend Sammlungen, darunter Bauer's mit einem Querschnitt moderner kroatischer Malerei um die Wende vom 19. zum 20. Jahrhundert.

KOMBINIEREN SIE ES MIT DEM MOMENT

Hinter dem besten Sommelier stehen jahrelange Erfahrung. Wenn sie sich also mit Spitzenköchen zusammenschließen, werden Sie eine echte Explosion des Geschmacks spüren. Die Kombination ist unzählig, besonders wenn Sie in Syrmien und Slawonien sind. Daher sind die Empfehlungen eines Experten immer hilfreich.

Sie werden Ihnen aber auch sagen, dass die Auswahl des Weins nicht nur vom Essen beeinflusst wird, sondern auch von einer Reihe von Elementen wie Atmosphäre, Jahreszeit, Tageszeit, Gesellschaft, Ort, Stimmung...

In der Tat ist die einzige Regel, dass es keine strenge Regel gibt, und wenn Sie sich an die halten, über die nicht gesprochen wird, wählen Sie den Wein, der in diesem Moment am besten zu Ihnen passt, und genießen Sie ihn. An den Weinen der Weinberge von Syrmien gibt es keinen Fehler!



GESCHMACKE VON SYRMIEN UND SLAWONIEN

Für den Anfang sind kleine Snacks, Fingerfood auf slawonische Weise, noch schmackhafter, wenn sie aus Pfeiffer Schwein, dem schwarzen slawonischem Schwein bestehen. Lebkuchen, Kulen, Švargl, Wurst, Speck, beträufelter Käse, Ajvar..., dann herzhaft Suppe, gerade vom Herd genommen, immer noch rauchend, eine perfekte Einführung in das Mittagessen. Danach Sarma (Kohlrouladen) oder Backen dann leckere Kekse aller Farben und Größen. Zuallererst Brandy und zu jedem Gericht Wein aus den Weinbergen von Syrmien...



***Ein ganz gewöhnlicher Tag in Syrmien und Slawonien wird wie ein echtes Fest aussehen.
Wenn Sie also ein Gourmet sind, schauen Sie vorbei***





Wenn es um kulen geht...

Graševina oder Frankovka? Es kommt darauf an, welche Sorte Sie bevorzugen. Sie können beide Weine mit würzigem Kulen kombinieren, der größten gastronomischen Ikone dieses Teils Kroatiens. Wenn es um Kulen geht, gibt es keine besseren Meister als Syrmier und Slawonen. Sie essen es bei jeder Gelegenheit und werden es Ihnen in jedem Restaurant anbieten. Für sie Alltag, für Sie die feinste Delikatesse, damit nur die besten Weine der syrmischen Weinberge dazu gehören. Wenn Sie sich für Graševina entscheiden, wählen Sie einen halbtrockenen, ausgeprägteren Körper. Wenn Sie Frankovka bevorzugen, machen Sie ihn komplexer und reifen in einem Barrique.

***Slawonien und Syrmien haben alles! Von traditionellen bis zu modernen Restaurants, von Kesselgerichten bis zu Top Restaurants ...
Es wird Liebe auf den ersten Blick sein!***

Fischsuppe und nicht nur irgendeine...

Ohne Gräten und mit Nudeln, die im Mund zergehen... Roter gemahlener Pfeffer, ansonsten das beliebteste Gewürz in Ostkroatien, deckt nicht den feinen Geschmack von Flussfischen ab, meistens Karpfen und Wels. Diese modernere Version des Gerichts aus dem Kessel wurde vor vielen Jahren im von Michelin empfohlenen Hotel Dunav in Ilok zum ersten Mal gekocht. Seitdem hat es nicht aufgehört, Feinschmecker und Fans der traditionellen Küche anzulocken. Dazu werden Silvanac oder Graševina serviert, und für Rotweinliebhaber feine Cuvees aus einem der Keller von Syrmien.



Traditionell, aber weltlich

Syrmien und Slawonien wünschen Ihnen einen herzlichen Empfang in traditionellen, bewährten guten Restaurants, in denen die Gerichte lang und langsam gekocht werden, mit viel Herz und ein paar geheimen Zutaten, so wie es die Frauen früher getan haben. Es gibt ungefähr zehn solcher Orte, sie sind die Träger des Zeichens Geschmacke von Syrmien und Slawonien und es ist vielleicht am besten, eine Eno-Gastro-Geschichte in ihnen zu beginnen.



