



*Babil
Şarap Evi*

Şarap Menü

Şarap Felsefemiz

Bu topraklar dünyanın ilk şarabını üretti, yağmurun, güneşin ve rüzgarın büyüttüğü soylu Anadolu üzümleri şarap üreticilerimizin şaraphanelerinde, aromalarına, tanenlerine kavuştu ve kadehlere yolculuk başladı.

Babil Şarap Evi olarak; unutulmaya yüz tutan Anadolu üzümlerinin yeniden hayat bulmasını desteklemek amacıyla sadece yerli butik üreticiler tarafından üretilen Şarap'lara Kav'ımızda yer verdik ve Türkiye'nin en kapsamlı Türk Üzümleri menüsünü hazırladık. Sıdalan, Çavuş, Öküzgözü, Narince, Emir, Acıkara, Çal Karası, Kalecik Karası, Urla Karası, Boğazkere, Karalahna, Yapıncak, Karasakız, Adakarası, Misket, Papaskarası, Hasandede, Kösetevek, Mazrona, Kerküş, Barburi, Hüyük Ak Üzüm, Sultaniye, Aküzüm, Göküzüm, Tilki kuyruğu, Fersun, Ten Göynek, Karaoğlan, Merzifon Karası, Patkara, Foça Karası, Selvi Karası, Çatal Karası, Kınalı Yapıncak, Vasilaki ve daha niceleri...

Menümüzde 'Anadolu Üzümleri' logosu ile bu şarapları takip edebilirsiniz. Keyifli tadımlar..

Dr. Haşim Atasoy





Kırmızı Saraplar

Kırmızı Şaraplar



Chamlija - Turandot

8.450TL



Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırklareli

Yoğun ve zarif bir buket: mocha, kavrulmuş kahve çekirdeği, olgun kırmızı meyveler ve çiçek notaları.

Kırmızı Şaraplar



Nisce - Horos Karası

4.650TL



Horos Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kilis

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kızılgöl (Kilis)

Katma değeri çok yüksek olan Horos Karası üzümü yaklaşık 40 senedir sadece kurutmalık üzüm, pekmez veya ceviz sucuğunda değerlendiriliyor olsa da Horos Karası namı diğer Kilis Karası üzümü aslında bir şaraplık üzüm cinsi.



Nif Bağları - Reserve Shiraz

5.870TL



Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kemalpaşa (İzmir)

Nif Şaraphane'de benimsenmiş olan "minimum müdahale" felsefesinin sonucu olarak, kökeni İran'a uzandığı düşünülen Shiraz üzümünün Nif Bağları topraklarındaki varoluşuna en dürüst hali ile tanıklık edecek ve cüretkar doğasını deneyimleyeceksiniz. İçtiğiniz her yudumda, bu serüvene ve mutluluğa dahil olmanız dileğiyle.. Gaye Özcan



Sarı Kedi

3.970TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Denizli'nin Güney Platosu'nda, 859 - 876 arasında değişen rakımda, 18 yaşındaki SARI KEDİ tek parsel bağından alınan Cabernet Sauvignon, Merlot ve Cabernet Franc üzümlerinden yapıldı. Ön burunda yoğun olarak frenk üzümü, böğürtlen, frambuaz gibi siyah meyve ve menekşe kokularının harmanı, damakta ise dut aromalarının hissedildiği SARI KEDİ güçlü gövdesi ve dengeli yapısıyla uzun bitişli bir şaraptır.



Selendi - Sarnıç

5.000TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Selendi Sarnıç butik şarap olarak üretilmiştir. Akhisar'ın Sarnıç bağlarımızda, sadece kendi yetiştirdiğimiz organik üzümlerden üretilmiştir. Sıcaklık kontrollü paslanmaz çelik tanklarda fermentasyon tamamlanmış, 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda 14 derece sıcaklık, %75 rutubette 18 ay dinlendirilmiş ve kendi tesislerimizde şişelenmiştir.



Caeli - Ament

3.960TL



Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc & Petit Verdot & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Çanakkale)

Tarihi Gelibolu Yarımadası'nın zengin ormanlarının ortasında, deniz etkisi ve rüzgarın serinliğine sahip olan bağlarımızın bulunduğu toprağın yapısı killi, kumlu, çakıllı ve kireç taşlarından oluşmaktadır. Dünyada sadece en kaliteli şarapların üretildiği bölgelerde kullanılan 1 metreye 1 metre fidan dikim sıklığı yöntemi ile düşük verim, yüksek kaliteye uygun üretilmiştir.



Chamlija - Thracian (Trakyalı)

4.650TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Petit Verdot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Istranca Dağları (Kırklareli)

Merhaba ben Thracian, Şarap Tanrısı'nın doğduğu Trakya'dan geliyorum. Dünyada altın takıyı ilk defa benim atalarım Traklar üretmiş. Trakyalı olarak altına çok meraklıyız. Sebebi ise cazibeli ışıltısı ile asla paslanmayan, kararmayan ve donuklaşmayan yapısı. Chamlija beni altının bu ölümsüz karakteri ile bir Trakyalı olarak özdeşleştirdi. Cazibeli bir burna ve yıllara meydan okuyacak bir yapıya sahibimdir.



Kastro Tireli - Junus

3.630TL



Boğazkere & Kalecik Karası & Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır & Ankara & Elazığ

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Kastro Tireli bağı üzümlerinden kendi yabani mayası ile fermente edilmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Chamlıja - Nev'i Şahsına Münhasır 3.620TL



Cabernet Sauvignon & Merlot &
Cabernet Franc & Petit Verdot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırklareli

Istranca dağlarının güney eteklerinde yer alan Chamlıja bağlarında yetişen Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc ve Petit Verdot üzümlerinden üretildim. Bağlarımın ortak özelliği kuvars taşı ve/veya kireç taşı içermeleridir. Şarabın lezzetini ve rahiyasını muhafaza etmek amacıyla filtre ve durultma işlemi yapılmadan şişelendim.

Kırmızı Şaraplar



Urla - Tempus 3.620TL



Merlot & Syrah & Cabernet Sauvignon &
Cabernet Franc & Petit Verdot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü.



Öküzgözü - Foça Karası (Phokaia) 3.620TL



Foça Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Foça (İzmir)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Foça (İzmir)

Foça'nın antik dönemden beri var olduğu düşünülen üzüm çeşidi. İonyalı'ların kenti Foça (Phokaia) da, mübadele ile sona eren bağcılık ve şarapçılık geleneği Rıfat Şekerdil'in gayretleri ile yeniden hayat bulmaya başlamıştır.



Vinolus - Kalecik Karası 3.620TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İncesu (Kayseri)

1150 m rakımda organik sertifikalı bağlarımızda yetiştirilen Kalecik Karası üzümlerinden üretilmiştir. Zengin meyve aromalarına ve yumuşak içime sahip bu şarabı keyifle içeceksiniz.



Selendi - Blend 3.620TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Shiraz &
Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Akhisar'ın Sarnıç ve Moralılar köylerindeki bağlarımızda, sadece kendi yetiştirdiğimiz üzümlerden üretilmiştir. Sıcaklık kontrollü paslanmaz çelik tanklarda fermantasyonu tamamlanmış, 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda 14 derece sıcaklık, %75 rutubette 18 ay dinlendirilmiş ve kendi tesislerimizde şişelenmiştir.



Yediblgeler - Bias Priene Merlot 3.620TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Selçuk (İzmir)

Yedi Bilgeler Şarapları isimlerini, Batı Anadolu'nun İyonya topraklarında yaşamış felsefecilerden almıştır. Üzümleri de bu felsefecilerinin yaşadığı toprakların üzümleridir.



Urla - Urla Karası & Nero D'avola 3.620TL



Urla Karası &
Nero d'avola

Üzüm'ün Anavatanı : Urla (İzmir) & Sicilya (İtalya)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü. Urla Şarapçılık, kendi kontrollü bağlarında geleneksel ve modern yaklaşımları harmanlayarak Klazomenai'nin kaybettiği itibarını geri kazandırma iddiasıyla yola çıktı.



502 Vineyards Merzifon Karası 3.280TL



Merzifon Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Merzifon (Amasya)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Merzifon (Amasya)

Merzifon, Sarıköy'den hasat edilen Merzifon Karası üzümlerimiz, 8 gün boyunca 24 derece sabit sıcaklıkta, günde 2 defa punch down tekniği kullanılarak, meserasyon, fermentasyon sonrası, preslenip % 22'si Macar fıçılarda 5 ay boyunca, %13'ü Fransız fıçılarda 3 ay boyunca olgunlaştırılmış, kalanı ise paslanmaz tanklarda dinlendirilmiştir. Şişelenmek üzere blend edilip hazır hale getirilmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Chateau Murou

3.280TL



Montepulciano & Sangiovese

Üzüm'ün Anavatanı : İtalya

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırklareli

Olgun kırmızı meyvelerin kendisini gösterdiği, ona eşlik eden müldüm eriği, vanilya ve tütün damakta aynı profili hissettirirken kirazın bir adım önde olduğu, yumuşak içimli ve tanenli, yıllandırılmaya uygun bir sek şaraptır.



Likya - Acıkara

3.280TL



Acıkara

Üzüm'ün Anavatanı : Elmalı (Antalya)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elmalı (Antalya)

İngilizce "wine" kelimesi Hitit dilinde "Wiyana'dan" türetilmiştir, daha sonra Likyalı'lar da Oenoanda olarak adlandırılan şarap kenti, merkezinden yalnızca 16 mil kuş uçuşu mesafede yeniden bağlara kavuştu. Şato usulü, yerinde kendi bağlarından üretim yapan firmamız 1100 mt. rakımda, gündüzleri sıcak, geceleri serin olan mikro klimada geç hasat edilen üzümlerden bu şarabı üretmiştir.



Pamukkale - L

3.280TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Seçilmiş parsellerde düşük verimle yetişen üzümleri 4 hafta boyunca süren maserasyonlarından sonra Fransız yeni medium toast fıçılarda geçirdikleri malolaktik fermantasyonlarını takiben 22 ayı, ayrı ayrı sonra da 6 ay beraber olmak üzere toplam 28 ay, şişelendikten sonra ise 6 ay daha dinlendirdik. Güney terruarının tüm özelliklerini taşıyan bu özel şarabımızı sadece 6 fıçı ürettik.



Şatomet - Mourvedre & Syrah & Merlot

3.280TL



Syrah & Merlot & Mourvedre

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

Urla/İzmir bölgesindeki bağlarımızdan elle toplanarak, 10 kg'lık kasalarda "Gece Hasadı" yapılarak geleneksel yöntemlerle üretilmiştir. Üretim sırasında kısmi filtrasyon uygulanmıştır. 300 litrelik meşe fıçılarda dinlendirilmiştir.

Kırmızı Şaraplar



Suvla - Sur

3.280TL



Merlot & Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc & Petit Verdot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kabatepe (Çanakkale)

Üzümler şafaktaki hasat sonrasında hemen işlenir. 18 ay boyunca kısmi olarak meşe fıçılarda olgunlaştırılır. Damakta kırmızı orman meyveleri, yaban mersini ve kuru erik aromalarının arkasında hissedilen karabiber, biberiye ve vişne notaları ile zengin ve kompleks bir buke sergiler. Güçlü ve aromatik özülle yumuşak bir gövde taşır.



Chamlıja - Istranca Gelini

3.100TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Istranca Dağları (Kırklareli)

Bağlarımızın ortak özelliği kuvars çakılları ve kireç içermeleridir. Koyu bordo renge sahibim. Fransız meşe fıçılarda 12 ay boyunca yıllandırıldım. Burunda olgun siyah kiraz, böğürtlen, karadut gibi olgun siyah meyve aromalarım vardır. Damağım meyvemsi yapıda olup ipeksi karakterde tanenlere sahiptir. Şarabımın lezzetini ve rahiyasını muhafaza etmek amacıyla filtreleme ve durultma işlemi yapılmadan şişelendim.



Corvus - Öküzgözü & Boğazkere

3.100TL



Öküzgözü & Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Diyarbakır

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elazığ

Anadolu'nun üretken topraklarının iki değerli üzümlü Boğazkere ve Öküzgözü, Elazığ dağ köylerinin sulama yapılmayan geleneksel bağlarından özenle toplandı ve soğuk zincir ile Bozcaada'ya getirildi. Ait olduğu toprakların tat ve dokusuna, Corvus teknolojisi ile önologlarımızın tecrübesi eklendi. Özel yapım büyük meşe fıçılarda 12 ay dinlendirildi.



Gordias - Kalecik Karası

3.100TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Polatlı Kargalı Köyü (Ankara)

1150 metre rakımdaki yüksek kireçli bozkır topraklarında bulunan Gordias Bağları Kalecik Karası üzümlerinden üretilmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Gülor - Cot'n

3.100TL



Petit Verdot & Merlot & Malbec

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ)

Ülkemizi uluslararası üzümlerle tanıştıran Türkiye'nin ilk butik şarap üreticisi Gülor'un Şarköy'deki bağlarından kısıtlı verim uygulanarak yetiştirilen ve "micro terroir" yöntemiyle seçilen üzümlerden üretilmiştir. Meşe fıçılarda 6 ay dinlendirilmiştir. Yıllandırmaya uygundur. Gülor Bağları denizden 1 km uzaklıkta, 47 m yüksekliktedir.



İkidenizarası - Zoza

3.100TL



Cabernet Sauvignon, Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

"Zoza"; 1942 yılında Urla'da yakalanan son Anadolu Pars yavrusuna verilen addır. "Zaman" her şeyi silerken, "yer" her şeyi tutuyor. Siğacık ile içmeler koylarını bağlayan vadinin tam ortasında zirvenin Ege esintileriyle dolu bereketli topraklarının bağrındaki şaraplar, 1924 mübadelesiyle giden Rum'ların ardından neredeyse bir asır sonra yeniden kadehlerimizde.



Karnas - Syrah

3.100TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çömlekçi (Bodrum)

Karnas Şarapları, bir zamanlar üzümleriyle ünlü, güneşiyle bereketli bir toprakta; efsanelere sahne olmuş bir bölgede sürdürülebilir tarım yöntemleriyle, aile bağlarında üretilmektedir.



