



Žlahtina - vinska kraljica Kvarnera

Vinski profesionalci kušali su četrdesetak žlahtina različitih stilova i opisali najvažnije lokalno, autohtono bijelo vino, nezaobilazno za doživljaj kvarnera kao eno-gastro destinacije. Izgled, miris i okus osvajaju!

Preporučena temperatura posluživanja na 8°C lijepo otvara sve čari žlahtine:

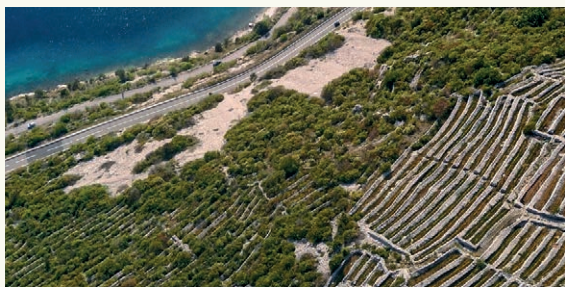
Vino je kristalno bistro, svijetlije slamnato žute boje sa zelenkastim odsjajem. Na nosu je čisto, dominiraju voćno-cvjetni mirisi zelene jabuke, vinogradarske breskve te cocktail citrusa i tropskog voća. Note bijelog cvijeća isprepliću se s tipičnim herbalnim aromama mediteranskog bilja, naročito kadulje. Na nepcu je suho, naglašene svježine te laganijeg tijela. U retrookusu je voćno-herbalnog karaktera s istaknutom elegantnom slankastom senzacijom i završetkom u znaku ugodne gorčine.

Preporučena čaša za žlahtinu je vinska čaša manjeg volumena i užeg tjela, kako bi se zadržala voćnost, svježina i optimalna temperatura vina.



Oznaka kvalitete
Turističke zajednice Kvarnera

Vina
Kvarnera



**NAČIN UZGOJA I PROIZVODNJE,
TE ODLEŽAVANJE, ODREĐUJU
I POŽELJNA SLJUBLJIVANJA
S HRANOM, PRI ČEMU
SU ŽLAHTINA I LOKALNE
NAMIRNICE IDEALAN PAR:**

- Pjenušci i mlade, svježije žlahtine sjajno prate hladno-topla predjela kvarnerske kuhinje s naglaskom na ribu, školjke, mekušce, naročito sirove kvarnerske škampe, mlade otočke i grobničke sireve, krčki pršut te buzare i tjestenine poput šurlica na bazi laganijih umaka s vrganjima ili samoniklim šparugama.
- Odležane, strukturnije žlahtine odličan su partner creskoj janjetini, brudetima, gregadama, ribi in forno ili s gradela, kao i hobotnici ispod peke. Lijepo se sljubljuju i s pečenim lovranskim marunima.
- Desertne žlahtine izvrstan su odabir uz kvarnerska slatka jela poput kroštula, vrbničkog presnaca, smokvenjaka, rabske i frankopanske torte, grašnjaka, orehnjače, riječkog rigojančija i štrudle od lovranskih trešanja ili goranskih borovnica i drugog šumskog voća.



**ODVAŽITE SE NA KUŠANJE I DRUGIH
LOKALNIH, AUTOHTONIH VINA.**

Čak 85% vinove loze koja se uzgaja na Kvarneru pripada skupini autohtonih sorti. Ta činjenica nam govori o izvrsnom terroiru, ljubavi i ogromnom trudu i ustrajnosti vinogradara i vinara, te o identitetu Kvarnera. Ponosimo se time!

**#kvarnerwines
#drinklocal
#eatlocal
#visitkvarner**



TURISTIČKA ZAJEDNICA
KVARNERA
Raznolikost je lijepa



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
KVARNER CANDIDATE 2026