Kosmopolitisch, aber unser...

Wie wäre es mit einem feurigen Burger, hausgemachter geräucherter Wurst auf weißer Bohnencreme mit Purpurkohl und Pariser Pommes, glasierten Schweinerippchen, Hähnchenfilet in Mandelknusper, Barschfilet... in Fein-dining Stil? Warm und slawonisch und doch modern und urban! Besuchen Sie für ein solches Gourmet-Erlebnis das Restaurant Lu in Vinkovci oder Lola in Vukovar. Sie werden das raffinierte Interieur, die syrmische und slawonische Gastfreundschaft und ein Glas des besten syrmischen Weins genießen.



Zucker kommt zuletzt...

In Syrmien und Slawonien bieten sie Ihnen die besten Kuchen, von den einfachsten, feinsten und unwiderstehlichsten wie Schneenockerln bis zu den raffinierten und modernen Monoportionen, zu denen Traminer perfekt passen. Sie können das Dessert auch durch ein Glas Prädikat Traminac ersetzen. Honignoten, subtile Düfte von Karamell, Mandarine und Orangenschale, geschichtete Aromen mit viel Butter ... Warm, viel ... Zucker kommt zuletzt!

ILOK

ILOK WEINKELLER

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling
Traminac
Rhein Riesling
Chardonnay
Pinot Weiß

ROTWEIN SORTEN

Cabernet Sauvignon
Frankovka

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

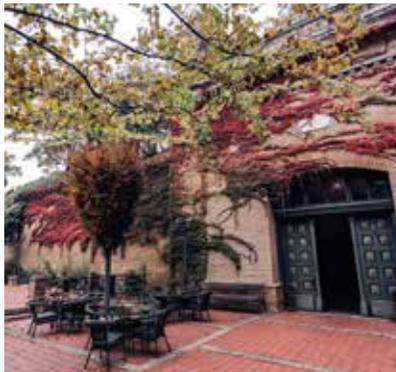
KONTAKT

Dr. Franje Tuđmana 72
 32236 Ilok
 t: +385 32 590 003
 e: info@ilocki-podrumi.hr
 ilocki-podrumi.hr

Dort entdecken Sie die schönere Seite des Lebens. In einem Glas kraftvollen Traminer, eleganter Graševina, harmonischer Frankovka..., in der Patina der alten Odescalchi-Weinkeller im Stadtzentrum oder umgeben von Weinbergen auf Principovac und Vukovo, syrmische Hügeln mit Blick auf Ilok und die Donau.

Vor langer Zeit eroberten Weine aus den Ilok-Weingütern der Familie Odescalchi die Welt. Jahrhunderte vor Ihnen wurden sie von Adligen und Königen bewundert, und heute wird über sie von Sommelier- und Weinkennern gesprochen. Die besten Positionen, edle Sorten, lange Tradition, neue Technologien, erfahrene Experten und vor allem der tiefe Respekt vor der Natur sind die Formel für den Erfolg des am meisten ausgezeichneten kroatischen Weinguts.

Mit vier Millionen Litern Wein, 330 Hektar eigenen und weiteren 660 Hektar Weinbergen sind Ilok Weinkeller eines der größten kroatischen Weingüter



WINZER VON SYRMIEN MIT VERKOSTUNGSRÄUMEN



Und es ist nicht nur eine Geschichte über Premiumwein. Wenn Sie einen richtigen Urlaub wünschen, bleiben Sie ein paar Tage. Die Ilok Weinkeller im Stadtzentrum bieten 18 Apartments und syrmische Spezialitäten im Restaurant Stari Podrum. Wenn Sie Einsamkeit mögen, wählen Sie eines der sechs Apartments auf dem Landgut Principovac mit Volleyball, Tennis, Badmintonplätzen, einem Golfübungsplatz, Wander- und Radwegen. Die Odescalchi wussten, warum sie gerade da in dieser sehr weinbaulichen Position eine Sommerresidenz in 1864 gebaut hatten. Heute beherbergt es einen Aussichtspunkt und ein Gourmet-Restaurant, eine großartige Gelegenheit, halbsüße Spitzenweine der limitierten Principovac-Linie zu probieren.