Küp - Epic'o

3.100TL



Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bekilli (Denizli)

Şato tipi üretim felsefesiyle 800 – 900 metre rakımdaki ve üretim tesislerimize yakın bağların üzümleri uzmanlarımız tarafından kontrol edilerek özenle yetiştirildi. Yapılan tadımlar sonucunda en uygun bağ bozumu zamanına karar verildi. Özenle seçilen salkımlar ezilmeden çok erken saatlerde serin bir şekilde işlemeye kabul edildi.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Kırmızı Şaraplar



Pamukkale - Nodus

3.100TL



Merlot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

11 yaşındaki asmalardan düşük verimle, titizlikle yetiştirilen Cabernet Franc & Merlot üzümleri, sabah erken saatte hasat edilerek bağlara 10 km uzaklıktaki şaraphanemizde özenle işlendi. Klasik Fransız usulü soğutmalı beton tanklarda maserasyon ile fermentasyonu tamamlandı ve 300 litrelik yeni Fransız meşe fıçıda 16 ay daha dinlendirilen NODUS sadece 17 fıçı üretildi.



Selendi - Morali

3.100TL



Merlot & Petit Verdot & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

4000 yıl önce Hititler, Akhisar'ın 800 metre yükseklikteki bir köyü olan Sarnıç'ın şarap yapımına uygunluğunu keşfetmişlerdi. Selendi işte bu ilhamla aynı bölgede, Sarnıç'ın serin dağ esintileri, tarihi zeytin ağaçları ve yabani böğürtlen dolu yaylasında yer alan Selendi Bağları'nda, ailemizin ve şarap uzmanımız Andrea Paoletti'nin yönetiminde organik üzümler yetiştiriyor.



Suvla - Sır

3.100TL



Syrah & Karasakız & Pinot Noir

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya & Bozcaada (Çanakkale) , Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Suvla Sır, zarafet ve inceliğin bir ölçütüdür. Karışımın her rekoltesi, aile bağlarından Bozokbağ'ın farklı çeşitleri kullanılarak hazırlanır ve çoğunlukla Syrah, yerli Karasakız ve Pinot Noir çeşitlerinden oluşur. Şarap, meşe fıçılarda 15 ay boyunca kısmen olgunlaştırılır. Derin, mürekkep moru tonları, olgun yaban mersini, koyu orman meyveleri, safran ve siyah kirazın yoğun, baharatlı ve parfümlü kokusu hissedilir.



Umurbey - Merlot

3.100TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Yazır Köyü (Tekirdağ)

Burunda siyah kiraz, böğürtlen ve vanilya kokuları hissediliyor. Ağızda yuvarlak , dolgun ve kalıcı.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Kırmızı Şaraplar



Urla - Vourla

3.100TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Syrah & Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa & Diyarbakır
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Kuşçular - Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü. Urla Şarapçılık, kendi kontrollü bağlarında geleneksel ve modern yaklaşımları harmanlayarak Klazomenai'nin kaybettiği itibarını geri kazandırma iddiasıyla yola çıktı.



Usca - Sonnet 66

3.100TL



Merlot & Syrah & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Kuşçular - Urla (İzmir)

William Shakespeare'in sonelerinden ilham alınan şaraplar, eşleştirilen sonenin numarası ile isimlendirilmiştir. Eski Fransız meşe fıçılarda 6 ay boyunca olgunlaştırılmıştır.



Vinaida - Merlot

3.100TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Gödençe (İzmir)

Fermantasyon ve olgunlaştırma 12 ay meşe fıçıda gerçekleşmiştir. Parlak koyu kırmızı renkte, yakut röfleler içerir. Burunda menekşe, vanilya aromaları ile başlayıp, taze kırmızı ve siyah orman meyveleri ile devam eder. Damakta ise bu aromalar güçlü lezzetlere dönüşür.



Vinaida - Syrah

3.100TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Gödençe (İzmir)

Fermantasyon ve olgunlaştırma 12 ay meşe fıçıda gerçekleşmiştir. Parlak koyu kırmızı renkte, mor ışıltılara sahiptir. Burunda menekşe ve baharat kokularıyla başlayıp, taze kırmızı ve siyah meyve aromaları ile devam eder. Damakta ise bu aromalar güçlü lezzetlere dönüşür.

Kırmızı Şaraplar



Chateau Gali

2.930TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Chateau Gali Pure Merlot, bağın en iyi üzümünün olduğu parselden toplanmış, yoğun, zengin meyve aromalı güçlü ve uzun bitişli şarabımızdır. Gelibolu yarımadasının Doğan Arslan Mevkiinde olan Gali Bağlarında üzümler, Marmara ve Ege denizlerinden esen hakim rüzgarların etkisinde, çiğ ile tabii sulanarak, bölgenin zengin florası eşliğinde özel tat ve buketlerini oluşturmaktadır.



Corvus - Vinium

2.930TL



Karalahna

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Vinium, Bozcaada üzümlerinin arasında öne çıkan Karalahna'nın gövde gösterisi. İri taneleri, kalın kabukları ve yoğun rengiyle Karalahna, kendine özgü karakterini şarabına da yansıtır. Geleneksel sık goble bağlardan özenle seçilen, sınırlı hasat Karalahna üzümleri, yüksek teknolojiyle işlenerek, Ada'ya özgü tat ve aromaları yansıtan güçlü bir şaraba dönüştü.



Gürbüz - Kalecik Karası

2.930TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Tekirdağ

Tekirdağ Bölgesi'nde yetişen Kalecik Karası üzümlerinden üretilip, 13 ay meşe fıçılarda olgunlaştırıldıktan sonra şişelenmiş, kısmi filtrasyon uygulanmıştır. Binlerce yıl önce Anadolu'da hüküm sürmüş olan Sümerlerin ve Hititlerin, şarap yapımı için yine bu üzümü kullandıkları tahmin edilmektedir.



Kuzubağ - Hemhal

2.930TL



Cabernet Sauvignon & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştildiği Bölge : Çal (Denizli)

Hemhal; bütünleşmek, birliktelik özelliği göstermek. Kuzubağ Hemhal, 2007 yılında dikilmiş olan ve düşük verim prensibi ile yetiştirilen Cabernet Sauvignon ve Merlot bağlarımızdan toplanan üzümlerin bir araya gelip hemhal olmasıyla ortaya çıkmıştır. Fransız meşe fıçılarda 12 ay olgunlaştırıldıktan sonra şişelenmiş ve 12 ay da şişesinde dinlendirilmiştir.

Kırmızı Şaraplar



Likya - Fersun

2.930TL



Fersun

Üzüm'ün Anavatanı : Fersun köyü (Antalya)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elmalı (Antalya)

Evliya Çelebi'nin seyahatnamesinde ve Defter-i Hakani'de ışık anlamına gelen Fersun köyünde bulunan köklerinden ötürü Fersun üzümü olarak adlandırılmıştır. Likya şarapları tarafından keşfedilmiş nesli tükenmek üzere olan Anadolu üzümleri Likya Arkeo markası ile sizlere sunulmaktadır.



Likya - Merzifon Karası

2.930TL



Merzifon Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Merzifon (Amasya)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elmalı (Antalya)

Bağcılık için çok elverişli olan Anadolu'da bin kadar yerli ve yabancı üzüm cinsi bulunmaktadır. Bunlardan biri de Merzifon Karası'dır. 720 M. Rakımda bulunan Merzifon ilçesinin doğu ve güneyini bir hilal biçiminde çevreleyen bağlarda yetiştirilmektedir. Amasyalı coğrafyacı Strabon da eserinde bahsetmektedir. Likya şarapları tarafından keşfedilmiş nesli tükenmek üzere olan Anadolu üzümleri Likya Arkeo markası ile üretilmektedir.



Lucien Arkas - Consensus

2.930TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Torbalı (İzmir)

Lucien Arkas (LA) tarih ve medeniyetlerin beşiğinde doğdu, sahip olduğumuz zengin kültürün ve tarihin izlerini bugüne taşıyor, günümüzde yaşıyoruz. Ege Bölgesi'nin toprağını, suyunu, iklimini; özen, sevgi ve sabrımızla birleştirerek kendine özgü bir lezzet dünyası sunuyoruz. Kırmızı meyve nüanslarına sahip, canlı, yuvarlak, zarif, asiditesi güçlü ve dengeli bir şarap olan Consensus; 12 ay boyunca yllandırılmaktadır



Sevilen - Centum

2.930TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Centum, "100" rakamının Latince karşılığıdır. Tabiatın, iklim-toprak-üzüm üçlüsünün uyumlu beraberliğinin sunduğu, Güney İlçe'si Aşağıçeşme köyündeki bağlardan hasat edilen üzümlerle yapılan Centum'a ismini veren, eskiden bu köyde bulunan "100 asmalık" bağdır. Kısıtlı filtrasyon uygulanmıştır, tortu oluşabilir. 14 ay Fransız Meşe fıçılarda ve 12 ay şişede olgunlaştırılmıştır.

Kırmızı Şaraplar



Suvla - Kırte

2.930TL



Cabernet Sauvignon & Syrah & Malbec

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Kırte, adını Çanakkale savaşının yaşandığı köylerden biri olan Alçıtepe'nin tarihteki isminden alır. Suvla aile bağlarının da komşusu olan bu küçük koy, tarihi Gelibolu Yarımadası'nda milli park sınırları içindedir. Yakut nüanslar içeren yoğun kırmızı renkteki bu şarap 15 ay boyunca meşe fıçılarda dinlendirilir. Güçlü tanenleriyle, aromatik ve baharatlı notalarla dengeli ve gövdeldir.



Vİno Dessera - Arc Vİrtus

2.930TL



Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırklareli

Vİno Dessera ismiyle erdemli, gücü ve dayanıklılığı vurguladığı Art Vİrtus serisi'ne ait bu şarap doygun ve unutulmaz tadını, Dönmez Ailesi'nin Kırklareli'nin 335 rakımlı geniş, kayalık bir alana yayılmış bağlarının, kökleri çetin koşullarla sınanarak büyüyen özel, seçili ve olgunlaştırılmış üzümlerinden almıştır.



Yedİbilgeler - Vİndemİa Güneş

2.930TL



Patkara

Üzüm'ün Anavatanı : Toroslar (Mersin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Selçuk (İzmir)



Antİoche - Barburi

2.850TL



Barburi

Üzüm'ün Anavatanı : Antakya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Antakya (Hatay)

Barburi üzümleri yalnızca Hatay - Antakya ve çevresinde bulunmaktadır. Barburi üzümlerinin kendine özgü gerçek tatlarının ortaya çıkması için kısıtlı filtrasyon yapılmıştır.



Kırmızı Şaraplar



Gülor - Şayeste
2.850TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elazığ

Türkiye'nin ilk butik şarap üreticisi Gülor'un Elazığ'daki kontrollü bağlarından, kısıtlı verim uygulanarak yetiştirilen Öküzgözü üzümlerinden üretilmiştir.



Paşaeli - Papaskarası
2.830TL



Papaskarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırcaali (Edirne)

Edirne ilinin Kırcaali ilçesinde tek bir bağda yetiştirilen Papaskarası üzümlerinden sınırlı sayıda üretilmiştir. % 10'u 225 litrelik Fransız meşe fıçılarda, bakiyesi paslanmaz çelik tankta olgunlaştırılmıştır ve en az 3 ay süre ile şişede dinlendirilmiştir.



Barbare - Prestige
2.760TL



Cabernet Sauvignon & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Süleymanpaşa (Tekirdağ)

Organik üzümden imal edilerek, 18 ay meşe fıçıda yıllandırılmış, 7000 şişe üretilmiştir.

Gülbüz - Mood Kırmızı
2.680TL



Shiraz & Cabernet Sauvignon & Cinsault & Grenache & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa & İspanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çınarlı Köyü (Tekirdağ)

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache, Merlot ve Shiraz üzümlerinden üretilmiş, 12 ay meşe fıçılarda olgunlaştırıldıktan sonra şişelenmiştir.



Chamlija - Kara Sevda
2.760TL



Papaskarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Istanca Dağları Etekleri (Kırklareli)

Merhaba, ben Papaskarası. Üzüm çeşidi olarak tahmini yaşı 1500 yıldır. Balkan yarımadasının hakim üzümlüyüm. Yeniçeriler beni Macar ovasına kadar taşımış olmalı ki; bir oğlum (Kadarka) ve bir kızım (Kovidinka) hala orada yaşıyorlar. Ben ise Kırklareli'nin Istanca eteklerinde doğmuşum. Taşların üzümlüyüm. Ateş kızılı çekici parlak bir rengim vardır. Şairlere ilham veririm.



Öküzgözü - Öküzgözü
2.680TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Foça (İzmir)

İonyalı'ların kenti Foça (Phokaia) da, mübadele ile sona eren bağcılık ve şarapçılık geleneği Rifat Şekerli'nin gayretleri ile yeniden hayat bulmaya başlamıştır.



Kırmızı Şaraplar



Selefkia - Patkara

2.680TL



Patkara

Üzüm'ün Anavatanı : Toroslar (Mersin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Karacaoğlan (Mut-Silifke)

Patkara Toros dağlarının Göksu vadisine bakan güney yamaçlarındaki Karacaoğlan köyünde kireçtaşı bol topraklarda yetişen 40 ve 80 yaşında asmalardan gelen üzümlerle soğuk fermentasyon yöntemi ile işlenmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Kutman - Kalecik Karası

2.590TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Trakya

Türkiye'nin en popüler üzümlerinden birisi olan Kalecik Karası, Trakya bölgesinde bulunan bağlarımızda çok olumlu sonuçlar vermektedir. Fermantasyonun tamamlanması ile birlikte yıllar sürecektir olan olgunlaşma dönemine terk edilen şaraplar, bu sürenin sonunda en az 8-12 ay meşe fıçılarda dinlendirilir ve böylece gövdeli olmakla birlikte yumuşak içimli, enfes bukeye sahip şaraplar olarak şişelenir ve sunuma hazır hale gelirler.



