KOCABAĞ

Wine List

Şarap Menüsü

Beyaz Şaraplar



AVANOS BEYAZ

Kocabağ Bağcılık ve Şarapçılık, kapodokya bölgesinde yetişen kendi bağlarından elde ettiği Emir, Hasandede, Göğcek ve Keten gömlek üzümlerini kullanarak yaptığı Avanos Beyaz, yumuşak içimli, altın sarısı renginde, hafif aromalar içerir. Bu kupaj 2 sene şişe içerisinde gelişim gösterirken her türlü beyaz etler, peynir ve beyaz soslu yemeklerle çok iyi uyum sağlar. 5-8° ideal içim derecesidir.

75cl ..... 40.00 .....



KOCABAĞ KAPADOKYA BEYAZ

Kapadokya Bölgesinin çeşitli beyaz üzümlerinden üretilmiştir. Yumuşak içimli, açık altın sarısı, aromalı, hoş içimli bir şaraptır. 8-10 derecede içilmesi tavsiye edilir ve ağır olmamakla beraber birçok yemekle ve peynir çeşitleriyle de uyum sağlayan bir beyaz şaraptır.

75cl ..... 40.00 .....



KOCABAĞ MİSKET

Kocabağ Bağcılık ve Şarapçılık İzmir Bölgesinde yetişen Bornova Misketi'nden ürettiği Kocabağ Misket'i ürün yelpazesine katarak Türk şarapçılığına yeni bir tad daha katmıştır.Aperitif olarak kullanıldığı gibi peynir ve şarküteri ürünleri-ile de çok iyi uyum sağlayan Kocabağ Misket'in içim derecesi 6-8°'dir.

75cl .....



KOCABAĞ EMİR

Kapadokya'nın en meşhur beyaz üzümü olan Emir'den yapılan Kocabağ Emir, yoğun aroması, güçlü gövdesi, altın sarısı rengiyle 6-7 sene rahatlıkla saklanabilir. Özellikle beyaz soslu yemekler ve peynir çeşitleriyle tavsiye edilen bu monosepaj şarabın ideal içim sıcaklığı 6-8°'dir.

75cl ..... 45.00 .....



KOCABAĞ NARİNCE

Kocabağ şaraçılığın tek üzüm kullanarak ürettiği Kocabağ Narince şişede bekletilmesiyle üstün özellikler elde edilen bir şaraptır. Elma ve şeftali kokulu, saman sarısı renginde, yoğun, dengeli ve güçlü bir şaraptır. Piyasaya çıktığı an tüketilmeye hazır olan Narince'nin 6-8°'de deniz ürünleri ve kümes hayvanlarıyla içilmesi tavsiye edilir.

75cl ..... 45.00 .....

Kırmızı Şaraplar



AVANOS KIRMIZI

Kapadokya bölgesinin çeşitli kırmızı üzümlerinden yapılan, kırmızı meyve aromalı, zarif ve yumuşak içimli bir şarap olan Avanos Kırmızı 16-18° içildiği takdirde birçok yemekle uyum sağlar. Uygun saklama koşullarında 2 sene yıllandırılabilir.

75cl 40.00



KOCABAĞ KAPADOKYA KIRMIZI

Kapadokya Bölgesi kırmızı üzümlerinden üretilmiştir. Biraz buruk, kırmızı meyve aromalı, zarif, yumuşak içimli bir şaraptır. 16-18 derecede içilmesi tavsiye edilmektedir. Birçok yemekle uyum sağlayan bir çeşidimizdir.

75cl 40.00



KOCABAĞ CABERNET SAUVIGNON

Ege Bölgesi Çeşme mevkiinde yetiştirilen seçkin Cabernet Sauvignon üzümleri kullanılarak yapılan bu monosepaj şarap, vişne renginde, kırmızı meyve kokuları içeren, yuvarlak tanenli ve güçlü bir yapıya sahiptir. Özellikle kuzu eti, makarnalar ve her türlü peynir çeşidi ile uyum sağlar. İdeal içim derecesi 16-18'dir.

75cl 60.00



KOCABAĞ ÖKÜZGÖZÜ

Elazığ bölgesinin ünlü siyah üzüm çeşidi Öküzgözü son yıllarda Kapadokya bölgesinde yoğun çabalar sonucunda bu bölgede kurulan bağlarda yetiştirildi ve şaraba işlendi. Asidi yüksek, güçlü gövdesi, Nar Kırmızısı renginde, kızılcık kokulu olan bu şarap 6-8 sene rahatlıkla bekletilebilirken her türlü şarküteri, kırmızı et ve ızgaralarla çok iyi uyum sağlar. 16-18° ideal içim ısısıdır.

75cl 55.00



KOCABAĞ BOĞAZKERE

Diyarbakırın ünlü Boğazkere üzümünü kendi bağlarımızda yetiştirerek yapmış olduğumuz Kocabağ Boğazkere üzümle aynı adı taşıyan monosepaj bir ürünümüzdür. 16-18°'de içilmesi tavsiye edilirken kırmızı ve beyaz etlerin her ikisiyle uyum sağlayan bu ürün 2003 yılı altın listesine girmiştir.