Dunav

WEINE PAPAK

ILOK

RADOŠ

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Traminac, Rhein Riesling
Chardonnay*

ROTWEIN SORTEN

*Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc*

ROSE

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

Radoš 51, 32236 Ilok
t: +385 98 346 851
e: info.vinapapak@gmail.com
vinapapak.com

Wunderbare Stille und Weinberge... Willkommen in Radoš, dem östlichsten kroatischen Weinbaugebiet, einem unvermeidlichen Stopp auf der Ilokweinroute. Dort werden Sie von Mladen Papak begrüßt, einem berühmten Meister der Weinwelt, der der Ilok-Weingeschichte einen modernen Stempel aufdrückte. Ein Verkostungsraum mit einer überdachten Terrasse, um den wärmeren Teil des Jahres zu genießen, und ein Blick auf Syrmien mit einem Glas Wein von der obersten Radosh-Linie sind ein unvergessliches Erlebnis.

Süß, voll, cremig... Das sind die Prädikatweine Papak - Graševina aus der selektiven Ernte getrockneter Beeren im Jahr 2015 und Traminac aus der Eis Ernte im Jahr 2016. Der Höhepunkt des Geschmacks



WEINGUT IVAN ČOBANKOVIĆ

Ein geschichteter Duft von Honig und rauchigen Noten, voller Geschmack, mit einem oxidativen Abgang, der an Kirsche erinnert... Traminac der Beerenernte 2008 in Čobanković ist eine Sensation für den Gaumen

Warum nicht die Geschichte mit zwei internationalen Sorten beginnen, die für Syrmien und Slawonien völlig untypisch sind? Leicht, angenehm, faszinierend, entspannend ... So ist Cobankovićs Silvanac-Grün. Pinot Gris hingegen ist ein starker und charakteristischer Wein mit großem Alterungspotential. Eine echte Weinüberraschung, wenn Sie seinen Verkostungsraum im Zentrum von Ilok besuchen. Ivan Cobankovic ist mit 200 Hektar Weinbergen und etwas weniger als zwei Millionen Litern Wein einer der größten Produzenten in Ostkroatien.

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Chardonnay
Silvanac Grün
Pinot Gris
Traminac*

ROTWEIN SORTEN

*Frankovka
Cabernet Sauvignon*

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

V. Nazora 59, 32236 Ilok
t: +385 98 9344 947
e: ivan.cobankovic1@vu.t-com.hr
vinarija-cobankovic.hr





●
ILOK

WEINGUT TRS

Sie haben einen der besten Frankovka in Kroatien, die gleiche Sorte und interessante Rose Franka, leichten und trinkbaren Chardonnay, Graševina Dekan voller Sortencharakter und beneidenswerter Eleganz und ihren komplexen halbtrockenen Traminac, angenehme Frische, stärkeren Körper, schöne Balance mit Düften von Honig, Karamell und Rosen ... Und das ist nur ein kleiner Teil des Angebots. Ihre Weingeschichte begann 2006 mit dem Zusammenschluss zweier Bauernhöfe der Familie aus Ilok.

Die Elite-Linie Dekan ist nach der besten Position benannt, in der die Besitzer des Weinguts, die Freunde Zlatko Bošnjak und Marijo Faletar, ihre Weinberge pflegen

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Chardonnay, Traminac*

ROTWEIN SORTEN

*Frankovka
Cabernet Sauvignon*

ROSE

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT
Strossmayerova 15, 32236 Ilok
t: +385 95 9024 176
e: info@vinarija-trs.com
vinarija-trs.com



WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Traminac, Pinot Weiß
Chardonnay
Sauvignon*

ROTWEIN SORTEN

*Cabernet Sauvignon
Merlot*

ROSE

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT
Hercegovačka 1, 32236 Ilok
t: +385 32 593 100
e: ivan.buhac@vk.t-com.hr
vino-buhac.com

WEINE BUHAČ

Tolles Preis-Leistungs-Verhältnis, besonders wenn es um gereiften Merlot geht, einen Wein, den jedes bessere Restaurant haben sollte. Finden Sie heraus im Verkostungsraum ihres Weinguts warum

Wenn es um Rotweine aus den Weinbergen von Syrmien geht, gibt es keine größeren Meister als die Familie Buhač. So sagen Sommelier, Önologen und Liebhaber roter Sorten, die ihre Cabernet Sauvignons probiert haben, und besonders Merlot, der in Holzfässern gereift ist. Reich und weich mit reifen fruchtigen Aromen und vollem Geschmack, der anhält ... und sogar der gelobte Rose. Sie können nicht bei nur einem Schluck aufhören. Obwohl nur vier der 20 Hektar Weinberge unter Merlot stehen, ist diese Sorte das Markenzeichen von Buhač.