Ni&ce - Cabernet Sauvignon & Merlot

2.680TL



Cabernet Sauvignon & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kızılğöl (Kilis)

Fermentasyonu Paslanmaz Çelik tanklarda 24° de tamamlanır. Orta tutsülenmiş Fransız meşe fıçılarda 12 ay yllandırılan Ni&Ce Cabernet Sauvignon&Merlot Vegan / Vejeteryan tüketime uygundur. Üzümün özel aromalarını korumak için kısıtlı filtrasyon uygulandığından eser miktarda tortu içerebilir.



Kuzeybağ - Kösetevek

2.590TL



Kösetevek

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Korukköyü (Elazığ)

Elazığ ili Kuzova Bölgesinin Koruk köyünde 2014 yılı bağbozumunda elde edilen Kösetevek üzümleri ilk olarak şarap yapımında kullanılmıştır. Üzümlerin kullanıldığı bağ Keban barajına 3 km uzaklıkta, 9250 m2 'lik bir alanda, doğu-batı yönünde uzanmakta olup 1062-1074 rakımda bulunmaktaymış. Kâtip Çelebi bu bölgede bağlar içinde 15 köyün olduğunu ve ahalinin her yılın üç-dört ayını burada geçirdiğini yazıyor.



Büyülübağ - Adakarası

2.590TL



Adakarası

Üzüm'ün Anavatanı : Avşa Adası (Balıkesir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Avşa Adası (Balıkesir)

Türkiye'nin Avşa adasına özgü üstün kaliteli şaraplık üzüm çeşidi Adakarası'nın tüm zarafetini yansıtan böğürtlen ve kiraz aromalarının ön burunda yoğun olarak algılandığı canlı diri ve dengeli kırmızı sek şaraptır. Özel bir mikro klimaya sahip olan Avşa Adası'ndaki bağlarımızdan özenle seçilmiş Adakarası üzümlerinden, Fransız teknolojisinin son örneğini yansıtan gravite sisteminin uygulandığı modern tesislerimizde üretilmiştir.



Kuzeybağ - Öküzgözü

2.590TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Korukköyü (Elazığ)

Elazığ Koruk Köyü'nün 30 yıllık Başak Bağları'nda yetişen Öküzgözü üzümünden yapılmıştır.



Kutman - Gamay & Cabernet

2.590TL



Gamay & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege & Trakya

Fransız kökenli Gamay ve Cabernet Sauvignon üzümleri Ülke'mizde çok başarılı sonuçlar vermektedir. Ege ve Trakya bölgelerinde kendi bağ alanlarından elde ettiğimiz üzümler çelik tanklarda fermantasyona tabi tutularak şaraba dönüştürülmektedir.



Ma'adra - Syrah

2.590TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gömeç (Balıkesir)

Syrah, Gömeç Madra Dağları'nda bulunan granit toprak yapısına sahip, poyraza açık bağlarımızdan düşük verim alınarak tek parselden hasat edildi. Bağların içinde bulunan yerçekimi akışına uyumlu şaraphanemizde işlenerek bağında şişelendi. Kısmi olarak 12 ay Fransız meşe fıçıda dinlendirildi. Kısıtlı filtrasyon uygulandı.

Kırmızı Şaraplar



Yanık Ülke - Merlot

2.590TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kula (Manisa)

Meşhur coğrafyacı Strabon'un kitaplarında mitolojik ismi "Katakekaumene -Yanık Ülke" olarak adlandırdığı Manisa (Magnesia) - Kula bölgesinin simsiyah lavlarla kaplı topraklarında, antik çağların lezzeti efsaneleşmiş şarapları yeniden hayat buluyor. %100 Merlot üzümünden üretilmiştir, kısıtlı filtre yapıldığından tortulaşma görülebilir.



Yükseltan - Merlot

2.590TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Saros (Çanakkale)

Saros bölgesi üzümlerinden, iyi ve kontrollü bağcılık üretim anlayışı ile üretilmiştir. Sınırlı filtre edilmiştir.



Asmadan - Kor Reserve

2.500TL



Öküzgözü & Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Diyarbakır
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elazığ & Diyarbakır

Elazığ ve Diyarbakır bölgelerinden, 50-60yıllık bağlarda, geleneksel yöntemler ile yetiştirilmiş, Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinden üretilmiştir. 12 ay boyunca Fransız meşe fıçılarda olgunlaştırılmıştır. Burunda kırmızı meyveler, tatlı baharatlar, mürdüm eriği ve füme notlar ile zengin bir başlangıca sahiptir. Damakta vişne, tatlı baharatlar ve kırmızı olgun meyvelere eşlik eden yuvarlanmış ancak hissedilir tenen yapısıyla canlı ve zarif bir içim sunar.



Büyülübağ - Meltemi

2.500TL



Öküzgözü & Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Diyarbakır
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Denizli'nin Güney bölgesindeki anlaşmalı bağlarımızda Büyülübağ için özel olarak yetiştirilmiş Öküzgözü ve Boğazkere üzümlerinden üretilmiştir. Anason, taze bütün çekilmiş karabiber ve kuru erik ağırlıklı, aromatik bukesi ve bitiminde uzun süre damakta kalan egzotik baharat nüansları ile öne çıkan, belkemiği sağlam, güçlü yapılı bir şaraptır.



Kırmızı Şaraplar



Gaya - Çalkarası

2.500TL



Çal Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

850 metre rakımda, killi, kireçli toprakta yetişen Çal Karası üzümlerinin kadehlere yolculuğu.



Kuzubağ - Çalkarası

2.500TL



Çalkarası

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

Kuzubağ bağları ve şaraphanesi, 850 metre rakımdaki Denizli-Çal platosunda kurulmuştur. Gece ile gündüz sıcaklık farkının oldukça yüksek olduğu bölge killi, tınlı ve kireç topraklara sahiptir. Düşük verim prensibi ile yetiştirilen üzümler elle hasat edilir ve bağların kalbinde yer alan şaraphanede yerçekimi sistemi ile işlenir. 40 yaş üstü asmalardan üretilen Kuzubağ Çal Karası, Çal'ın yerel üzümü Çal Karası'na bir saygı duruşu niteliğindedir.



Suvla - Karasakız

2.500TL



Karasakız (Kuntra)

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya ve Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Suvla adını, tarihi Yarımadası'nın kuzey Ege sahilindeki bir koydan alıyor. Yarımada'nın güçlü teruarında yetişen, iyotlu deniz havasını soluyan yöreye özgü yerli Karasakız üzümleri hasat sonrası karakterlerinin korunmasına özen gösterilerek kendi topraklarında işlenir. Parlak kırmızı renkteki bu varyetel burunda çilek, erik, kuru incir, kekik ve defne notalarının zengin aromasını sunar.



Yanık Ülke - Strabon

2.500TL



Boğazkere & Merlot & Petit Verdot & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kula (Manisa)

Meşhur coğrafyacı Strabon'un kitaplarında mitolojik ismi "Katakekaumene - Yanık Ülke" olarak adlandırdığı Manisa (Magnesia) - Kula bölgesinin simsiyah lavlarla kaplı topraklarında, antik çağların lezzeti efsaneleşmiş şaraplarını yeniden damaklarda buluşturuyoruz. Volkanik toprağın karakterlerinin hissedildiği Strabon şarabı, damakta dolgun, hafif baharat aromalarının hissedildiği, meyvemsi dengeli bir sek şaraptır. Kısıtlı filtrasyon uygulanmıştır, tortu görülebilir.



Kırmızı Şaraplar



Lermonos - Ríndera - Öküzgözü & Boğazkere

2.420TL



Öküzgözü & Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Diyarbakır
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

2020 yılında dünyada sadece Denizli'de yetişen bir bitki türü keşfedildi, Ríndera. Adını bu endemik çiçekten alan şarabımız, Ríndera gibi zarafeti ve yöreselliği ile kadehlerinize doluyor. Burunda fıçıdan gelen, vanilya notaları, siyah orman meyvelerinin baskın olduğu, damakta ise güçlü ve canlı tanenleri, orta gövdesi ve asiditesi ile mürdüm eriği, siyah vişne ve krema notalarının belirgin olduğu orta üstü bitişli bir şarap.



Suvla - Papaskarası

2.420TL



Papaskarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Edirne

Suvla adını, tarihi Gelibolu Yarımada'sının kuzey Ege sahilindeki bir koydan alıyor. Papaskarası 2020, anavatanı Edirne'de yetiştirilmiş ve tek çeşit olarak üretilmiştir. Bakırımsı tonlara sahip rubi kırmızısı renkteki bu yerli çeşit burunda vişne, menekşe, kırmızı orman meyveleri, karabiber ve rezene aromaları sunar. 4 ay kısmi olarak fıçıda dinlendirilmiş bu şarap damakta zarif ve zengindir. Kadifemsi tanenleri ve dengeli meyvemsiliği ile lezzetli bir bitiş sergiler.



Suvla - Kalecik Karası

2.410TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kabatepe (Çanakkale)

Suvla adını, tarihi Gelibolu Yarımada'sının kuzey Ege sahilindeki bir koydan alıyor. Suvla Kalecik Karası 2020, bu varyetenin ana vatanı olan Kalecik kasabasından gelen üzümlerden elde edilir. Bölgedeki toprak ve iklimin üzüme etkisi ortaya zengin ve güçlü karakterlerde bir şarap çıkarır. Parlak mor renkteki hafif gövdeli bu yerli çeşit burunda çilek, karadut, muz yanında kekik, defne ve karabiber aromaları sunar. Damakta iyi dengelenmiş meyvemsilik ve pırıltılı bir asidite ile devam eder, bitiş ise yumuşak tanenleriyle zariftir.



Vinkara - Kalecik Karası

2.410TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)

Anadolu'nun yerli Kalecik Karası ahududu ve frenk üzümü aromalarının eşlik ettiği yumuşak içimli ve ağızda kalıcı yapıya sahip kırmızı sek şarap.



Kırmızı Şaraplar



Barel - Syrah

2.330TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tekirdağ

Tekirdağ'ın Eski Bağlar Mevkii'nde MÖ yüzyıldan itibaren asırlar boyu şarap üreten Traklar, bu lezzeti kadırgalarla Avrupa'ya gönderirdi. Binlerce yıllık bu serüven, Barel Vineyards adıyla tekrar hayat buldu.



Caeli - Porta Diverti (Kırmızı)

2.330TL



Cabernet Sauvignon & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Gelibolu)

Tarihi Gelibolu Yarımadası'nın zengin ormanlarının ortasında, deniz etkisi ve rüzgarın serinliğine sahip olan bağlarımızın bulunduğu toprağın yapısı killi, kumlu, çakıllı ve kireç taşlarından oluşmaktadır. Dünyada sadece en kaliteli şarapların üretildiği bölgelerde kullanılan 1 metreye 1 metre fidan dikim sıklığı yöntemi ile düşük verim, yüksek kaliteye uygun üretilmiştir. Bordo tipi Fransız meşe fıçılarda dinlendirilmiştir.



Chateau Nuzun - Selvi Karası & Çatal Karası

2.330TL



Selvi Karası & Çatal Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Çeşmeli Köyü (Tekirdağ) & Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çeşmeli Köyü (Tekirdağ)

Merhaba , ben Çeşmeli bağlarımızın organik sertifikalı üzümlerinden, bağımızın içinde kurulu bulunan şarap evinde doğal yöntemlerle üretilmişim. 9 ay meşe fıçılarda daha sonra şişede yllandırıldım.



Edrine - Tulip

2.330TL



Papazkarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Havsa (Edirne)

Orta yoğunlukta ve orta gövdeli olan bu şarap; orman meyveleri, karamel ve yaban mersini aromasını hissettirir. Orta derecede tanenlidir. 9 ay Fransız fıçılarda, 12 ay şişede dinlendirilmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Shiluh - Turabdin

2.330TL



Boğazkere & Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır & Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Midyat (Mardin)

Süryani Şarabı, 6500 yıllık bölge tarihinde uzun yıllar Hristiyan Kültürü'nün kutsal içeceği olarak Turabdin'de üretilen bir değerdir. Midyat-Mardin bölgesindeki üretim tesisimizde, "Süryani Şarabı" Üretim Yöntemi'ne bağlı kalınarak modern tekniklerle "Süryani Şarabı" üretimini gerçekleştirdik. Mardin Midyat bölgesinde yetişen ve özen ile seçtiğimiz Boğazkere ve Öküzgözü üzümlerinden üretilmiştir.



Kırmızı Şaraplar



Shiluh - Manastir

1.990TL



Boğazkere

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Midyat (Mardin)

Süryani Şarabı, 6500 yıllık bölge tarihinde, uzun yıllardır Hristiyan Kültürü'nün kutsal içeceği olarak Turabdin'de üretilen bir değerdir. Midyat-Mardin bölgesindeki üretim tesislerinde "Süryani Şarabı Üretim Yöntemi"ne göre üretilmiştir.



Arda - Gala Kırmızı

1.990TL



Papaskarası & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Edirne

Papazkarası %80, Arda ve Karacasalih bağları ; Cabernet Sauvignon %20 Arda Bağları üzümlerinden elde edilmiştir. İsmi Edirne sınırları içindeki Gala Gölü'nden alan bu şarap gölün zarif misafirleri Çeltikçi (Glossy Ibis) kuşuna ithaf edilmiştir. Çeltikçi kuşları da yakın akrabası Kelaynaklar gibi nesli tükenmekte olan bir türdür.



Talay - Karalahna

1.990TL



Karalahna

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Eylül ayının ikinci yarısında olgunlaşan bu üzüm çeşidinin taneleri sık ve yuvarlaktır. Kabukları çok kalın değildir. Tanenli yüksek asitli şaraplar yapmaya müsaittir. Yoğun bir şekilde Bozcaada'da yetiştirilen bu üzüm çeşidi Tekirdağ'da da yetiştirilmektedir.



