

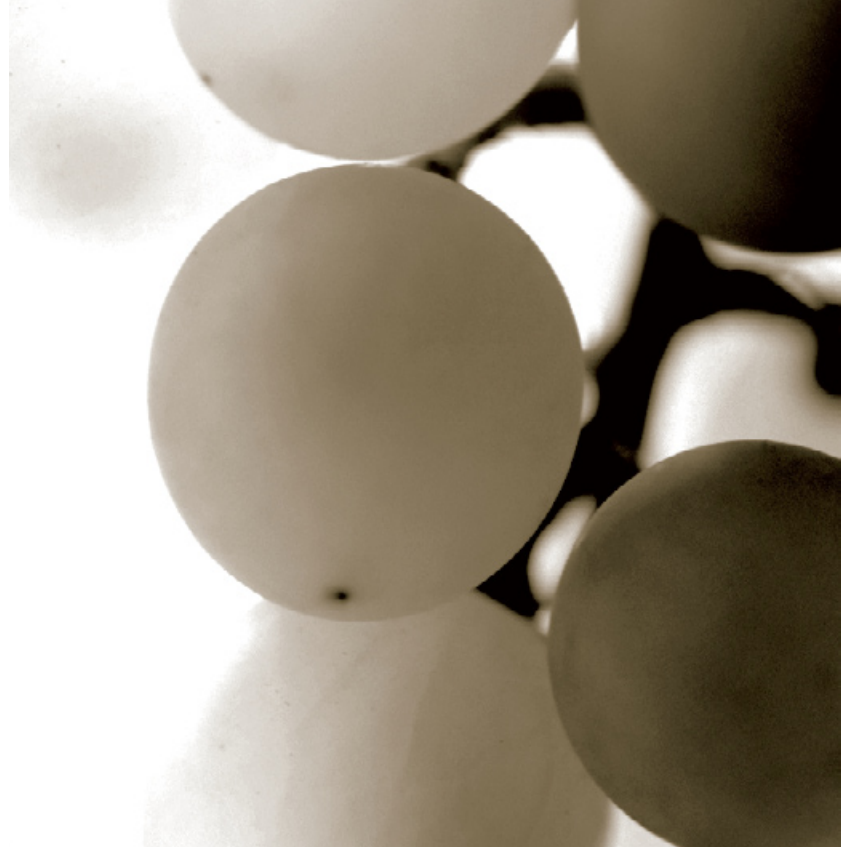
# KAPELA

V zavetju tradicije





Že od leta 1921 ustvarjamo vrhunska vina, ki so prstni odtis narave in njenih ljudi. Nič ni lepšega od občutka, da smo odkrili nekaj novega, še lepše pa je ob tem spoznanje, da smo znova odkrili nekdanj nam ljube arome, barve in okuse. Hapelska vina so zrcalo tradicije, ki je v naši podzavesti in hkrati okno v novi, naš vsakdanji svet, v katerega smo ujeti. So ključ v nova doživetja prvinskega, ker so naravna, bogata, iskrena, razigrana in dozorela.



## V OBJEMU VINOGRADOV

Vinogradi so, tako kot svetišča, najstarejši znanilci civilizacije. V kapelskih goricah so preizkušene vinogradniške lege, ki jih najbolje potrjuje grič z imenom Hapela. Tu je namreč sprva stala kapela, na njenem mestu pa je danes cerkev sv. Magdalene, vsa obdana z žlahtnim Noetovim vrtom. V teh krajih je domovalo tudi plemstvo, ki je vedelo, kaj je žlahtno vino. Sredi neokrnjene narave tako že od nekdanj zorijo vinske trte izbranih sort, ki so jim to podnebje, zemlja in vremenske razmere zelo naklonjeni. In tu leži vinska klet Hapela.



## ZA VSAKDANJIK IN PRAZNIK

Vino spremlja človeško civilizacijo na vseh njenih najpomembnejših mejnikih. Danes vemo, da je preudarno uživanje vina del kvalitetnega življenjskega sloga sodobnega človeka. Hapelska vina zato nagovarjajo vsakogar, ki želi spoznati njihov objem tradicije in sodobnih spoznanj, kako utrjevati vez med človekom in naravo. Njihova svežina, vitalnost, a hkrati tudi polnost in zrelost, bogastvo harmonije, iskrivost v penini in nektar posebnih trgatev zanesljivo opravijo svojo vlogo v družbi vsakdanjika in praznika. Zaradi njih se je vredno ustaviti. Zaradi sebe zaužiti trenutek, živeti bogato!



## KAPELSKA VINA SO ZANESLJIV SOPOTNIK

Hakor je vino odraz naravnih danosti in človekovega znanja, je hkrati tudi pridelek, ki mora odražati željeno in pričakovano raven ugojanja. Vinoljub ima izoblikovan odnos do vina in je tudi pripravljen spoznavati nove arome in okuse. Toda temeljni kamen, na katerem stoji vsako zaupanje, pa je v zanesljivosti pridelka. Tudi če je kdaj kaj drugačno, je vseeno vrhunsko. To nudijo kapelska vina in to zanesljivost obljublja kapelska klet vsem, ki bodo izbirali vino za katerokoli priložnost.