WEINGUT KNEZOVIC

●
ILOK

Weinbau und Weinherstellung sind eine Familienleidenschaft, die über Generationen weitergegeben wird. Neben Weinen genießen die Gäste interessante Geschichten aus der Geschichte von Ilok

Sie haben 2003 Flaschenwein mit eigenem Etikett und geografischer Angabe auf den Markt gebracht. Sie haben neun Hektar Weinberge, 45.000 Reben und produzieren jährlich etwa 50.000 Liter Wein. Sie haben auch eine ländliche Touristenfarm mit einem Verkostungsraum mit 120 Sitzplätzen im Innenbereich und 150 Sitzplätzen im Freien. Dort können Sie nach vorheriger Ankündigung erlesene Weine mit lokaler Küche wie Ilok-Steak, Grillgerichten oder čobanac (Hirteneintopf) kombinieren.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling
Chardonnay
Pinot Weiß, Traminac

ROTWEIN SORTEN

Cabernet Sauvignon, Merlot

ROSE

VERKOSTUNG NACH
VEREINBARUNG

KONTAKT

M. Gupca 101, 32236 Ilok
t: +385 98 1724 202
e: vinarija_knezovich@net.hr

facebook

Vinarija Knezović Ilok



WEINGUT JULIUS STIPETIĆ

Ein wunderschöner Keller, der ab 1890 auf einem Hügel mit einer Loggia in einem begrünten Innenhof begraben liegt, ist ein geschütztes Kulturgut. Seltene Winzer können sich damit rühmen

Julius Stipetić war ein echter Biertrinker und ein Top-Winzer. Mönche aus den Klöstern von Fruška Gora kamen auch wegen seines großen halbtrockenen Rheinrieslings. Paula Stipetić erbt über Nacht fast zwei Jahrhunderte Familientradition. Nach dem Tod ihres Vaters kümmerte sie sich um die Weinberge und den Keller und gab den erkennbaren Weinen ihres Vaters eine weibliche Note. Exzellente Experten loben ihre außergewöhnliche Graševina / Riesling.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling
Rhein Riesling
Chardonnay
Traminac

ROTWEIN SORTEN

Cabernet Sauvignon

VERKOSTUNG NACH
VEREINBARUNG

KONTAKT

S. Radića 16, 32236 Ilok
t: +385 98 186 3942
e: paula.stipetic@vu.t-com.hr

vino-buhac.com





WEINKELLER KREŠIĆ

Der ursprüngliche Keller für Archivweine ist ein alter deutscher Bunker aus dem Zweiten Weltkrieg, der einzige von ihnen 17 in der Region Šarengrad. Ein Verkostungsraum wurde später daneben aufgebaut

Ein echtes Weinerlebnis am Donauufer! Eine Besichtigung der Weinberge und Präsentation der Ernte, ein Spaziergang durch den alten und neuen Teil des Kellers und eine Weinprobe direkt vom Fass aus, gefolgt von einer Verkostung im Verkostungsraum mit syrmischen Spezialitäten, Musik und Tanz. Mit viel Liebe und Lachen macht die Familie Krešić das auch. Ihr Keller befindet sich im malerischen Šarengrad bei Ilok. Dort und im benachbarten Opatovac bauen sie etwa 100.000 Reben an.