Hanchalar - Öküzgözü & Syrah

1.990TL



Öküzgözü & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Hançalar - Çal (Denizli)

Ege'de bulunan Hançalar köyündeki aile şaraphanesinde üretilmektedir. Ege Bölgesi'nde yetişen üzümler ile üretilen bu şarap, sıcak iklim ve uzun büyüme sezonu etkisiyle, koyu kırmızı renge, burunda böğürtlen gibi siyah meyveler, baharat, çikolata notalarına sahiptir ve damakta güçlü kiraz ve frambuaz tatları hissettirmektedir. Kırmızı etler ve baharatlı yemekler ile tüketebilirsiniz.



Talay - Kuntra

1.990TL



Kuntra (Karasakız)

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya ve Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Trakya bölgesinde yetişen kırmızı şaraplık üzüm çeşididir. Bozcaada'da kuntra olarak bilinir. Uzun bir dönem konyak yapımında kullanılmıştır. Eylül'ün ilk haftasında olgunlaşan erkenci bir üzüm çeşididir. Kabuğu ince, taneleri büyük ve yuvarlaktır. Özellikle Bozcaada'da ve Trakya'da yaklaşık 70 yaşında olan yaşlı kuntra bağlarından dikkate değer şaraplar çıkmaktadır.



Küp - Merlot

1.990TL



Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bekilli (Denizli)

Ege bölgesi 'nin güneyini doğu - batı doğrultusunda geçen Menderes Irmağı'na komşu bir alan olan Çal platosu'nda , Akdeniz iklimi'nin etkisini de taşıyan 650-900 m. yüksekliğinde bir bölgede yetiştirilen Merlot üzümlerinden yapılır. Olgunlaştığında asiditesi çok iyi bir konuma gelir. Killi, çakıllı ve kalkerli topraklarda çok da verimli olmayan bağlarda yetiştirilebilen bir üzüm türüdür.



Turasan - Kalecik Karası

1.990TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik Ankara
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli (Ege)

Turasan Şarapçılık sektöründe adını birçok farklı şaraba hayat vererek duyuruyor. 1943 yılında şarapçılığa başlayan Hasan Turasan'ın çalışmaları hala büyük bir özveriyle sürerek bugünlere geldi ve en kaliteli şarapları üreterek, birçok ödüle layık görüldü. Erciyes Dağı eteklerinde yer alan Turasan Bağları 500 dönümlük arazide yer alıyor ve bu nefis şaraplar için kullanılan üzümler burada en iyi şekilde yetiştiriliyor.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Kırmızı Şaraplar



Diren - Karaoglan

1.880TL



Karaoglan

Üzüm'ün Anavatanı : Arapgir (Malatya)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat

Anadolu'da binlerce yıldır koruyuculuk ile hakimiyet, güç ve merhamet her zaman tek bir bedende birleşti. Başka diyarlara nasip olmayan zenginlik ve benzersizlik bu topraklarda böyle yeşerdi. Arapgir bölgesinin uzun zamandır keşfedilmeyi bekleyen Karaoglan'ının güçlü ve kadifemsi özü bu şarapta ortaya çıktı. Bölgenin bağları Polonyalı Simeon, Evliya Çelebi ve Katip Çelebi'nin yazılarına konu olmuştur.



Vİno Dessera - Pürneşe

1.880TL



Öküzgözü & Barbera

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & İtalya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kırklareli

İtalya'nı soylu üzümü Barbera'nın Öküzgözü ile kupajı



Çamlıbağ - Karalahna

1.870TL



Karalahna

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Karalahna üzümü sık taneli ve koyu siyah renk bir üzümdür. Bu üzüm Bozcaada'nın güneyindeki kireçli topraklarda en güzel örneklerini vermektedir. Eylül ayının ikinci yarısında olgunlaşan bu üzümün sapı ota kalınlıkta pembe renktedir. Taneler çok sık olup yuvarlaktır. Koyu siyah renktedir. Kabuğu çok kalın değildir. Tanelerin içleri yeşilimtrak, lifleri beyazdır.



Çamlıbağ - Kuntra

1.870TL



Kuntra (Karasakız)

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya ve Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Bozcaada'nın güneyinde yeralan bağlardaki Kuntra üzümlerinden özel olarak imal edilmiştir. Türkler "Karasakız", Rumlar ise "Kuntra" adını vermiştir. Kabuğu mor, içi beyaz, yumuşak, çok sulu, tatlı, kokusuz, etli ve düşük asiditeli bir üzüm çeşididir.



Kırmızı Şaraplar



Lermonos - Lykos Valley

1.800TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

Lykos Valley, İç Anadolu düzlüklerini Ege'nin mavi sularına binlerce yıldır bağlayan "yol". Bu yolu takip ederseniz Çal'daki Lermonos Bağlarına, bu şarabın kaynağına ulaşacaksınız. Damakta orta gövdeli, orta üstü asiditeli, uzun bitişli, iyi dengelenmiş, ferahlatıcı bir kırmızı isteyenler için.



Vİnis - Kırmızı

1.800TL

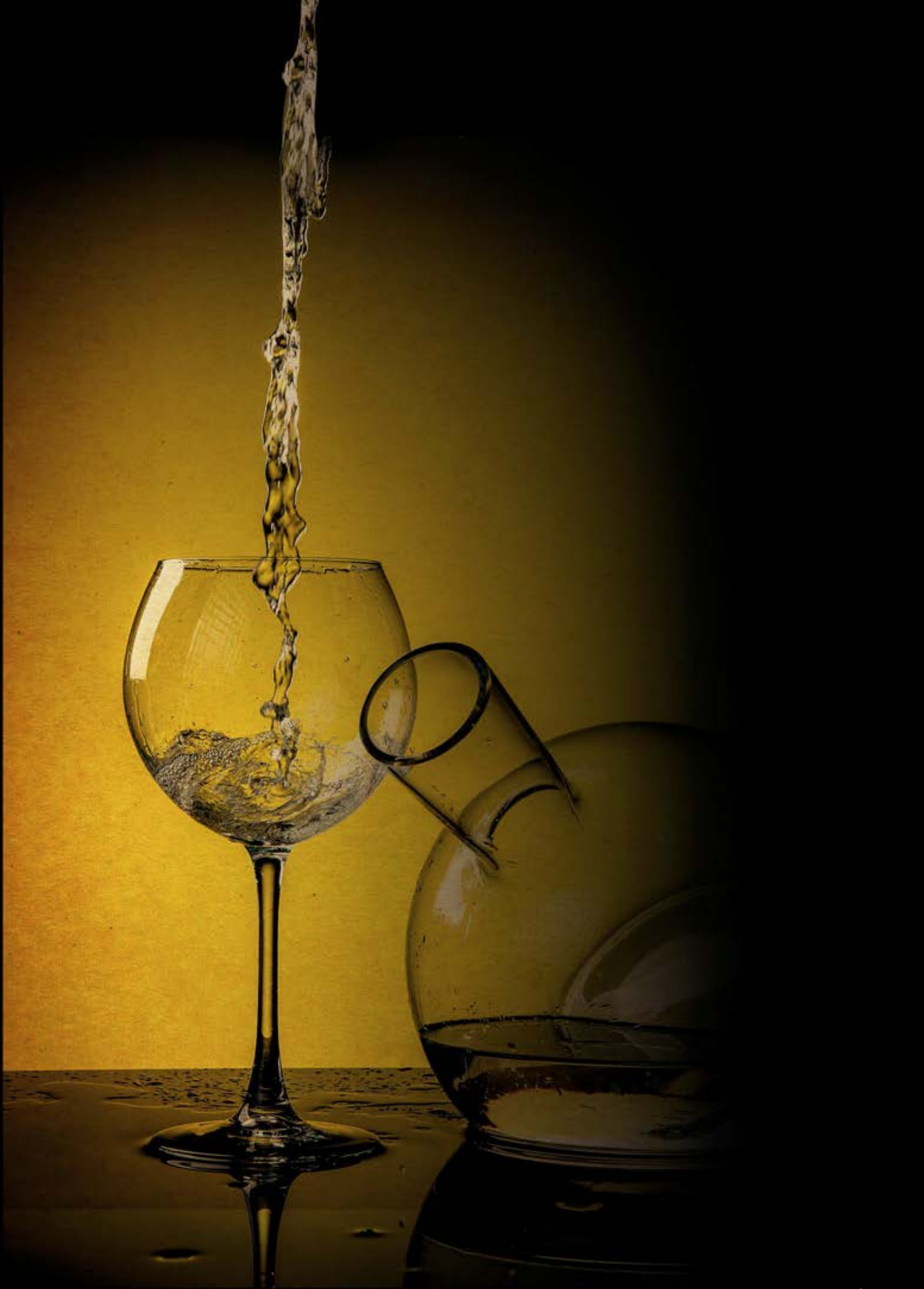


Öküzgözü & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Hançalar - Çal (Denizli)

Denizli, Çal bölgesi Öküzgözü ve Syrah üzümlerinden üretilmiştir.





Beyaz Saraplar

Beyaz Şaraplar



Kastro Tireli - Hermos

3.970TL



Narince & Viognier

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Hermos Gedize ismini veren nehir tanrısının ismidir. Manisa'nın Hermokapelaia Antik Kenti - Manisa Göl Marmara içerisinde. Kastro Tireli Bağ üzümlerinden kendi yabani mayası ile , kabuklarıyla fermente edilmiş, fıçıda dinlendirilmiş ve sadece kaba tortusundan ayrılmıştır. Eski zamanlarda uygulanan şarap yapım tekniklerine Kastro Tireli yorumudur.



Chamlıja - Riesling

3.280TL



Riesling

Üzüm'ün Anavatanı : Almanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Istranca Dağları Etekleri (Kırklareli)

Merhaba, ben Riesling. Istranca Dağları'nın güney eteklerinde yer alan Chamlıja Kartalkaya başında yetişen üzümlerden üretildim. 65 milyon yıllık deniz fosilleri ve resif kökenli kireç taşı içeren bağımda yetişen üzümlerim, sabahın erken saatlerinde elle hasat edildi. Düşük basınçta yapılan presleme işleminden sonra 10 gün karbon buzu ile stabulasyon işlemine tabi tutuldum. Çelik tankta mayalandım ve 3 ay yaşlandırıldım.



Chamlıja - Teruar Serisi

3.280TL



Ten Göynek & Hüyük Ak Üzümü

Üzüm'ün Anavatanı : Konya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Konya Göller Bölgesi

Konya göller bölgesinde 70 yaşını aşmış , Hüyük Bağlarından yetişen %80 Ten Göynek , %20 Hüyük Ak Üzümünden , düşük basınçta karbon buzu ile alınan sırası çelik tankta mayalanmış, 4 ay çelik tankta dinlendirildikten sonra kısıtlı filtrasyon yapılarak şişelenmiş.



Umurbey - Sauvignon Blanc

3.280TL



Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Yazır Köyü (Tekirdağ)

Parlak sarı açık renkli, burunda limon, ananas ve kavun kokuları hakim. Ağızda canlı, ferah, zarif, meyveli ve kalıcı.

Beyaz Şaraplar



Gordias - Nana Narince

3.100TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Erbaa (Tokat)

Tokat Erbaa Narince üzümlerinden üretilmiştir.



Kutman - Chardonnay

3.100TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Yeniköy (Tekirdağ)

Tekirdağ /Yeniköy mevkiinde denizden 900 metre yükseklikte bulunan 8 dönümlük Chardonnay bağlarında, sınırlı sayıda üretilmiş olan bu şarabı beğeninize sunuyoruz. Elma ve limon aromalarına sahip, yüksek asidite ve gövdeli bu şarabı tüm deniz ürünleri ve beyaz etli makarnalar ile denemenizi tavsiye ediyoruz.



Nif Bağları - Bornova Misket

3.100TL



Bornova Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Nif Bağları (İzmir)

Bu şarap, Dedemiz Ahmet Bey'den kalan bağcılık kültürünü, doğduğu ve doyduğu topraklarda Nif Bağları ile tekrar canlandırmak ve bu toprakların içinde barındırdığı mucizeyi herkesle paylaşmak amacıyla üretilmiştir.



Şatomet - Bornova Misket

3.100TL



Bornova Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla - İzmir

Urla / İzmir bölgesindeki bağlardan elle toplanmış ve 10 kg'lık kasalarla "Gece Hasadı" yapılarak geleneksel yöntemlerle üretilmiştir.



Beyaz Şaraplar



Urla - Chardonnay
3.100TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü. Urla Şarapçılık, kendi kontrollü bağlarında geleneksel ve modern yaklaşımları harmanlayarak Klazomenai'nin kaybettiği itibarını geri kazandırma iddiasıyla yola çıktı.



Antioche - Sauvignon Blanc & Barburı
2.930TL



Sauvignon Blanc & Barburı

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa & Antakya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Antakya (Hatay)

Bağlarımız Antakya'ya 30 km uzaklıkta, tarihi İpekyolu'nun da geçtiği Topboğazı Mevkii'ndedir. Şarabımız kendi bağlarımızda "Şato Tipi Şarap" üretimine uygun olarak üretilmiştir. Antakya teruarında en çabuk uyum sağlayan türlerden biri Bordeaux kökenli Sauvignon Blanc ve Antakya'nın yerel üzümleri Beyaz Barburı ile bir kupaj yaratıldı. Kupaj; Antakya'nın toprak ve iklim özelliklerini belirgin olarak lezzetine yansıtmaktadır.



Barbare - Fume Blanc
2.930TL



Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Süleymanpaşa (Tekirdağ)

Organik üzümden imal edilerek, 10 ay meşe fıçıda fermente gerçekleştirilmiştir, 2800 şişe üretilmiştir.



Barel - Fume Blanc
2.930TL



Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Derince (Tekirdağ)

Tekirdağ'ın Eski Bağlar Mevkii'nde M.Ö. 5 yüzyıldan itibaren asırlar boyu şarap üreten Traklar, bu lezzeti kadırgalarla Avrupa'ya gönderirdi. Binlerce yıllık bu serüven, Barel Vineyards adıyla tekrar hayat buldu. Barel Bağları'nın Derince parselindeki Sauvignon Blanc üzümlerinden yapılmış, meşe fıçılarda tortusu üzerinde dinlendirilmiştir.

