

TURISMUL VITICOL *în județul Mureș*



VINUL TRANSILVANIEI

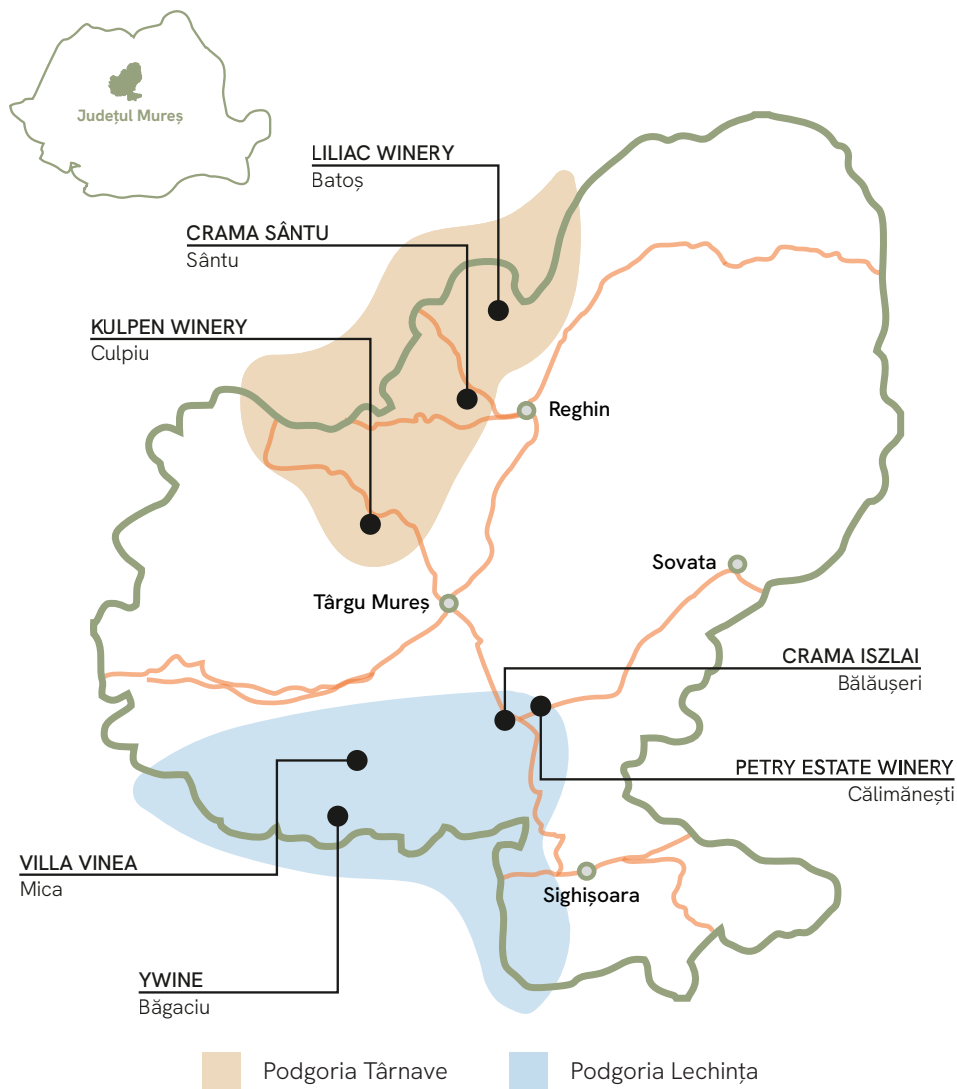
Primele dovezi ale cultivării viței-de-vie de pe teritoriul județului Mureș datează din perioada romană (sec. II-III d.Hr.), când trupele imperiale au colonizat zona Daciei Superior, inclusiv platoul Târnavelor, fiind una dintre cele mai vechi ocupații agricole documentate în această zonă. Romanii erau mari consumatori de vin și au introdus soiuri și tehnici de cultură în zonele adiacente Târnavei Mici și Mari – întinzându-se în mod natural spre actualul teritoriu al județului Mureș.