LEGENDA

01 BUTELJČNA VINA

03 PENINE

02 POSEBNE POLNITVE

04 LITRSKA VINA

## RIZVANEC



Zunaj naših meja ga imenujejo po profesorju Müller-Turgauu iz Geisenheima v Nemčiji, kjer ga je leta 1882 vzgojil s križanjem renškega rizlinga in zelenega silvanca. Naša klet ga kot ena redkih redno neguje. Vino je svetlo rumene barve, lahkega vonja, ki včasih vsebuje tudi malo muškate note. Vsebuje 11 vol. % alkohola in je popolnoma suho.



Zelo primerno vino za vsak dan.



Primerna temperatura: 10 °C

## CHARDONNAY



Chardonnay je stara francoska bela sorta, v Šampanji nepogrešljiva v šampanjcih. Tudi v kapelskih goricaх ji prijeta tako zemlja kot podnebje. Vino, ki je znano po polnem telesu, je slamnato rumene do zelenkaste barve, z bogato kislino in prijetno poudarjeno sadno cvetico, z rahlimi notami po jabolkih, hruškah, kdaj tudi po breskvah. Odlikuje ga izredna harmoničnost in dolg pookus.



Je suho vino, primerno za druženje s suhomesnimi specialitetami in celo manj sladkimi sladicami.



Primerna temperatura: 10–12 °C

## RENSKI RIZLING



Renski rizling je med belimi sortami najzahtevnejša in daje vrhunska vina. Mnogi jo imajo za vodilno med belimi sortami. Tudi v naših vinogradih smo mu namenili posebne lege, ki mu omogočajo optimalno dozorevanje. Vino je suho, rumenkasto zelene barve, z nežno poudarjeno cvetico, ki nas spominja na akacijo in s pridihom vonja po breskvah in marelicah. Ima živahno kislino, kar je zanj značilno.



V kuhiniki ima zahtevnejša mesta, a tudi s svinjsko pečenko se lepo družijo.



Primerna temperatura: 10–12 °C

## SAUVIGNON



Sauvignon je bela francoska sorta, najbolj razširjena v dolini Loire. Starejše generacije se ga spominjajo tudi z imenom muškati silvanec, saj je kljub značilni zelenjavni cvetici po bezgu ali senu v vinu mogoče zaznati tudi rahlo muškato noto. Naš sauvignon je rumenkasto zelene barve, v njem pa zaznamo lepo rastlinsko cvetico in aromo po bezgu. Vino je polnega okusa in z elegantnim telesom. Je polsuho.



V kuhiniki zahteva izbrano družbo jedi, recimo beluše.



Primerna temperatura: 10–12 °C

## TRAMINEC



Traminec je vrhunska bela sorta, ki izhaja iz Tramina na Južnem Tirolskem. Zahteva najboljše lege z rodovitno zemljo in zanesljivim podnebjem. Je polsladko aromatično vino zlato rumene barve. Zaznamuje ga cvetica po listju divje vrtnice, včasih tudi z rahlimi notami po sladkem korenu ali nageljnovih žbicah. Nekoliko višji preostanek sladkorja, živahne kisline in alkohola, kar daje vinu elegantno polno telo.



Suveren je tudi v kuhinjski, rad pa je v družbi s kuhano hruško.



Primerna temperatura: 12 °C

## BELI PINOT



Beli pinot je nežna, a značajska bela sorta iz družine pinotov. Vino je suho, rumenkaste barve z zelenkastimi odtenki. Cvetica je nežna, prefinjeno sadna, spominja na jabolko ali kutino. Okus je poln, malce žameten, kislina je umirjena, telo je elegantno in polno.



Beli pinot se odlično prilega vsem vrstam belega mesa, dušeni zelenjavi in nežnim omakam.



Primerna temperatura: 10–12 °C

## SIVI PINOT



Sivi pinot je znan po intenzivnejši barvi z rahlim bakrenim odtenkom. Je elegantno suho vino, z nežno cvetico, v kateri se prepletajo cvetlične in sadne arome. Je polnega okusa z lepo zaokroženo in nežno kislino. Odlikuje ga krepko telo zaradi obilice suhih snovi. Vino je ognjevito in iskrivo.



Vino je odličen partner različnim kuhinjskim mojstrovčinam, tudi belim ribam, nežnim telečjim filejem in sirom.



Primerna temperatura: 12 °C

## MODRI PINOT



Modri pinot je elegantna rdeča, a zelo zahtevna sorta. Suho vino je pridelano iz ročno potrganega in takoj predelanega rdečega grozdja, ki daje vinu le rahel pridih rdečkaste barve. Navdušuje nas tipična sadna cvetica, ki spominja na drobno rdeče jagodičevje. Okus je harmoničen, nežno trepek, deluje nežno s pridihom sadnosti.