Beyaz Şaraplar



Corvus - Teneia
2.930TL



Çavuş

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Teneia kökleri yüzlerce yıldır bu toprakları tutmuş, gerçek bir Bozcaada'lı olan 'Çavuş' üzümlerinin bu ilk şarabına adını verdi. Geleneksel sık Goble bağlardan özenle seçilen sınırlı hasat Çavuş üzümleri, Ada'ya özgü tat ve aromaları yansıtan zarif bir beyaz şaraba dönüştü. Yüksek teknolojiyle üretilen bu şarap, Corvus'un Ada'ya ait geleneklerin ve tatların korunması için attığı ilk adımdır.



Corvus - Zeleia
2.930TL



Vasilaki (Anadolu Yapıncak)

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Zeleia Ada'nın varlık hikayelerinin başlangıcını ve mitolojik kahramanlarını içinde barındıran Truva'nın, günümüze adından başka hiçbir iz bırakmayan antik şehrinin adı. Bu ad, bizim önemli kahramanlarımızdan zarif 'Vasilaki' şarabı için seçildi. Geleneksel sık goble bağlardan özenle toplanan, sınırlı hasat Vasilaki üzümleri, yüksek teknolojiyle işlenerek Ada'ya özgü tat ve aromaları yansıtan seçkin bir beyaz şaraba dönüştü.



Gülor - Fume Blanc
2.930TL



Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eriklice (Tekirdağ)

Trakya / Eriklice bölgesindeki 20 yıllık Gülor Bağlarında özenle yetiştirilen ve aromalarını korumak için gün doğumuyla birlikte elle hasat edilen Sauvignon Blanc üzümlerinden üretilerek, altı ay özel yapım Fransız fıçılarda dinlendirilmiş ve "Sur lie" tekniği ile üretilmiştir.



Lucien Arkas - Mon reve
2.930TL



Chenin Blanc & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Torbalı (İzmir)

Mon Reve, narenciye, ananas ve misket limonu nüanslarına sahip, yuvarlak ve orta gövdeli bir şaraptır.

Beyaz Şaraplar



Nif Bağları - Solaris
2.930TL



Solaris

Üzüm'ün Anavatanı : Almanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bağyurdu - Kemalpaşa (İzmir)

Solaris, özellikle Rusya Federasyonu'nun ılıman ve kuzey bölgelerinde ve özellikle Almanya, Litvanya, Slovakya ve Polonya'da şarap üreticileri arasında popülerdir. Nif Bağları Solaris üzümleri, kendine has özelliklerini koruyabilmeleri için Nif Bağlarının içerisinde bulunan modern tesislerde Gravity Flow (Yer Çekimi Akışı) sistemi ile itinayla işlenmiştir.



Vinolus - Narince
2.930TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İncesu (Kayseri)

Kayseri Molu Çiftliğinde organik sertifikalı Narince cinsi üzümlerinden üretilmiştir. 9 ay Fransız meşe fıçılarda dinlendirilmiştir.



Yedibilgeler - Herakleitos
2.930TL



Emir & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Kapadokya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli) & Ulaşlı Köyü Ürgüp (Nevşehir)

Denizli Güney Platosu 850 metre rakımda, kireçtaşı tabanlı, kireçli, killi topraklarda yetişen Chardonnay üzümlerinden ve Nevşehir / Ürgüp, Ulaşlı köyü 1400 metre rakımda Volkanik tüf toprak yapısındaki bağların Emir üzümlerinden üretilmiştir. Fermentasyon sonrası 4 ay meşe fıçılarda dinlendirilmiştir.



Yedibilgeler - Vindemia Göküzüm
2.930TL



Gök Üzüm

Üzüm'ün Anavatanı : Toroslar (Mersin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Selçuk (İzmir)



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Beyaz Şaraplar



Paşaeli - Kolorko
2.830TL



Kolorko

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Trakya

Trakya Bölgesi'nde artık nadir olarak bulunan eski zamanların meşhur ve yerel çeşitlerinden Kolorko üzümlerinden sınırlı sayıda üretilmiştir. 3 ay süre ile paslanmaz çelik tankta "sur lie" tekniği ile tortusu üzerinde bekletilerek olgunlaşmış ve şişede dinlendirilmiştir.



Paşaeli - Sıdalan
2.830TL



Sıdalan

Üzüm'ün Anavatanı : Kazdağları (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kazdağları (Çanakkale)

Çanakkale ili sınırları kuzeyinde tek bir bağda yetiştirilen Sıdalan üzümlerinden sınırlı sayıda üretilmiştir. 3 ay süre ile paslanmaz çelik tankta 'sur lie' tekniği ile tortusu üzerinde bekletilerek olgunlaştırılmış ve 3 ay süre ile şişede dinlendirilmiştir.



Paşaeli - Yapıncak
2.830TL



Yapıncak

Üzüm'ün Anavatanı : Şarköy (Tekirdağ)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ)

Yapıncak daha çok Tekirdağ ilinde yetişen benekli sarı renkli bir üzüm çeşidimiz. Ala benekli renginden dolayı Kınalı Yapıncak adı veriliyor. Geçmişte Trakya'da çok geniş bir yayılım alanı mevcutken, ekonomik değeri daha yüksek beyazların yükselişi ile birlikte bağ alanları gitgide daralmaya başlamış. Paşaeli bizim için Yapıncak'ı yeniden keşfetmiş ve şarap haline getirip sunmuş.



Turasan - Seneler
2.760TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat

Turasan Şarapçılık sektöründe adını birçok farklı şaraba hayat vererek duyuruyor. Bu şarap 10 ay Fransız meşe fıçılarında olgunlaştırılmıştır. 1943 yılında şarapçılığa başlayan Hasan Turasan'ın çalışmaları hala büyük bir özveriyle sürerek bugünlere geldi ve en kaliteli şarapları üreterek, birçok ödüle layık görüldü.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Beyaz Şaraplar



Gülör - Bridge

2.680TL



Emir & Semillon

Üzüm'ün Anavatanı : Kapadokya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ)

Trakya Bölgesinin Semillon ve Kapadokya Bölgesinin Emir üzümünün kupajından elde edilmiştir. Zengin aromaları ve geniş lezzet tonları ile farklı deneyimler sunan The bridge serisi sizin için özel bir yere sahip olacak.



Beyaz Şaraplar



Ni&ce - Chardonnay

2.590TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Ni&Ce Chardonnay; Denizli – Güney bölgesinde yetişen Chardonnay üzümlerinden üretilir. Fermentasyonu Paslanmaz Çelik tanklarda 16° de tamamlanır. Vegan / Vejetaryen tüketime uygundur. Üzümün özel aromalarını korumak için kısıtlı filtrasyon uygulandığından eser miktarda tortu içebilir.



Selekia - Aküzüm Naturel

2.680TL



Aküzüm

Üzüm'ün Anavatanı : Toroslar (Mersin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Karacaoğlan (Mut-Silifke)

Canlı ve parlak altın görünümlü Aküzüm, Toros Dağları Göksu vadisinde killi kireçli toprak yapısına sahip 80 yaşındaki asmalardan elde edilmiştir. Üzüme 7 gün kabuk teması uygulanmıştır ve vahşi maya ile fermentasyon gerçekleştirilmiştir. Durultma ve filtrasyon işlemi uygulanmayıp, aktarma ile tortusundan ayrıştırılmıştır.



Yanık Ülke - Gewürztraminer

2.590TL



Gewürztraminer

Üzüm'ün Anavatanı : Almanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kula (Manisa)

Meşhur coğrafyacı Strabon'un kitaplarında mitolojik ismi 'Katakekaumene – Yanık Ülke' olarak adlandırdığı Manisa (Magnesia) – Kula bölgesinin simsiyah lavlarla kaplı topraklarında, antik çağların lezzeti efsaneleşmiş şaraplarını yeniden damaklarda buluşturuyoruz. Gewürztraminer üzümlerinden oluşan bu şarap burunda ve damakta yoğun meyve aromalarının hakim olduğu, dengeli, keyifli ve aromatik şaraptır.



502 Vineyards - Narince

2.670TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat

Tokat, Üzümlü köyünden toplanan Narince üzümleri, 8 derecede 24 saat boyunca kabuk teması gerçekleştirildikten sonra preslenerek, paslanmaz tanka aktarıldı. 4 ay boyunca tortusunda bekleyen şarabımızın % 35 Fransız fıçıda 5 ay, % 65'i paslanmaz tankta dinlendirildikten sonra blend yapılarak şişelenmeye hazır hale getirildi. Filtrasyon yapılmamıştır.



Kuzubağ - Çalkarası Beyaz

2.500TL



Çalkarası

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

Kuzubağ bağları ve şaraphanesi, 850 metre rakımda Denizli - Çal platosunun batısında bulunan Hançalar kasabasında kurulmuştur. Ortasından Büyük Menderes nehri geçen Çal Platosu gece gündüz sıcaklık farkının oldukça yüksek olduğu killi, tınlı ve kireçli topraklara sahiptir. Düşük verim prensibi ve modern bağcılık sistemlerinden faydalananak yetiştirdiğimiz üzümler güneş doğmadan elle hasat edilir ve bağların kalbinde yer alan şaraphanemizde yerçekimi sistemi ile işlenir.



Büyülübağ - Sultaniye & Sauvignon Blanc

2.590TL



Sultaniye & Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Büyülübağ Sultaniye, Denizli'nin Güney bölgesinden özenle seçilen Sultaniye bağlarından üretilen Sultaniye üzümleri ve Sauvignon Blanc üzümlerinin özenli harmanı ile oluşan parlak, canlı yeşil-sarı renkte sek beyaz şaraptır. Avşa adasındaki modern tesislerde üretilmiştir.



Vinkara - Atelier - Kalecik Karası

2.500TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)

Kalecik bağlarımızın 10. Parselinde yetiştirdiğimiz bölgenin yerel üzümleri olan Kalecik karası üzümlerinden erken hasat edilerek "blanc de noir" olarak üretilmiştir. Açık sarı renkli altın röfleli şarap, çiçek kokuları ile birlikte çağla, nektarin ve narenciye kokuları hissediliyor. Diri asiditesi ile ferah bir içime sahip kompleksitesiyle iyi bir yemek eşlikçisi olabilecek bir beyaz şaraptır.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Beyaz Şaraplar



LERMONOS - Ríndera - Chardonnay
2.420TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

2020 yılında dünyada sadece Denizli'de yetişen bir bitki türü keşfedildi, Ríndera. Adını bu endemik çiçekten alan şarabımız, Ríndera gibi zarafeti ve yöreselliği ile kadehlerinize doluyor. Burunda fıçıdan gelen tatlı baharat notalarının yanı sıra taze kayısı ve beyaz çiçekleri, damakta hafif yağlı yapı ile birlikte diri bir asidite hissedebileceğiniz narenciye çağrışımlı limon sekeri gibi bir şarap.



Suvla - Kınalı Yapıncak
2.420TL



Kınalı Yapıncak

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya & Tekirdağ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Suvla adını, tarihi Gelibolu Yarımadası'nın kuzey Ege sahilindeki koydan alıyor. Yarımada'nın kendine özgü teruarında yetişen iyotlu deniz havasını soluyan yöreye özgü al benekli yapısıyla tanınan Kınalı Yapıncak varietesi bağbozumundan hemen sonra üretime alınır. Kısmi olarak meşe fıçılarda fermente edilir.



Suvla - Kumkale Narince & Emir
2.420TL



Narince & Emir

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat & Kapadokya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Erbaa (Tokat) & Kapadokya

Doğa ve dengeyi simgeleyen Suvla'nın Kumkale serisi ilhamını, tarih boyunca bilgelik ve zarafetin sembolü olarak anılan baykuştan alıyor. Aynı zamanda bölgemizde çok rastlanan ve bağlarımızın sessiz koruyucularından biri olan baykuşlar, kemirgenlerle mücadelemizde bizleri hiç yalnız bırakmıyor.



Vinkara - Hasandede
2.410TL



Hasandede

Üzüm'ün Anavatanı : Hasandede (Kırıkkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)

Greyfurt ve yeşil elma aromalarının yoğun olarak hissedildiği Hasandede üzümlerinden beyaz sek şarap, parlak saman sarısı rengi ve altın tonda yansımaları ile nane, defne, ıhlamur, ayva ve limon yaprağı kokularına sahiptir.



Beyaz Şaraplar



Caeli - Porta Diverti (Beyaz)
2.330TL



Sauvignon Blanc & Viognier & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Çanakkale)

Tarihi Gelibolu Yarımadası'nın zengin ormanlarının ortasında, deniz etkisi ve rüzgarın serinliğine sahip olan bağlarımızın bulunduğu toprağın yapısı killi, kumlu, çakıllı ve kireç taşlarından oluşmaktadır. Dünyada sadece en kaliteli şarapların üretildiği bölgelerde kullanılan 1 metreye 1 metre fidan dikim sıklığı yöntemi ile düşük verim, yüksek kaliteye uygun üretilmiştir.



Shiluh - Kustan
2.320TL



Mazrona & Kerküş

Üzüm'ün Anavatanı : Midyat (Mardin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Midyat (Mardin)

Mardin – Midyat bölgesine özgü yaşları yüz yılın üstünde olan Mazrona ve Kerküş asmalardan elde edilen üzümlerin birleşmesinden 'Süryani Şarap Üretim Yöntemi'ne bağlı kalınarak modern tekniklerle üretilmiştir.



Hanchalar - Chardonnay
1.990TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Hançalar (Denizli)

Ege Bölgesi'nde bulunan Hançalar Köyü'nde yetişen Chardonnay üzümlerinden üretilen bu şarap, sıcak iklim ve uzun büyüme etkisiyle, zengin ve katmanlı sarı elma, armut, nektarin ve sarı erik aromalarına sahiptir. Meyveli bitişe sahip, yuvarlak ve akıcı bir şaraptır. Deniz ürünleri ve zeytinyağlı yemekler ile tüketilebilir.



Talay - Vasilaki
1.990TL



Vasilaki (Anadolu Yapıncak)

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Bozcaada'nın yerel beyaz üzümlü olan Vasilaki erken olgunlaşan büyük salkımlı ama ufak taneli ve ince kabuklu bir üzüm çeşididir.