În perioada medievală, viticultura a fost susținută de mănăstiri și așezări săsești. Coloniștii germani (sași) stabiliți în Transilvania în secolele XII-XIII au dezvoltat plantații terasate, au introdus vinificarea în pivnițe boltite și au păstrat cunoștințe valoroase despre calitatea soiurilor și rotirea culturilor. Odată cu reforma agrară și reorganizarea habsburgică, viticultura transilvăneană capătă o structură administrativă mai clară. Podgoriile Târnavei și Lechinței sunt oficial recunoscute și apar pe hărțile agricole ale vremii. În această perioadă apar și primele pepiniere viticole și primele exporturi comerciale limitate către Austro-Ungaria.



Un moment important îl constituie recunoașterea Feteștii Regale – un soi autohton care își are originile în zona Daneș (jud. Mureș), fiind înregistrat oficial în anii 1920.

Regimul comunist a favorizat vinurile de masă și cooperativizarea, ceea ce a dus la o scădere a calității și dispariția multor crame mici. Începând cu anii 2000, cu ajutorul fondurilor private și europene, a început o renaștere a viticulturii de calitate, prin plantări noi, reconversie viticolă și apariția unor crame moderne în județul Mureș.



CRAME DIN JUDEȚUL MUREȘ ȘI OFERTE OENOTURISTICE

Micuța comunitate de vinificatori mureșeni cuprinde câteva crame de referință, grupate în două areale viticole. Fiecare dintre ele oferă vizitatorilor degustări de vin și tururi ghidate, uneori însoțite de preparate locale și posibilități de cazare.

Crame în Podgoria Târnave (sudul județului Mureș)

Villa Vinea, Petry Estate Winery, Crama Iszlai, YWine

Crame în Podgoria Lechința (zona de nord a județului Mureș)

Crama Liliac, Crama Sântu, Kulpen Winery

CRAMA LILIAC



Crama Liliac este o cramă boutique transilvăneană, născută din pasiunea pentru terroir-ul autentic și vinurile elegante. Situată la Batoș, în județul Mureș, crama păstrează viu spiritul regiunii prin vinuri moderne, produse cu respect pentru tradiție. Cu o echipă internațională și o viziune clară spre excelență, Liliac îmbină meșteșugul și

inovația pe 52 de hectare cultivate cu grijă.

Vinurile sale au fost distinse cu numeroase medalii la concursuri naționale și internaționale, confirmând standardele ridicate de calitate și recunoașterea pe scena vinului european.



SOIURI CULTIVATE:

Albe:

Fetească Regală, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Chardonnay, Neuburger

Roșii:

Pinot Noir, Merlot, Fetească Neagră, Cabernet Sauvignon

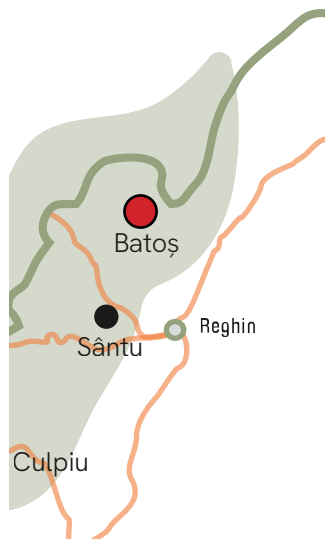
Spumante produse prin metoda tradițională

Vinuri dulci/licoroase:

gama „Nectar of Transylvania”

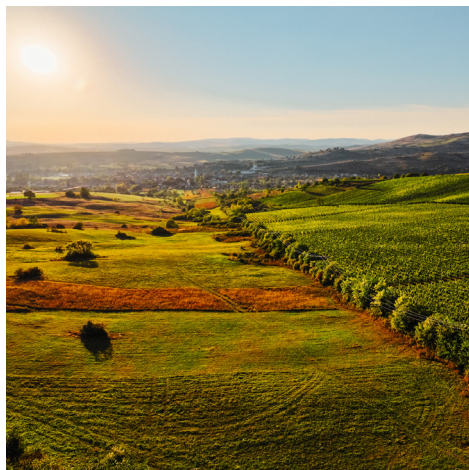
Etichete de autor:

gama premium TITAN, maturată în baricuri speciale



BATOȘ
JUDEȚUL MUREȘ





POVESTEA CRAMEI

Fondată în 2010 de investitorul austriac Alfred Beck, Crama Liliac s-a dezvoltat rapid de la 14 hectare la 52. Misiunea a fost clară de la început: vinuri premium, produse în ediții limitate, care reflectă personalitatea terroir-ului transilvănean. Cu o echipă internațională și recunoaștere la concursuri de prestigiu, Liliac a devenit un reper al noii generații de vinificatori din România.