Zelo dobro dopolnjuje suhomesnate prigrizke in ostale mesne jedi.



Primerna temperatura: 12 °C

## CHARDONNAY IZBOR



Sorta je zelo primerna za pridelavo vin posebnih kakovosti. Polnost telesa ter bogastvo vonjev in okusov se samo še stopnjuje pri poznih trgativah, izborih in ledenem vinu. Izbor ima precej preostanka sladkorja, približno 50 gramov na liter, z zelo bogatim ekstraktom in značilnim vonjem po žlahtnem botritisu. V ustih še dolgo čutimo okus po zrelih figah in sladkih rozinah.



Lepo se ujema s čokoladnimi sladicami.



Primerna temperatura: 14 °C

## TRAMINEC IZBOR



Na že omenjenih šestdeset let starih trtah vsako leto pustimo grozdje, da se napije toliko sonca, da s sladkorjem dobesedno prepoji vsako jagodo. Le iz takega grozdja lahko nastane izbor ali jagodni izbor. Za naš traminac izbor letnika 2006 je značilno, da v vonju še vedno prevladuje bogata aroma traminca, aroma botritisa pa začutimo sčasoma in v ozadju kot tudi vse druge žlahtnosti.



Tako vino ne sme manjkati na proznično pogrnjeni mizi.



Primerna temperatura: 14 °C

## KAPELSKA PENINA



Naša penina je polsuha, osnova pa je chardonnay kot najboljša osnova za penine. Pridelana je po metodi charmat, kar pomeni, da je bilo drugo vrenje v visokotlačni nerjavni posodi. Odlikuje jo prijetna svežina in sadnost v cvetici, še posebno pa iskrivost mehurčkov, ki se k vrhu visokega tulpastega kozarca dvigajo v obliki nežne biserne ogrlice.



Zelo primerno je tudi kot aperitiv, pa še h kakšni glavni jedi.



Primerna temperatura: 6–8 °C

## HAPELČAN



Hapelčan, ki nosi ime po hribčku nad Radenci, je zvrst iz belih sort laški rizling, šipon, beli pinot, sivi pinot, chardonnay in sauvignon. Vsaka sorta prispeva svoj značaj v njegovo skupno podobo. Ta izraža svežino, diskretno sadno cvetico in harmonično telo. Vsebuje 11,3 vol. % alkohola, zato je vino prijetno pitno, primerno k mnogim jedem, v poletni vročini pa je v druženju z mineralno vodo prijetna osvežitev.



Dobrodošel bo k vsakodnevnemu obroku hrane.



Primerna temperatura: 10–12 °C

## LAŠKI RIZLING



Laški rizling je v Sloveniji najbolj razširjena bela sorta, ki sicer izhaja iz Francije oziroma iz njene pokrajine Šampanje. Od tam so jo prenesli v nemški Heidelberg, zaradi podobnosti z renskim rizlingom pa so ga imenovali welschriesling. Hapelški laški rizling je suho sortno vino lepe rumene barve, s poudarjenim telesom in primerno kislino. Odlikujejo ga svežina ter diskretna aroma po jabolkih in različnem cvetju.



V kulinariki ima več prijateljev, najraje pa se druži s perutnino in kolinami.



Primerna temperatura: 10 °C

## MODRA FRANKINJA



Je žlahtno temno rdeče vino s karminskim odtenkom, pridelano na izjemno sončnih legah kapelskih vinogradov. Dozorelo je v klasičnih hrastovih sodih. Je intenzivno rdeče barve z rubinastimi odtenki, prijetno sadnega značaja in spominja na vonj po ribezu ali malini. Zaradi bogate fenolne sestave jagodne kože in ob strokovni maceraciji vsebuje veliko antioksidantov, ki blagodejno vplivajo na zdravje.



Ponudimo k rdečemu mesu, jedem z žara in suhomesnatim narezkom.



Primerna temperatura: 15 °C

Vabimo vas v našo Vinoteko kjer boste zgodbo o Hapeli in njenih vinih doživeli celovito z vsemi svojimi čutili.

**VINOTEKA / odpiralni čas**

Od ponedeljka do petka  
od 10. do 19. ure.

V soboto od 9. do 12. ure.

Ob nedeljah in praznikih zaprto.



**19  
21**

V zavetju  
tradicije

**KAPELA**

**KAPELA, vinogradništvo in  
vinarstvo d.d.**

Paričjak 22a, 9252 Radenci

T: +386 (0)2 520 42 50 (h.c.)

T: +386 (0)2 520 42 55 (klet.)

F: +386 (0)2 520 42 60

E: [kapela.klet@siol.net](mailto:kapela.klet@siol.net)

[www.kapela.si](http://www.kapela.si)