Beyaz Şaraplar



Turasan - Emir

1.990TL



Emir

Üzüm'ün Anavatanı : Kapadokya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kapadokya

Turasan Şarapçılık sektöründe adını birçok farklı şaraba hayat vererek duyuruyor, firmanın akla ilk olarak ödüllü Emir beyaz şarabı gelmektedir. 1943 yılında şarapçılığa başlayan Hasan Turasan'ın çalışmaları hala büyük bir özveriyle sürerek bugünlere geldi ve en kaliteli şarapları üreterek, birçok ödüle layık görüldü. Erciyes Dağı eteklerinde yer alan Turasan Bağları 500 dönümlük arazide yer alıyor ve bu nefis şaraplar için kullanılan üzümler burada en iyi şekilde yetiştiriliyor.



Beyaz Şaraplar



Arda - Dokuz Sekiz

1.800TL



Sauvignon Blanc & Semillon & Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa & Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Edirne



Edrine - Papaz Beyazı

1.880TL



Papazkarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Havsa (Edirne)

Papazkarası üzümünden üretilmiştir.



Diren - Narince

1.800TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat



Sevilen - Nativus

1.880TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Menderes (İzmir)

'Tek bağda, tek üzüm' üretim konsepti dahilinde Narince üzümlerinden limitli sayıda üretilmiştir. Sevilen Narince, Anadolu'nun yöresel üzümlerinden, yoğun beyaz olgun şeftali ve kayısı aromaları ile mineral, baştan çıkarıcı ve ferahlatıcı özelliktedir. Ağızda bıraktığı kremli yapı ve damakta kalıcılığı ile Sevilen serisinin yeni beyaz şarabıdır.



Küp - Beşibiryerde

1.800TL



Sultaniye & Narince & Emir & Sauvignon Blanc & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & Tokat & Kapadokya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Beşilli (Denizli)

Deniz mahsülleri, Suşi ve salatalar ile keyifle tüketebilirsiniz.



Çamlıbağ - Vasilaki

1.870TL



Çamlıbağ - Vasilaki

Üzüm'ün Anavatanı : Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Bozcaada'nın kuzeyinde, killi-kumlu topraklardaki bağlarda yetiştirilen Vasilaki üzümlerinden imal edilmiştir. Vasilaki, Bozcaada'da ve Çanakkale'nin Lapseki ilçesinde yetiştirilen beyaz şarap üzümüdür. Erken olgunlaşan, büyük salkımlı ancak ufak taneli ve ince kabuklu bir üzüm çeşididir. İyi işlenmesi halinde gövdeli ve damakta kalıcı şaraplar verir. Çiçek ve meyve aromaları kolayca fark edilir.



Sevilen - Sauvignon Blanc & Sultaniye

1.800TL



Sultaniye & Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İzmir - Denizli

İzmir ve Denizli Bölgesi Sauvignon Blanc ve Sultaniye beyaz üzüm bağlarından hasat edilmiştir. Açık limon sarısı renkte, zengin meyve aromalı, asitli ve uzun bir aromatik bitişe sahiptir.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.



Pembe Saraplar

Pembe Şaraplar



Chamlıja - Family Estate Rose de Strandja

3.100TL



Papaskarası

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Istranca Dağı (Kırklareli)

Merhaba, ben Chamlıja Rose de Strandja, Istranca Dağları eteklerinde yer alan, 300 metre rakımlı kuvars taşı, kil ve kireç taşı içeren Chamlıja bağlarında dönüme 500 adet sıklığında dikilmiş Papaskarası, Pinot Noir ve Kalecik Karası asmalarından düşük verim ile üretildim.



Gordias - Nana Roze

3.100TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Polatlı Kargalı Köyü (Ankara)

Gordias Bağları Kalecik Karası üzümlerinden üretilmiştir.



Caeli - Felici

2.930TL



Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Çanakkale)

Tarihi Gelibolu Yarımadası'nın zengin ormanlarının ortasında, deniz etkisi ve rüzgarın serinliğine sahip olan bağlarımızın bulunduğu toprağın yapısı killi, kumlu, çakıllı ve kireç taşlarından oluşmaktadır. Dünyada sadece en kaliteli şarapların üretildiği bölgelerde kullanılan 1 metreye 1 metre fidan dikim sıklığı yöntemi ile düşük verim, yüksek kaliteye uygun üretilmiştir.



Karnas - Rose

2.930TL



Zinfandel

Üzüm'ün Anavatanı : Kaliforniya (ABD)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çömlekçi (Bodrum)

Karnas Şarapları, bir zamanlar üzümleriyle ünlü, güneşle bereketli bir toprakta; efsanelere sahne olmuş bir bölgede sürdürülebilir tarım yöntemleriyle, aile bağlarında üretilmektedir.

Pembe Şaraplar



Nif Bağları - Montepulciano

2.930TL



Montepulciano & Sangiovese & Grenache

Üzüm'ün Anavatanı : İtalya & İspanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bağyurdu - Kemalpaşa (İzmir)

Montepulciano kasabası, Umbria sınırına yakın bir yerde, tepede konumlanan bu göz alıcı yerleşkedir. Aynı zamanda ünlü kırmızı şarap Vino Nobile di Montepulciano'nın ana vatanı olarak bilinmektedir. Sangiovese, adını Latin Sanguis Jovis'ten alan ve İtalyancada "Jüpiter'in kanı" anlamına gelen kırmızı şarap üzüm çeşididir. Dünyadaki en yaygın ekili kırmızı şarap üzüm çeşitlerinden biridir.



Selendi - Gülpembe

2.930TL



Cinsault & Mourvedre & Shiraz & Grenache

Üzüm'ün Anavatanı : İspanya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Selendi Gülpembe butik şarap olarak üretilmiştir. Akhisar'daki bağlarımızda, sadece kendi yetiştirdiğimiz organik üzümlerden üretilmiştir.



Yediblgeler - Lasos

2.930TL



Petit Verdot & Shiraz & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Selçuk (İzmir)

Yedi Bilgeler Şarapları isimlerini, Batı Anadolu'nun İyonya topraklarında yaşamış felsefecilerden almıştır. Üzümleri de, bu felsefecilerin yaşadığı toprakların üzümleridir.



Yediblgeler - Vindemia Rüzgar - Rose

2.930TL



Karasakız

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya & Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Selçuk (İzmir)



Pembe Şaraplar



Paşaeli - Çakal

2.830TL



Çakal

Üzüm'ün Anavatanı : Kaz Dağları
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kaz Dağları

Kaz Dağları'nın kuzeyindeki bağlarda nadir bulunan kırmızı kabuklu bir üzüm çeşididir. Erken olgunlaştığı ve tatlandığı için çakalların severek yediği bu cinse Çakal Üzüm'ü adı verilmiştir. Bölgede Eski Üzüm olarak da adlandırılır. Bu üzümlerin ince kırmızı kabuğundan şıraya az da olsa renk geçer ve çok açık renkli bir roze olur.



Gülor - Rose

2.680TL



Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çınarlı (Tekirdağ)

Trakya / Çınarlı bölgesindeki Gülor Bağlarında özenle yetiştirilen ve aromalarını korumak için gün doğumuyla birlikte elle hasat edilen Cabernet Franc üzümlerinden üretilmiştir.



Selefkia - Patkara Roze

2.680TL



Patkara

Üzüm'ün Anavatanı : Toroslar (Mersin)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Karacaoğlan (Mut-Silifke)

Patkara üzümü Toros dağlarının eteklerinde yetişen endemik üzümlerden olup, aromatik yapısı ön planda bir üzüm çeşididir. Yenisu köyü, Dokuzalanı Mevkii'nde 1420mt rakımda terrarosa toprak yapısına sahip bağlardan gelen Patkara üzümleri patlatıldıktan sonra 6 saat soğukta bekletilip, sızma yöntemi ile kabuklarından ayrılarak, soğuk fermantasyon yöntemi uygulanarak aroma potansiyelinin korunması sağlanmıştır.



Vinolus - Rose

2.680TL



Kalecik Karası & Tempranillo

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & İspanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İncesu (Kayseri)

Parlak pembe renkteki bu şarap, burunda floral ve nektarin, armut, kavun gibi meyve aromalarına gurme şekerleme notalarına eşlik ettiği zengin bir aroma profiline sahiptir. Damakta çeşit özelliğini yansıtan kırmızı meyve notalarının öne çıktığı, taze asitliğiyle canlı ve zarif bitimli bir şaraptır.



Pembe Şaraplar



Büyülübağ - Blush

2.590TL



Adakarası

Üzüm'ün Anavatanı : Avşa Adası (Balıkesir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Avşa Adası

Türkiye'nin Avşa adasına özgü üstün kaliteli şaraplık üzüm çeşidi "Adakarası"sından üretilen sek roze şaraptır. Özel bir mikro klimaya sahip olan Avşa Adasındaki bağlardan özenle seçilmiş Adakarası üzümlerinden, Fransız teknolojisi ile üretilmiştir.



Gürbüz - Mood Rose

2.590TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çınarlı Köyü (Tekirdağ)

Kalecik Karası üzümlerinden üretilip, paslanmaz çelik tanklarda 6 ay "sur lie" uygulandıktan sonra şişelenmiştir.



Kuzeybağ - Rose

2.590TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Korukköyü (Elazığ)

Elazığ Koruk Köyü'nün 30 yıllık Başak Bağları'nda yetişen organik olarak üretilen Öküzgözü üzümlerinden yapılmıştır. Bağlar 1.000 metre rakımda yer almakta olup, toprak killi ve kireç taşlıdır.



Asmadan - Gönülden Rose

2.500TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elazığ

Elazığ Yöresi'ndeki tek bağdan alınan Öküzgözü üzümlerinden üretilmiştir. Mor röfleli parlak şeker pembesi rengindeki bu şarap burunda olgun nektarin ve dağ çileği aromalarıyla zengin bir başlangıç sunar. Damakta çilek, ahududu gibi kırmızı meyve aromalarına sahiptir. Dengeli asiditesi, dolgun ve güçlü yapısıyla uzun bitimli ve ferahlatıcı bir şaraptır.



Pembe Şaraplar



Yanık Ülke - Blush

2.500TL



Çalkarası & Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli) & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kula (Manisa)

Meşhur coğrafyacı Strabon'un kitaplarında mitolojik ismi "Katakekaumene -Yanık Ülke" olarak adlandırdığı Manisa (Magnesia) - Kula bölgesinin simsiyah lavlarla kaplı topraklarında, antik çağların lezzeti efsaneleşmiş şarapları yeniden hayat buluyor. Çal Karası ve Shiraz üzümlerinden oluşan dengeli ve keyifli bir kupajdır.



Gaya - Çalkarası Roze

2.420TL



Çal Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

850 metre rakımda, killi, kireçli toprakta yetişen Çal Karası üzümlerinin kadehlere yolculuğu.



Likya - Isinda

2.420TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elmalı (Antalya)



Lucien Arkas - Smyrna Blush

2.410TL



Shiraz & Grenache

Üzüm'ün Anavatanı : İspanya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Torbalı (İzmir)

Lucien Arkas Bağları, tarih ve medeniyetlerin beşiğinde doğdu. Binlerce yıldır Metropolis'te paylaşılanları şimdi sizlerle buluşturuyoruz.

Pembe Şaraplar



Sevilen - R

2.410TL



Shiraz & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli & İzmir İl Sınırları

Batı Anadolu Bölgesi'nde, Denizli ve İzmir il sınırlarında yetişen Syrah ve Cabernet Sauvignon üzümlerinin erken hasadı ile gerçekleştirilmektedir. Kırmızı üzümlerden direkt sıkım tekniği ve soğuk fermantasyon ile üretilmektedir.



Talay - Karasakız

2.340TL



Karasakız (Kuntra)

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya ve Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Karasakız, Trakya bölgesinde yetişen kırmızı şaraplık üzüm çeşididir. Bozcaada'da kuntra olarak bilinir. Uzun bir dönem konyak yapımında kullanılmıştır.



Ni&ce Rose

2.330TL



Syrah & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kızılğöl (Kilis)

"Evliya Çelebi'nin Seyahatnâme' sinde "Kırk çeşit üzüm veren bağlar ortasında bir kent" olarak bahsettiği Kilis, tarıma dayalı yerleşik yaşamın ilk başladığı ve yaklaşık 11.000 yıldır birçok medeniyete ev sahipliği yaptığı arkeolojik kazılarla tespit edilen kadim topraklarda yer almaktadır. Ni&Ce şarapları, "Bereketli Hilâl" coğrafi sınırlarının tam ortasında bulunan Kilis- Kızılğöl köyü, 850 mt rakımda, tek bağ anlayışı ile kendi bağlarımızda özenle yetiştirdiğimiz üzümlerimizden üretilir.



Barel - Rose

2.330TL



Syrah & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Derince (Tekirdağ)

Pembe Şaraplar



Kastro Tireli - Peri

2.330TL



Öküzgözü

Üzüm'ün Anavatanı : Elazığ
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Kastro Tireli bağı üzümlerinden üretilmiştir.



Pembe Şaraplar



Barbare - Rose - Grenache

1.990TL



Grenache

Üzüm'ün Anavatanı : İspanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Süleymanpaşa (Tekirdağ)

Organik üzümünden 7500 şişe üretilmiştir.



Kuzubağ - Rose - Çalkarası &
Kalecik Karası

2.330TL



Çalkarası & Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Çal (Denizli) & Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

Kuzubağ bağları ve şaraphanesi, 850 metre rakımda Denizli - Çal platosunun batısında bulunan Hançalar kasabasında kurulmuştur. Ortasından Büyük Menderes nehri geçen Çal Platosu gece gündüz sıcaklık farkının oldukça yüksek olduğu killi, tınlı ve kireçli topraklara sahiptir.



Hanchalar - Kalecik Karası Rose

1.990TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Hançalar (Denizli)

Hanchalar Rose, yerel olarak yetişen Kalecik Karası üzümleri kullanılarak, Ege'de bulunan Hançalar köyündeki aile şaraphanesinde üretilmektedir. Ege Bölgesi'nde yetiştirilen üzümlerle üretilen bu şarap, sıcak iklim ve uzun büyüme sezonu etkisiyle güçlü fakat zarif kiraz, muz, frambuaz ve taze incir aromaları sunar. Bu kompleks şarap yüksek aromatik ve kalıcı bitişe sahiptir.



