

PROBUS

Vino Probus je intenzivno obojeno, bogato, harmoničnog ukusa i prijatnog mirisa.

Probus - grožđe je dobijeno ukrštanjem Skadarke i Kaberne sovinjona. Sorta je priznata 1983. godine. Naziv je dobila po rimskom caru Probu, koji je u III veku n.e. obnovio fruškogorsko vinogradarstvo. Za sada se sorta širi samo na Fruškoj gori. Vino Probusa je intenzivno obojeno, bogato, harmoničnog ukusa i prijatnog mirisa.

Idealna temperatura 18 C

Naglasak: divljač.

Ostala jela:

- Predjela od toplih sireva
- Punjene paprike sa sirom ili mesom
- Mesne prerađevine
- Roštilj
- Žuti sirevi - kačkavalji