WEISSE WEINSORTEN

*Traminac, Silvanac Grün
Sawignon Blanc
Graševina/Riesling
Pinot Gris, Chardonnay*

ROTWEIN SORTEN

*Frankovka
Cabernet Sauvignon*

ROSE

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

S. Radića 105, 32234 Šarengrad
t: +385 99 2591 009
e: info@podrumi-kresic.com

podrumi-kresic.hr

ŠARENGRAD

Dunav

ILOK

WINZER VON SYRMIEEN MIT VERKOSTUNGSRÄUMEN

WEINGUT ZAJAC

Nur wer die Natur versteht und respektiert, kann sich ganz dem Wein widmen. Vom Beschneiden bis zur Ernte, vom Keller bis zur Flasche erfordert Wein zu jeder Zeit viel Mühe und Aufmerksamkeit

Keine einzige Lebensstunde im Sattel wird umsonst gelebt, behaupten Aleksandra und Zlatko Zajac, leidenschaftliche Reiter. Auf ihrem Ilok-Landgut mit einem Weingut und einem rustikalen Verkostungsraum können Sie mit schönen Pferden bei einem Glas Wein abhängen. Wenn Sie möchten, werden Sie mit der Kutsche durch die Straßen des malerischen Ilok gefahren. Sie sind in der Landwirtschaft tätig und pflegen gerne Weinberge. Obwohl sie sich erst kürzlich auf dem Markt vorgestellt haben, produzieren sie seit langem Weine, bis zu 50.000 Liter pro Jahr

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Traminac, Chardonnay*

ROTWEIN SORTEN

*Frankovka
Cabernet Sauvignon*

ROSE

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

Samuela Zajaca 7, 32236 Ilok
t: +385 98 6746 560
e: zlatkozajac1980@gmail.com

facebook

Vinarija Zajac Ilok



OPG BARBARIĆ

ILOK

(FAMILIENBAUERNHOF BARBARIĆ)

*Hier probieren Sie exzellenten Ilok Brandy und feinen Traminac.
Ihre Brände und Liköre glühen Ihren Wangen auf und wärmen Ihren Magen.
Sie passen perfekt zum Ende einer Weinprobe*

Ihre moderne Brennerei produziert großartige Brände und Liköre und sie lagern etwa 30.000 Liter Wein im Keller. Sie haben einen eigenen Obstgarten mit mehr als 1.500 Bäumen, vier Hektar Weinbergen, einem ländlichen Ferienhaus und zwei Verkostungsräumen - mit 40 und 15 Sitzplätzen. Die Gäste loben besonders die ausgezeichnete Graševina / Riesling Barbarić, den begehrtesten Wein in ihrem Keller.

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Traminac*

ROTWEIN SORTEN

Frank-Cabernet

WEINBRAND

Alter Ilok Weinbrand

SCHNAPS

*Apfelschnaps
Kirschenschnaps
Aprikosenschnaps
Rebenschnaps
Honigschnaps
Williams Birnenschnaps
Traminka
Pflaumenschnaps
Kräuterschnaps*

LIQUEUR

Kirsche

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

V. Nazora 27, 32236 Ilok
t: +385 98 914 0354
e: info@rakije-barbaric.hr
rakije-barbaric.hr



IZVORI ŽIVOTA OPG ZELENIKA

(FAMILIENBAUERNHOF ZELENIKA)

*Verkostungsraum für erstklassigen Bio-Sekt, Weine und Schokoladenpralinen
am Ufer der Donau, eine Trinkwasserquelle aus dem Jahr 1870, Unterkunft
auf dem Landgut, im Ribarska kuća (Fischerhaus) oder im Robinson Camp...,
die perfekte Mischung aus Luxus, Natur und Tradition*

Ihr ökologischer Sekt wird von den Rolling Stones, chinesischen Millionären, europäischen Grafen und Politikern getrunken, die in Top-Hotels der Welt angeboten werden ... Jeder von ihnen hat eine Geschichte: *Double Gold* mit geschlagenem 24-Karat-Gold, *Carmen Sylve* mit Tannennadellikör, *U sridu* und dem letzten eroberte *Bigeste* Decanter, und *Blago mora* (der Schatz des Meeres) reift in Amphoren in den Tiefen des Meeres.

SEKTE

*Bigeste
Aureus
Carmen Sylva
U sridu
Double gold*

WEISSE WEINSORTEN

Traminac

VERKOSTUNG NACH VEREINBARUNG

KONTAKT

Turska skela 31 i 33, 32236 Ilok
t: +385 95 3730 828
e: opgzivorizivota@gmail.com
opg-zelenika.hr



VINOGRADARSKA KUĆA GOLDSCHMIDT

Der Geruch der Donau, Ruhe und Frieden ... und ein Blick auf die einheimischen Weinberge. Ein wunderbares Ambiente, um traditionelle Spezialitäten und Spitzenweine von Winzern aus Syrmien zu genießen. Ideal für große Gruppen, Geschäftsempfänge, Mittag- oder Abendessen, große Familientreffen, Teambuilding. Verpassen Sie nach einem reichhaltigen Mittagessen in Syrmien und Slawonien nicht den Besuch des Museums der Vučedol-Kultur in unmittelbarer Nähe.