Yazgan - Magenta Blush

2.330TL



Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Manisa

Manisa ili Syrah üzümlerinden direkt presleme yöntemiyle üretilmiştir. Magenta pembenin mora kaçan halidir.

Likya - Fox Tilkikuyruğu

1.990TL



Tilkikuyruğu

Üzüm'ün Anavatanı : Elmalı (Antalya)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Elmalı (Antalya)

Tilkikuyruğu Antalya'nın üzüm bağlarıyla da ünlü Elmalı ilçesinde 1100 rakımda yetişen kırmızı bir üzümdür. Türkiye'de kırmızı Tilkikuyruğu üzümleri sadece Elmalı'da yetişiyor. Evliya Çelebi, gezileri sırasında aldığı notlarında, Tilkikuyruğu üzümlerinden "Elmalı'nın 7 elvan üzümleri" diye bahsetmektedir. Dolayısıyla eski zamanlardan beri, bu topraklarda doğallığını ve yerelliğini koruyan bir tür olduğu söylenebilir.



Arda - Gala Roze

1.990TL



Papaskarası & Gamay

Üzüm'ün Anavatanı : Kırklareli & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ) & Yeniköy (Tekirdağ) & Edirne

Üzümler Şarköy, Yeniköy ve Arda bağlarından (Edirne) erken hasat yapılarak elde edilmiş ve sızdırma metoduyla soğutucu tanklara aktarılacak şekilde filtrasyon sonrası şişelenmiştir. İsmi Edirne sınırları içindeki Gala Gölü'nden alan bu şarap gölün zarif misafirleri flamingolara (allı turna) ithaf edilmiştir.



Çamlıbağ - Blush

1.870TL



Kuntra (Karasakız)

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya ve Bozcaada (Çanakkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bozcaada (Çanakkale)

Bozcaada'nın güneyinde yer alan bağlardaki Kuntra üzümlerinden özel olarak imal edilmiştir. Türkler "Karasakız", Rumlar ise "Kuntra" adını vermiştir. Kabuğu mor, içi beyaz, yumuşak, çok sulu, tatlı, kokusuz, etli ve düşük asiditeli bir üzüm çeşididir.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Pembe Şaraplar



Asmadan - Kayalıtepe - Rose

1.800TL



Cabernet Sauvignon & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Çanakkale)

Asmadan Bağlarından hasat edilen Cabernet Sauvignon ve Merlot üzümleri, Eceabat'taki şaraphanede zarafetle işlenerek sizlerle buluştu. Burunda narenciye ve tropik meyve aromalarına sahip, damakta narenciye aromalarına herbal notların eşlik ettiği, canlı, orta gövdeli ve ferahlatıcı bir şaraptır. Hafif başlangıçlar, deniz ürünleri ve peynir tabaklarıyla mükemmel uyum sağlar.



VİNİS - Roze

1.800TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Hançalar / Çal (Denizli)

Denizli, Çal bölgesi Kalecik Karası üzümlerinden üretilmiştir.



Meyve Şarapları



Diren - Mahlep - Aromatize
Şarap 50 cl

3.100TL



Mahlep

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat

Yabani bir meyve olan Mahlep, vişne ve kirazın da anacıdır. Diren Şarapları tarafından üretilen bu özel içkide, mahlep özünün kattığı zengin aromanın yanı sıra, vişne ve kiraz bukelerini de rahatlıkla hissedebilirsiniz. Soğuk servis edilmesini önerdiğimiz bu ürünü aperatifler ve meyve eşliğinde yudumlayabilirsiniz.



Küp - Vişne Likör Şarabı

2.590TL



Vişne

Üzüm'ün Anavatanı : Ege Bölgesi Vişneleri

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bekeilli (Denizli)

Ege Bölgesi vişnelerinden üretilen, vişnenin naturel şekerini koruyan tatlı bir şarap. İlk keşfinden itibaren özel bir yöntemle üretilen bu şarap, yoğun vişne bukeleri, kolay içimi ile tatlı şarap meraklılarının ilgi odağı olmuştur.

Şampanyalar



VİNKARA - Yaşasın

3.970TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)

Yaşasın, yüksek kalitede köpüklü şarap üretimi için tercih edilen geleneksel yöntem 'Methode Traditionnelle' ile üretilen Türkiye'nin ilk doğal köpüren şarabıdır. Vinkara bağlarının yer aldığı Kalecik Bölgesinin yerel üzümleri olan Kalecik Karası'ndan beyaz şarap olarak üretilmiştir.



Kutman - Kavun

2.330TL



Kavun

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa Kırkağaç Kavunu

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ)

Manisa Kırkağaç bölgesinden alınan tam olgunlaşmış kavunların fermantasyonuyla hazırlanmıştır.



Pamukkale - Nicely Sultaniye

2.410TL



Sultaniye

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli

Denizli Bölgesi Sultaniye üzümlerinden yapılan bu taze ve kolay içimli şarap, egzotik meyve çiçeksi aromalarıyla kutlamaların vazgeçilmezidir. Meyve ve tatlılarla iyi gider.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Tatlı Şaraplar



Urla - Symposium (Yarı Tatlı)
50 cl - Beyaz
2.760TL



Bornova Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan özgü Batı Akdeniz kıyılarında Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro ikliması ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenia'nın (Urla) ürünü.



Tatlı Şaraplar



Vinkara - Dömisek Bornova
Misketi (Yarı Tatlı Beyaz)
2.500TL



Bornova Misketi

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)

Gül ve narenciye kokularının baskın olarak hissedildiği, güçlü asitli beyaz dömi-sek şarap.



Lucien Arkas - La Passito (Tatlı)
50 cl - Beyaz
2.680TL



Bornova Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Torbalı (İzmir)

Bal ve Narenciye gibi tatlı nüansları ön planda olan, asiditesi güçlü, dengeli bir şaraptır. Kurutulmuş meyve ve olgunlaştırılmış peynirler ile uyumludur.



Küp - Buluş - (Yarı Tatlı) - Pembe
50cl
1.990TL



Kalecik Karası & Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Bekilli (Denizli)

Yarı tatlı, meyvemsi, yumuşak, aromatik. Pasta, kuruyemiş ve meyve eşliğinde keyifle tüketilebilir.



Usca - Sonnet 35 - (Tatlı) - 50 cl -
Kırmızı
2.590TL



Syrah & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kuşçular -Urla (İzmir)

18 Ay boyunca Fransız meşe fıçılarda yıllandırılmıştır. William Shakespeare'in sonelerinden ilham alınan şaraplar, eşleştirilen sonenin numarası ile isimlendirilmiştir.



Diren - Vadi (Yarı Tatlı) - Beyaz
1.880TL



Narince & Gewürztraminer

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat & Almanya
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat Diren Bağları

% 50 Narince, % 50 Gewürztraminer üzümlerinden üretilmiştir.



Kuzubağ - Hür - Sultaniye (Yarı
Tatlı Beyaz) - 50cl
2.590TL



Sultaniye

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Çal (Denizli)

Kuzubağ Hür serisinin var oluş amacı özgür şaraplar yapmayı denemektir. Deneysel bir seri olarak planlanan Hür, sınırlı sayıdaki üretimiyle her yıl size farklı ve eşine pek rastlanmayan şaraplar içirebilir. Özgürce ve içimizdeki merakla çıktığımız bu yolda yeni keşifler yapmak için.



Pamukkale - Senfoni (Tatlı) - 50 cl
Beyaz
1.800TL



Sultaniye & Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & İzmir
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli

Denizli bölgesi Sultaniye ve Misket üzümlerinden yapılmıştır. Güçlü meyve kokuları olan yuvarlak ve dengeli şaraptır. Aperatif olarak içilir. Bazı peynir çeşitleri ile güzel uyum sağlar.



Kadeh Şaraplar



Selendi - Blend - Kırmızı - 37,50 cl
2.080TL



Cabernet Sauvignon & Merlot & Shiraz & Cabernet Franc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

4000 yıl önce Hititler, Akhisar'ın 800 metre yükseklikteki bir köyü olan Sarnıç'ın şarap yapımına uygunluğunu keşfetmişlerdi. Selendi işte bu ilhamla aynı bölgede, Sarnıç'ın serin dağ esintileri, tarihi zeytin ağaçları ve yabani böğürtlen dolu yaylasında yer alan Selendi Bağları'nda, ailemizin ve şarap uzmanımız Andrea Paoletti'nin yönetiminde organik üzümler yetiştiriyor.



Urla - Vourla - Kırmızı - 37,50 cl
1.800TL



Boğazkere & Merlot & Syrah & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü.



Turasan - Libra - Kırmızı - 37,50 cl
1.260TL



Boğazkere & Kalecik Karası & Öküzgözü & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Diyarbakır & Ankara & (Kalecik) Elazığ & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli & Elazığ

Turasan Şarapçılık sektöründe adını birçok farklı şaraba hayat vererek duyuruyor. 1943 yılında şarapçılığa başlayan Hasan Turasan'ın çalışmaları hala büyük bir özveriyle sürerek bugünlere geldi ve en kaliteli şarapları üreterek, birçok ödüle layık görüldü.



Pamukkale - Trio - Sek Kırmızı
37,50 cl
1.160TL



Kalecik Karası & Shiraz & Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Denizli'nin Güney ilçesinde yetiştirilen Shiraz, Kalecik Karası, Cabernet Sauvignon TRIO'sunda, ön burunda kestane, mürdüm eriği, dağ çileği, kiraz gibi kırmızı meyve kokuları, damakta ise kasis hissedilir.



Sevilen - Syrah & Kalecik Karası
Kırmızı - 37,50 cl
1.145TL



Kalecik Karası & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege Bölgesi

Ege bölgesinde yetişen Syrah " Shiraz" ile Kalecik Karası üzümlerinden yapılan şarapların karışımı ile üretilmiştir.



Kadeh Şaraplar



Urla - Chardonnay - Beyaz - 37,50 cl
1.800TL



Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Urla (İzmir)

İÖ 7. yüzyıldan itibaren, kendine özgü amforalarla, Batı Akdeniz kıyılarından Karadeniz kıyılarına kadar geniş bir coğrafyada talep gören şaraplar, mikro iklimi ve toprakları bağcılığa çok elverişli İon kenti Klazomenai (Urla) ürünüydü.



Suvla - Kabatepe - Beyaz - 37,50 cl
1.300TL



Kıvalı Yapıncak

Üzüm'ün Anavatanı : Trakya & Tekirdağ

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Gelibolu (Çanakkale)

Yeşil yansımaları olan uçuk sarı renkteki bu beyaz şarap, limon, yeşil armut ve yasemin aromaları ve dengeli asiditesi ile rahat içimlidir.



Turasan - Cappadocia Libra
Beyaz - 37,50 cl
1.260TL



Misket & Emir & Sauvignon Blanc & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir) & Kapadokya & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege & Kapadokya

Turasan Şarapçılık sektöründe adını birçok farklı şaraba hayat vererek duyuruyor. 1943 yılında şarapçılığa başlayan Hasan Turasan'ın çalışmaları hala büyük bir özveriyle sürerek bugünlere geldi ve en kaliteli şarapları üreterek, birçok ödüle layık görüldü.



Pamukkale - Trio - Sek Beyaz
37,50 cl
1.160TL



Narince & Chardonnay & Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat, Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)

Denizli'nin Güney ilçesinde yetişen, Chardonnay, Narince ve Sauvignon Blanc üzümlerinin kupajıdır. Chardonnay, Sauvignon Blanc ve Güney'in teruarına çok iyi uyum sağlamış Anadolu'nun önemli üzümlerinden Narince birlikte harmanlanmıştır.



Sevilen - Sauvignon Blanc & Sultaniye - Beyaz - 37,50 cl
1.145TL



Sultaniye & Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & Fransa

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İzmir - Denizli

İzmir ve Denizli Bölgesi Sauvignon Blanc ve Sultaniye beyaz üzüm bağlarından hasat edilmiştir. Zengin meyvemsi aroma ve açık yeşil net görseleliğe sahiptir.



Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Kadeh Şaraplar



Kastro Tireli - Bilus - Tatlı Şarap
Kirmızı - 37,50 cl

1.895TL

 Syrah & Merlot

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Kastro Tireli Bağ'ından gelen üzümler, asmanın üzerinde ileri derecede olgunlaştırılmış sıra kendi yabani mayası ile fermente edilmiş ve kaba tortusunda ayrılarak şişelenmiştir.



Kastro Tireli - Bilus - Tatlı Şarap
Beyaz - 37,50 cl

1.895TL

 Bornova Misket

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Akhisar (Manisa)

Kastro Tireli Bağ'ından gelen üzümler, asmanın üzerinde ileri derecede olgunlaştırılmış sıra kendi yabani mayası ile fermente edilmiş ve kaba tortusunda ayrılarak şişelenmiştir.



Caeli - Felici - Pembe - 37,5 cl

1.620TL

 Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Eceabat (Gelibolu)

Türkiye'de tek olan 1m x 1m dikim sıklığına sahip Porta Caeli Bağları Çanakkale'nin Gelibolu yarımadasında yer almaktadır. Kuzey Ege'nin serin iklimi, bağları çevreleyen çam ormanlarının reçineli havası ve sert Çanakkale rüzgarını sakinleştirici etkisi ile doğal mikro klimaya sahip özellikli bir bölgedir.

