



Vinogradarstvo u obitelji Heim datira još iz 19. stoljeća, kad je to bilo u manjem obliku, tj. samo za potrebe vlastite gostionice. Godine 1915. posađeni su novi vinogradi bijelih sorti grožđa t.zv. "kalamci", za razliku od do tada prevladavajućih crnih vrsta, među kojima je bila dominantna kadarka. Tada je proširen postojeći podrum, nabavljene su nove hrastove bačve i obitelj se posvetila proizvodnji vina za tržište.

Godine 1964. obitelj podiže novi tzv. "plantažni" vinograd, 0,75 ha bijelog burgunca. Vino koje su proizvodili prodavalo se kao rinfuza hotelu Central u Osijeku.

Godine 2004. obitelj podiže 5 ha novog vinograda, od čega 3 ha graševine i 2 ha frankovke. Vinski podrum je proširen i opremljen je modernom opremom za preradu grožđa i vinifikaciju u kontroliranim inoks cisternama.

Vina koja proizvodimo diče se kvalitetom, tradicijom i prepoznatljivošću, o čemu najbolje svjedoče brojna domaća i međunarodna priznanja.



## Graševina

Kvalitetno bijelo, suho do polusuho vino, sa oznakom kontroliranog zemljopisnog podrijetla. Dolazi s odabranih, najbolje osunčanih vinogradarskih položaja Erdutske planine. Ističe se žuto-zelenkastom bojom, koja starenjem prelazi u svjetlo žutu sa zlatnim odsjajem. Ima izvanrednu i idealnu usklađenost svih komponenti sorte graševina, raskošnu aromu zrelog grožđa i vrlo je skladnog, reljefnog, punog i pri kraju karakterističnog lagano gorkastog okusa. Zaobljenost, punoća i svježina ovog vina najbolje prija uz jela od bijelog mesa i plemenite ribe.

Sadrži 11,0 - 12,5 % vol. Alk. i 5,0 - 7,0 g. / l. ukupnih kiselina  
Servira se na 12°C  
Puni se u boce od 0,75 L i 1 L



## Frankovka

Kvalitetno crno suho vino, sa oznakom kontroliranog zemljopisnog podrijetla. Vino osebujnog temperamenta, s izražajnom tamnijom rubinskom bojom. Ugodne je sorte arome, raskošnog bouquet, skladnog okusa s blagom nijansom trpkosti, proizvedeno od biranih najosunčanijih zrelih grozdova sorte frankovka.

Vino se preporuča otvoriti barem sat vremena prije konzumacije, po mogućnosti pretočiti, a pogodno je i za dulje arhiviranje. Poslužuje se uz fina jela od crvenog mesa a posebno uz divljač i pršut.

Sadrži 11,0 - 13,0 % vol. alk. i 5,0 - 6,5 ukupnih kiselina  
Servira se na 16 - 18°C  
Puni se u boce od 0,75 L i 1,0 L



Obiteljska vinarija Heim  
VINO ERDUT d.o.o.  
Ivana Bakića 19  
31206 Erdut  
Tel./fax. 031/283-129  
Mob. 098 253-268  
Mob. 098 342-883  
E-mail: [vinarijajeim@gmail.com](mailto:vinarijajeim@gmail.com)