WEISSE WEINSORTEN
Graševina/Riesling

ROTWEIN SORTEN
Frankovka

VERKOSTUNG NACH
VEREINBARUNG

KONTAKT
Vučedolska bb, 32000 Vukovar
t: +385 91 4790 514
e: turizam@vupik.hr
vupik.hr



*Ein ehemaliges Bauernhaus mit einem Haus auf einem Feld, das in den 1920er Jahren erbaut wurde.
Es wurde in ein einzigartiges Restaurant mit hundert Sitzplätzen umgewandelt.
Es wurde nach dem ersten Besitzer benannt*



WEINKELLER MARIJA

Die 3,5 Hektar großen Weinberge befinden sich in der berühmtesten Weinbauposition von Ilok, Principovac. Mitte des letzten Jahrhunderts wurde ein Keller mit einer Kapazität von 100.000 Litern gebaut. Der Verkostungsraum verfügt über 50 Sitzplätze und die Familientradition der Weinproduktion dauert fünf Generationen. Für die Familie Živković sind Weinbau und Weinherstellung eine große Liebe und Leidenschaft. Die Erfolgsformel ist einfach - kreativ im Keller, fleißig im Weinberg.

Unprätentiös im Weinberg, eine Herausforderung im Keller, kann es nur von großen Meistern gezähmt werden. So beschreiben Winzer Frankovka, daher passt der Name Šokica sehr gut zu ihr

WEISSE WEINSORTEN
*Graševina/Riesling
Traminac*

ROTWEIN SORTEN
Frankovka

ROSE

VERKOSTUNG NACH
VEREINBARUNG

KONTAKT
Stjepana Radića 65, Ilok
t: +385 98 758 217
podrum-marija.hr





WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling, Chardonnay
Silvanac Grün, Traminac
Pinot Gris, Rhein Riesling*

ROTWEIN SORTEN

*Frankovka, Merlot,
Cabernet Sauvignon*

ROSE, SPARKLING WINE

FRUCHTWEINE, LIQUEURS UND BRANDY

VERKOSTUNG NACH
VEREINBARUNG

KONTAKT

Dr. F. Tudmana 18, 32000 Vukovar
t: +385 91 4950 950
e: info@vrhunskovukovarsko.hr

vrhunskovukovarsko.hr

VRHUNSKO VUKOVARSKO

*Bei der Verkostung von One Taste Vukovar auf der
Speise- und Weinterrasse (food & wine terrace) des Geschäftes
Vrhunsko Vukovarsko können Sie exzellente Weine der besten
Vukovar-Winzer mit köstlichen Köstlichkeiten lokaler Hersteller
kombinieren. Harmonie des Geschmacks in barockem Ambiente*

Originell, hochwertig, gesund, frisch, nur einen kurzen Weg vom Feld bis zum Tisch - Vukovar ist bekannt für seine wertvollen Hersteller und Familienbetriebe, von denen 24 in der Genossenschaft Vrhunsko Vukovarsko versammelt sind. Tolle Weine, berühmte Kulen, Salami, Speck, Grieben, Ziegen- und Kuhkäse, Marmeladen, aber auch Goldstickereien, Taschen, Souvenirs ... alles an einem Ort im Barockern von Vukovar. Genießen Sie den Blick auf die Speise- und Weinterrasse bei einem Glas guten Weins.