Kadeh Şaraplar



Kutman - Kirmızı - 18,75 cl
700TL

 Cabernet Sauvignon

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege ve Trakya



Vinkara - Kalecik Karası - Kirmızı -
25 cl

695TL

 Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)



Pamukkale - Trio - Kirmızı - 18,75 cl
620TL

 Kalecik Karası & Cabernet
Sauvignon & Shiraz

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)



Turasan - Kirmızı - 18,75 cl
570TL

 Kalecik Karası & Boğazkere
& Öküzgözü & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Diyarbakır &
Elazığ & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege & Denizli & Kapadokya & Elazığ



Diren - Kalecik Karası - Kirmızı -
25 cl

550TL

 Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat



Sevilen - Syrah & Kalecik Karası -
Kirmızı - 18,75 cl

520TL

 Kalecik Karası & Syrah

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara) & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege Bölgesi



Majestik Sek kırmızı Şarap, Ege bölgesinde yetişen Syrah "Shiraz" ile Kalecik Karası üzümlerinden yapılan şarapların karışımı ile üretilmiştir.

Kadeh Şaraplar



Kutman - Beyaz - 18,75 cl
700TL



Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Trakya



Vinkara - Hasan Dede - Beyaz 25 cl
695TL



Hasandede

Üzüm'ün Anavatanı : Hasandede (Kırıkkale)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)



Pamukkale - Trio - Beyaz - 18,75 cl
620TL



Narince & Sauvignon Blanc
& Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Güney (Denizli)



Turasan - Beyaz - 18,75 cl
570TL



Misket & Emir & Sauvignon
Blanc & Chardonnay

Üzüm'ün Anavatanı : Bornova (İzmir) & Kapadokya & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ege & Kapadokya



Diren - Narince - Beyaz - 25 cl
550TL



Narince

Üzüm'ün Anavatanı : Tokat
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Tokat



Sevilen - Sauvignon Blanc &
Sultaniye - Beyaz - 18,75 cl
520TL



Sultaniye & Sauvignon Blanc

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa & Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : İzmir - Denizli



Majestik Beyaz Sek Şarap, İzmir ve Denizli bölgesi Sauvignon Blanc ve Sultaniye beyaz üzüm bağlarından hasat edilmiştir. Zengin meyvemsi aroma ve açık yeşil net görseleliğe sahiptir.

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

Kadeh Şaraplar



Vinkara - Minoj Roze - Kalecik
Karası - 25 cl
695TL



Kalecik Karası

Üzüm'ün Anavatanı : Kalecik (Ankara)
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Kalecik (Ankara)



Kavaklıdere - Lal - Pembe - 18,75 cl
610TL



Yaş üzüm

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ankara



Kutman - Meyve Şarabı - Çilek -
25 cl
650TL



Çilek

Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Anamur (Mersin)



Kutman - Meyve Şarabı - Kavun
25 cl
650TL



Kavun

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa Kırkağaç Kavunu
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Şarköy (Tekirdağ)

Üzüm Suyu & Şıra



Kavaklıdere - Üzümsuyu - Kırmızı
180TL



Alicante

Üzüm'ün Anavatanı : Fransa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Ankara



Kavaklıdere - Üzümsuyu - Beyaz
180TL



Sultaniye

Üzüm'ün Anavatanı : Manisa
Üzüm'ün Yetiştigi Bölge : Denizli



Rifat Minare - Şıra
180TL

Görseller ile servis edilen şarabın etiket ve şişe şekli farklılık gösterebilir.

ŞARAP YAPMA SÜRECİ



BAĞBOZUMU (HASAT)

Bağbozumu üzüme duyulan saygının; beraberliğe, sevince, paylaşmaya ve üretime dönüşmesi anlamına gelmektedir. Bütün yıl boyunca emek ve sevgi ile yetiştirilen üzüm asmalarındaki üzümlerin toplanma zamanıdır. Yılda bir kere meyve veren ve üreticiler için gelir kaynağı olan bu dönem çiftçiler için kutsal sayılmaktadır. Bağ bozumunun ardından, üzüm salkımları mümkün olan en hızlı şekilde şaraba dönüşmek için şaraphaneye doğru yola çıkarlar.

TANEN

Saplarından ayırma ve ezme işlemi yapılırken üzüm taneleri salkımdan ayrılır. Ezme meyvelerin çatlayıp üzüm sularını bırakmasına yarar. Üzüm kabuklarında, çekirdeklerinde ve saplarında bulunan ve ağızda burukluk hissi uyandıran maddedir. Kırmızı şaraplarda daha çok mevcut olan tanenler, bu şarapların gövdesine katkıda bulunurlar ve aynı zamanda yıllanmalarında önemli bir rol oynarlar. Şaraba tanen üzüm dışında yıllandırıldığı fıçıdan da geçebilir.

MASERASYON

Şarap yapımında kullanılacak olan üzüm şirasının, üzümün kabukları ve çekirdekleri ile birlikte bir süre bekletilmesine maserasyon denir. Maserasyon sırasında sıra, üzümün kabuğu ve çekirdeklerinden (kırılmamış) renk, tat, ve koku alır. Sadece kırmızı ve bazı roze şaraplar yapılırken maserasyon uygulanır. Kırmızı şarabın aksine, beyaz şarap maserasyon sürecine girmez ve şaraphaneye gelir gelmez preslenir. Sapların ayıklanmasının ardından üzüm şırayı zardan ayırmak amacıyla doğrudan preslenir ve sadece sıra alınır.

CİBRE (POSA)

Maserasyon süresince kabuklar ve çekirdekler yüzeye çıkar ve sağlam bir tabaka oluştururlar, buna posa veya cibre deriz. Şıraya aroma , renk ve tanen vermesi için cibreyi kırarak onu dibe doğru itip karıştırırız yahut suyu dipten pompayla çekerek cibrenin üstüne akıtırız (devridaim).

FERMANTASYON

Fermentasyon, mayanın sebep olduğu doğal bir süreçtir. Mayalar, üzümle doğal olarak birlikte yaşayan mikro organizmalardır. Bu organizmalar yaşayabilmek için üzüm sırasında bulunan şekerle beslenir. Bu doğal şekerin mayaların yardımıyla alkol ve karbondioksit gazına dönüştürülmesine fermentasyon denir. İşte tam burada şarabın doğumu gerçekleşir. Fermentasyon 10 gün kadar sürer.

DEKÜVAJ VE CİBRENİN SIKILMASI

Şarabı ve posayı birbirinden ayıran süreçtir. Üzümlerin sıkılmasından önce akan şıradan veya mayalanma kabından sızan şıradan elde edilen bu ilk şaraba damlama şarabı denir. Cibre, kalan şırayı elde etmek için sıkılınca (presleme uygulanınca) pres şarabı oluşur. İkincisi tanen ve renk olarak ilkine göre daha kuvvetli bir şaraptır. Beyaz şarapta ise sıra tanka konur. Presleme sonrası asılı kalan küçük parçacıklar tankın dibine çökerek elenir. Bu aşama daha zarif beyaz şarapların elde edilmesini sağlar.

HARMANLAMA

Damlama şarabı ve pres şarabı harmanlanır.

ELEVAJ (OLGUNLAŞTIRMA) VE MALOLATİK FERMENTASYON

Şarap bir tank veya fıçı içerisinde birkaç haftadan, (yıllandırılacak şaraplar için) 36 haftaya dek saklanır. Bu dinlenme sürecinde, şarabın aromaları ve gövdesi gelişir ve bilenir. Buna paralel olarak, 3 veya 4 hafta boyunca ikinci bir fermentasyon ortaya çıkar. Bu malolaktik fermentasyondur. Şarap daha az asidik ve daha kararlı hale gelir. Beyazlarda olgunlaştırmanın birinci yöntemi, elde edilen şarap aşağı yukarı birkaç hafta dinleneceği ve kararlı hale geleceği bir tanka alınır. Bu olgunlaştırma mayalarla yapılabilir. Buna tortulu (çökeltili) elevaj deriz. Diğer bir yöntem fıçıda olgunlaştırma ve malolaktik fermentasyondur.

SOUTIRAGE (SUTİRAJ) VE KÜKÜRT EKLEME: Mayalar ve diğer birikintiler dibe çöker ve ayrıştırılır. Şarabı oksijene karşı korumak için biraz kükürt eklenebilir.

ÖRNEK HARMAN: Bölgelere göre, farklı sepajlar veya üretim yapılan farklı parsellerden elde edilen ürünler harmanlanabilir.

İNCELTME VE SÜZME: Asılı kalan küçük parçacıkları bir araya toplayıp elemek için, protein bazlı doğal bir yapıştırıcı (örneğin yumurta beyazı gibi) kullanılabilir. Şarabı daha berrak ve parlak hale getirmek için filtrasyon da uygulanabilir. Bu aşamalar zorunlu değildirler çünkü şarabın aromalarını ve yapısını etkileyebilir.

ŞİŞELEME: Şarap şişeye konup bir mantar veya çevir aç kapak ile kapatılır. Sıradan şaraplar hemen pazara sürülebilirken, diğerleri şişede biraz daha yıllandırılabilir.

ROZE ŞARAP: Her zaman siyah kabuklu üzümlerden elde edilir. Roze şarap yapımının iki yöntemi vardır; biri kırmızı diğeri beyaz şarap üretim tekniğine benzer. Saignee (senye / kanama) tekniği en çok kullanılan yöntemdir. Kırmızı da olduğu gibi kabukların ve şıranın bir maserasyon süreci vardır ama çok daha kısa sürer. Bu tip bir rozenin baskın bir rengi ve gövdesi vardır. Diğer yöntem direkt sıkım tekniği (yarım kalmış fermentasyon veya maserasyonsuz teknik de denir)'dir. Yeni dönemde üretilen şaraplara özgü bu teknik, üzümü beyaz şaraplarda olduğu gibi direkt olarak sıkar. Fakat küspenin sıkılması daha yavaş olur. Bu rozelerin rengi açıktır ve daha hafiftirler.

ŞİŞE YILLANMASI: Şarabın şişelendikten sonra olgunlaşması. Çoğu şaraplar, satışa sunulmadan önce, kısa bir süre şişede bekletirilirler. İyi şarapların müşteri tarafından da satın alındıktan sonra bir süre bekletilmesi gerekir.

SUR LIE: Sur lie, Fransızca'da "tortu üstü" anlamına gelir. Bazı şarap etiketlerinin üzerinde görmemiz mümkün. Bir tür şarap olgunlaştırma yöntemidir. Sur lie yöntemi ile üretilen şaraplar fermentasyon işlemi sonunda kendi maya tortusu üzerinde bekletilir. Bu şaraba daha fazla yağlı ve kompleks bir yapı verir. Wineport Lodge Ağva Menüsünde Paşaeli – Sıdalan ve Gülör Fume Blanc şarabı bu teknik ile üretilmiştir.

SEPAJ (VARIETAL): Fransızca'da şarabın yapımında kullanılmış üzüm çeşidi anlamında kullanılmış bir sözcüktür. Sepaj şarap ise varietal da denilen, ağırlıklı olarak tek bir üzüm çeşidinden yapılan şaraba verilen ad.

KUPAJ: Farklı özellikteki şarapların harmanlanması işlemi. Bu işlem ile bağların farklı kısımlarından elde edilen, değişik yıllara sahip, değişik işlemlerden geçmiş ayrı karakterdeki şarapların ya da farklı sepajların birbiri ile harmanlanması yolu ile daha kaliteli şarapların üretilmesi hedeflenir.

SEK – DÖMİSEK – TATLI ŞARAP: Tatlı şarap terimlerini şarabın içinde bulunan şeker miktarına göre tanımlıyoruz. Litresinde 4 gr altında şeker bulunan şaraplara sek şarap denir. Litresinde 4-12 gr arası şeker bulunan şaraplara Dömisek şarap denir. Litresinde 12-40 gr arasında şeker bulunan şaraplara Tatlı şarap denir.

RESERVE: Daha fazla yıllanmış ya da normaline göre daha üstün kaliteli şarap.

VİNTAGE (REKOLTE): Birden fazla anlama sahip olan bir terimdir. Bağ bozumu anlamında kullanıldığı gibi, üzümlerin toplanıp şarap üretimine başlanan yıl anlamına da gelebilir. Kimi zaman ise, şampanyada olduğu gibi, bir şarabın tek yılın ürünü olduğunu anlatır.

CHATEU (ŞATO) ŞARAPÇILIĞI: Şato şarapçılığı, bağlar ile şarap üretim tesisinin bir arada olmasını ifade eder. Taşıma üzümü hırpalar, üst düzey şarap yapmak için ise üzüm toplanmalı ve hemen şaraphaneye alınarak, üretim sürecine sokulmalıdır. Tabii bu anlatılan üretim yöntemini önceki dönemlerden beri ağırlıklı olarak gerçek şatoların bulunduğu Fransız şarapçıları kullanmaktadır. Yani isim gerçekten de bildiğimiz şatolardan geliyor. Günümüzdeki çoğu modern tesiste bağlar ile iç içe şato şarapçılığı yapıyorlar.

ŞARAP İLE İLGİLİ DOĞRU BİLİNER YANLIŞLAR

Yanlış - Roze şarap, beyaz şarapla kırmızı şarap karıştırılarak yapılır, siyah üzümünden sadece kırmızı şarap yapılır. **Doğru -** Kırmızı şarap, siyah üzümünden yapılır. Ancak beyaz şarap, sadece beyaz üzümünden yapılmaz. Kırmızı veya beyaz şarap yapımında önemli olan, üzümün kabuğudur. Kırmızı üzüm olduğu gibi kullanıldığı zaman, kırmızı şarap elde edilir. Kırmızı ya da beyaz olsun, hangi üzüm kullanılırsa kullanılsın, üzümlerin kabukları soyulduğundan, beyaz üzüm elde edilir. Kabukları soyulan üzümle yapılan şarap da, beyaz şarap olur.

Yanlış - Şarap yıllandıkça güzelleşir. **Doğru -** Aksine çok az şarap yıllandıkça güzelleşir. Çoğu şarap aslında üretildiği yıldan sadece 2-3 yıl yıllandıktan sonra halen tazeliğini koruyabilir.

Anadolu'nun Şaraplık Üzüm Haritası



Urla Bağ Rotası



Trakya Bağ Rotası



İç Ege Bağ Rotası





*Babil
Şarap Evi*

BABİL ŞARAP EVİ

Ağva Göçe Mahallesi Dolmabahçe Caddesi No: 48 Şile / İSTANBUL

o (216) 725 75 25 info@wineport.com.tr

www.wineport.com.tr