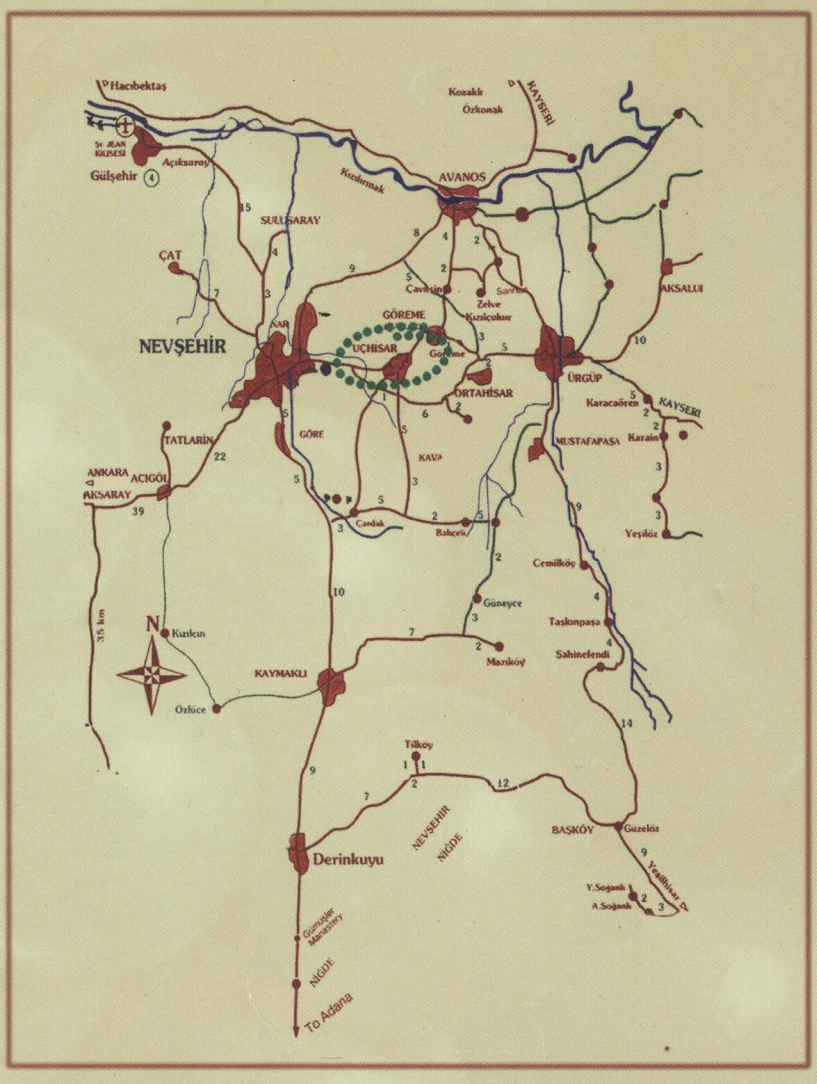
75cl 50.00



KOCABAĞ KALECİK KARASI

Orta Anadolunun en iyi kırmızı şaraplık üzümü olan Kalecik Karasını kendi bağlarımızda itina ile yetiştirilip, ürettiğimiz Kalecik Karası uygun saklama koşullarında 8-10 sene rahatlıkla yıllandırılırken yoğun aromalı, ağızda yuvarlak, yumuşak ve damakta kalıcı bir tat bırakır. Genelde tek başına içilmesi tavsiye edilen bu şarap, her türlü kırmızı et, yıllanmış peynirle ve şarküteri ürünleriyle iyi bir uyum sağlar. 16-18° ideal içim derecesidir.

75cl 70.00



KOCABAĞ BAĞCILIK VE ŞARAPÇILIK İŞLETMESİ

Kocabağ Bağcılık ve Şarapçılık İşletmesi, Kapadokya bölgsi, Nevşehir ili, Uçhisar kasabasında merkezi bulunan ve Gülşehir ilçesi Yeşilyurt (Sığırlı) Köyündeki depolarıyla birlikte toplam 300 ton yıllık kapasiteye sahip şarap imalatı yapan ve bağcılıkla uğraşan bir aile şirketidir. 1972 yılında halen firmanın sahipleri olan ERDOĞAN kardeşlerin babaları Mehmet ERDOĞAN'ın bağlarının fazla oluşu ve çıkan mahsülü değerlendirme arayışları sonucu, köy evinin bahçesindeki kaya kütleyi oydurup yaklaşık 150 ton depolama kapasiteli bir mahsen yaptırmasıyla ilk çalışmalara başlayan işletme 1986 yılında kendi etiketi altında ilk ürününü şişeleyip pazarlamaya başlamıştır. Nevşehir ilinde faaliyet gösteren işletmemiz Türkiye genelinde ürünleri beğeni toplayan ilk 5 firma içinde yer almaktadır.

Yöremizde ve firmamızda depolama işlemi kaya içerisine oyulmuş beton kavlarda yapılmaktadır. Bunun avantajı (8-10C) sabit sıcaklığın kaliteyi olumlu etkilemesidir. Yöremiz bağcılık açısından oldukça elverişli bir yöre olup birçok üzüm çeşidi rahatlıkla şaraplık olarak yetiştirilebilmektedir. Bunlardan çok bilinenler Kalecikkarası, Öküzgözü, Boğazkere, Narince, Emir çeşitleridir. Firmamız 1990 yılından itibaren şarap bağcılığı üzerine çalışmalara da başlamıştır. Şu an firmamızın halihazırda toplam 35 hektar yukarda yazılı üzüm çeşitlerinden bağları mevcuttur.

Uluslararası yarışmalarda toplam 6 altın, 17 gümüş madalya alan işletmemizin başlıca amacı şarap severlere değişik tatlarda kaliteli şaraplar sunmaktır. Firma sahipleri olarak da bunun yolunun kalite şaraplık üzüm yetiştirmekten geçtiğini düşünüyoruz.