ŠARENGRAD

ILOK



VINAR / WINZER

Sie sind stolz auf ihre Prädikate. Sie sind ihre Leidenschaft. Zusammen mit Graševina, Traminac und Pinot Noir produzieren sie sie in einem Keller, der mehr als 400 Jahre alt ist und kein einziges Edelstahlfass hat. Alles findet in Holzfässern statt - sowohl Gärung als auch Reifung. Sie können aus 3,2 Hektar Weinbergen 13.000 Liter Wein pro Jahr produzieren.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling, Traminac

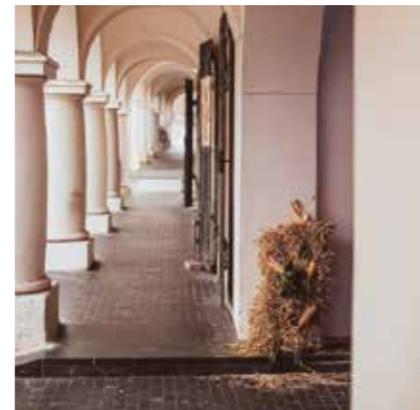
ROTWEIN SORTEN

Pinot Noir

ROSE

KONTAKT

S. Radića 28A, 32236 Ilok | t: +385 98 465 757
e: hrvoje.markovinovic@vinar-ilok.hr | vinar-ilok.hr



WEINGUT SRIJEMSKA KAPLJICA

Jure Kovčalija, der Vater des Besitzers dieses Weinguts in Šarengrad, war ein äußerst angesehener syrmischen und slawonischer Küfer. Alle Weine von Srijemska kapljica reifen noch in seinen Fässern. Dort werden jährlich rund 120.000 Liter Wein produziert, und die Weinberge erstrecken sich über acht Hektar.

WEISSE WEINSORTEN

*Pinot Weiß, Graševina/Riesling
Traminac, Rhein Riesling*

ROTWEIN SORTEN

Cabernet Sauvignon

KONTAKT

S. Radića 92, 32234 Šarengrad | t: +385 98 9787 459
e: srijemskakapljica@gmail.com | srijemska-kapljica.hr





WEINGUT DRAGUN

Ihre selektive Beerenernte Traminac wird von Honignoten dominiert, die sanft süß und trinkbar sind und nach einem weiteren Schluck suchen. Sie begannen bescheiden in den siebziger Jahren, heute bewirtschaften sie zehn Hektar Weinberge und produzieren etwa 100.000 Liter Wein pro Jahr. Die Inschrift auf ihrem Etikett *Nomen est omen* weist auf die Ähnlichkeit des Familiennamens Dragun mit dem englischen Wort Drache.

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Traminac, Chardonnay
traminac izborne berbe bobica*

ROTWEIN SORTEN

*Merlot
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon*

KONTAKT

Vodenica 11, 32236 Ilok | t: +385 98 9503 435
e: vinarija-dragun@net.hr | vinarija-dragun.hr

WEINGUT DOLIĆ-KRALJEVIĆ

Der berühmte Winzer von Ilok und der erste Bürgermeister von Ilok nach dem Krieg, Stjepan Kraljević, schloss sich mit seiner Tochter und seinem Schwiegersohn zusammen. Sie werden Dolić-Kraljević-Weine an vielen Orten nicht finden. Wenn Sie beispielsweise die tolle Graševina oder die gefeierte Frankovka genießen möchten, müssen Sie bei Ilok vorbeischauen oder sie telefonisch bestellen.

WEISSE WEINSORTEN

*Graševina/Riesling
Sauvignon Blanc, Traminac*

ROTWEIN SORTEN

Frankovka

KONTAKT

K. Tomislava 89, 32236 Ilok | t: +385 91 488 2922
e: dolic.kraljevic@gmail.com



WEINGUT BURNAZ KONTAKT Zagrebačka 20, 32236 Ilok | t: +385 98 856 078

Der meistgesuchte Wein des Kellers ist Graševina, gefolgt von Traminac, und seine anderen Sorten werden ebenfalls gelobt. Die Weinberge erstrecken sich über 15 Hektar und der Kapazität des Kellers beträgt 50.000 Liter.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling, Traminac, Chardonnay, Rhein Riesling

ROTWEIN SORTEN

Frankovka, Merlot



WEINGUT ČOBANKOVIĆ

In ihrem Keller mit einer Kapazität von 40.000 Litern werden hervorragende Weine hergestellt, die zunächst mit eigenen Etikett im Jahr 2000 abgefüllt wurden. Ihre Weinberge umfassen 10 Hektar.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling, Pinot Gris, Silvanac Grün, Chardonnay

KONTAKT

Stjepana Radića 98a, 32236 Ilok | t: +385 99 2828 972

WEINGUT HERCEG

Neben dem ausgezeichneten Graševina / Riesling, ihrem meistverkauften Wein, werden die gefeierten Traminers auch im Herceg-Keller hergestellt. Sie bewirtschaften fünf Hektar Weinberge und haben eine Kellerkapazität von 30.000 Litern.

WEISSE WEINSORTEN

Graševina/Riesling, Traminac, Rhein Riesling

ROTWEIN SORTEN

Frankovka

KONTAKT

A. Benešića 37, 32236 Ilok | t: +385 98 574 726 | e: visnjaherceg@gmail.com



“ Ich mag besonders die Weine der Principovac-Linie von Ilok Weinkellern und ich denke, dass jedes Restaurant, das an seiner Weinkarte festhält, mindestens einen Wein aus dieser Linie haben sollte. Wir können stolz auf solche Weine sein und sie jedem ausländischen Gast anbieten, und ich konnte es kaum erwarten, dass sie sich freuen, wenn sie sie probieren. Dies sind komplexe, kraftvolle, charaktervolle, unverwechselbare Weine, wunderschön ausgewogen, meisterhaft hergestellt.

Jelena Šimić Valentić, Sommelier ”

“ Ich mag den kroatischen Donauraum sehr und wann immer ich kann, gehe ich gerne dorthin. Besonders gut gefällt mir die malerische Stadt Ilok, die mich an ähnliche österreichische oder französische Städte mit Weinbaulicher Tradition und enger Verbindung zum daneben fließenden Fluss erinnert, in diesem Fall zur Donau. Es ist die Donau, die das mitteleuropäische Flair trägt, das Ilok schmückt, und es gibt auch eine Weingeschichte, die Ilok zu etwas Besonderem macht.

Emil Perdec, Sommelier ”

“ Traminac aus Ilok ist ein Wein, den Sie jeden Tag trinken können. Es belastet nicht mit Massivität und verführt mit Zugänglichkeit. Es hat einen ausgewogenen Geschmack, einen intensiven Geruch, ist weich und breit im Mund und dennoch frisch und lebhaft genug, um einen neuen Schluck hervorzurufen.

Saša Špiranec, Weinexpert ”

“ Traminac ist ein starker Wein zum Altern, auch wenn er trocken ist. Ilok Weinkeller haben ein Archiv, worüber zu wenig bekannt ist. Kroatien macht einer der besten trockensten Traminer, und die Prädikate stehen neben den elsässischen Gewürztraminern.

Darko Lugarić, Sommelier ”





Syrmia & Slavonia

Laced with gold

TOURIST BOARD OF THE
VUKOVAR-SYRMIA COUNTY



Ilok

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
GRAD ILOK



Nijemci

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
OPĆINA NIJEMCI



Vinkovci

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
GRAD VINKOVCI



Vukovar

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
GRAD VUKOVAR



Županja

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
GRAD ŽUPANJA



Babina
Greda

TOURISTIČKA ZADRUŽICA
OPĆINA BABINA GREDI

KROATIEN
Voller Leben

IMPRESSUM

VERLEGER Tourismusverband der Vukovar-Srijem Gespanschaft **FÜR DEN VERLAG** Božo Galić, Diplomingenieur **REDAKTEURIN** Rujana Bušić Srpak, Diplompolitologin **TEXTE** Alma Radoš **PRIJEVOD** Sandra Klarić, prof. **FOTOS** Danijel Soldo, Borna Subota, Miroslav Šlafhauser, Sanja Mijac, Igor Šeler (Quelle HTZ- Kroatische Zentrale für Tourismus), Filip Beusan (Quelle HTZ), Saša Pjanić (Quelle HTZ), Siniša Uštulica (Quelle HTZ), Denis Despot (Quelle HTZ), Ivo Biočina (Quelle HTZ), Maja Danica Pečanić (Quelle HTZ), Archive des Restaurants Lu, Archive des Hotels Dunav, Archive des Tourismusverbandes der Gemeinde Nijemci, Archive des Tourismusverbandes der Stadt Vukovar, Zvonimir Tanocki (Quelle HTZ) **GRAFIKDESIGN** Vedrana Knez **NAKLADA** 4000 **DRUCK** Printera Grupa d.o.o. | 2021.