LILIAC LODGE

La capătul unui drum șerpuitor printre vii, Liliac Lodge își întâmpină oaspeții cu una dintre cele mai rafinate experiențe din județul Mureș. Vizitatorii sunt invitați la:

- tururi ghidate prin vie și cramă
- degustări tematice de vinuri, însoțite de povești și arome autentice
- experiențe gastronomice cu preparate locale, selectate cu grijă de la producători artizanați din regiune

Pentru cei care își doresc un weekend în mijlocul naturii, Lodge-ul oferă cazare cu farmec local și mese în stil transilvănean, într-o atmosferă caldă și relaxată.

SERVICII CORPORATE & TEAMBUILDING

Liliac organizează pachete personalizate pentru companii, care includ:

- degustări ghidate și meniu complet pentru grupuri de până la 30 de persoane
- plimbări printre rândurile de viță-de-vie
- activități sezoniere precum culesul strugurilor, în lunile de recoltă

DATE DE CONTACT:

E-mail: degustare@liliac.com

Telefon: 0786 278 987

www.liliac.com



CRAMA ISZLAI

La Bălăușeri, o localitate cu tradiție viticolă de pe Valea Târnavei Mici, Crama Iszlai a prins viață din respect pentru meșteșugul vinului din dorința de a aduce din nou la viață meșteșugul vinului. O crămă boutique cu arhitectură subterană rar întâlnită

în România, fondată de oenologul Iszlai Jenő, unde pasiunea pentru vin se simte în fiecare detaliu. Fiecare sticlă reflectă echilibrul dintre natură, tradiție și munca atentă din vie și pivniță.



SOIURI CULTIVATE:

Vinuri albe:

Fetească Regală, Riesling de Rhin, Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel, Traminer, Neuburger

Vinuri roșii:

Fetească Neagră, Pinot Noir, Merlot

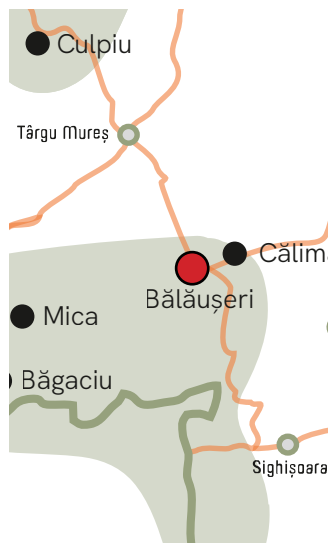
Soi inovator – Solaris

Soi german rezistent la boli și frig, recoltat timpuriu (august), devenit simbolul cramei

Vinuri îmbuteliate:

Selecții speciale disponibile pentru cadouri sau ocazii festive

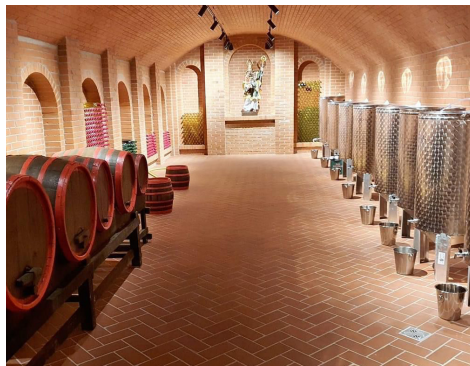
(Vânzare preponderent vrac pentru accesibilitate)



BĂLĂUȘERI
JUDEȚUL MUREȘ

POVESTEA CRAMEI

Crama Iszlai a fost fondată în 2007, din dorința lui Iszlai Jenő de a reda valoarea vinului transilvănean. În 2022, visul său a devenit realitate: o cramă subterană de tip „bunker”, una dintre foarte puținele din țară, construită sub vița-de-vie și acoperită cu pământ. Spațiul răcoros și bine izolat creează condiții ideale pentru vinificare și maturare. Iszlai Jenő este membru activ al Ordinului Cavalerilor Vinului de pe Târnava Mică și o figură respectată în lumea vinului, cu zeci de medalii și diplome obținute de-a lungul anilor la concursuri din România, Ungaria și regiunea carpatică.



EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Crama Iszlai poate fi vizitată la cerere, fiind deschisă grupurilor organizate, turiștilor curioși sau iubitorilor de vin. Degustările se desfășoară în pivnița subterană, întinsă pe 355 mp, care adăpostește spațiile de producție și depozitare, dar și o sală de degustare cu peste 50 de locuri. În funcție de solicitare, pot fi oferite platouri cu specialități locale, iar capacitatea permite primirea unui autocar întreg de oaspeți.

Chiar dacă preferă vânzarea vrac a vinurilor, pentru a le face mai accesibile, Iszlai Jenő îmbuteliază o parte din producție, oferind astfel o opțiune de cadou rafinat.

EVENIMENTE & COMPETIȚII

Iszlai Jenő este gazda și organizatorul unuia dintre cele mai mari concursuri viticole din Ardeal – Concursul Internațional de Vinuri de la Băläușeri, ajuns la ediția XXX în 2024, unde participă sute de vinificatori din România și străinătate. Crama și restaurantul său elegant, aflate în apropierea unui nod rutier important, găzduiesc an de an acest eveniment de prestigiu.

DATE DE CONTACT:

E-mail: office@doina-jeno.ro

Telefon: 0744 660 041



CRAMA SÂNTU



Pe drumul care leagă Reghinul de Bistrița, într-un peisaj blând, Crama Sântu își deschide porțile ca un proiect de familie cu suflet. Fondată de avocatul Vasile Costea, originar din satul Sântu, crama s-a născut din dorința de a reînvia tradiția viticolă a zonei natale.

Aici, vinul este produs în serii mici, cu respect profund față de natură și echilibru. Amplasată într-un cadru liniștit, aproape de locul unde odinioară se afla mănăstirea medievală Dumbrăvița, Crama Sântu păstrează vie legătura dintre vin, memorie și identitate.



SOIURI CULTIVATE:

Vinuri albe

White Cuvée – cupaj de Sauvignon Blanc, Muscat Ottonel și Pinot Gris

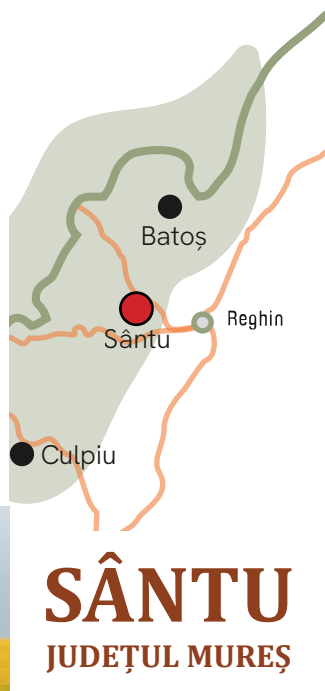
Fetească Regală – soi românesc, vinificat varietal

Vinuri roșii

Red Cuvée – Merlot și Fetească Neagră

Purpură – Merlot, Fetească Neagră și Cabernet Sauvignon

Vinurile sunt expresive, echilibrate și adaptate asocierilor gastronomice.





POVESTEA CRAMEI

Crama Sântu este rezultatul întoarcerii unui fiu al satului la rădăcinile sale. Vasile Costea, avocat de profesie, a fondat crama în 2019 cu dorința de a reface cultura viței de vie pe dealurile copilăriei.

Podgoria ocupă în prezent aproximativ 1,2 hectare și este cultivată manual, cu atenție pentru detalii și vinificare artizanală. Stilul este unul elegant și curat, fidel soiurilor și terroir-ului specific Văii Luțului.

EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Crama Sântu se adresează unui public exclusivist, fiind deschisă doar pentru grupuri organizate, cu programare în avans. Vizitele sunt personalizate și includ:

- Tur ghidat al cramei și prezentarea istoriei locului
- Degustare pentru grupuri de 6-8 persoane care doresc să guste o varietate de vinuri ale cramei, însoțite de un meniu de aperitive, în salonul amenajat elegant, într-o atmosferă ce amintește de un club englezesc sau salon francez;
- recepții pentru a marca momente speciale precum zile de naștere, petreceri de logodnă, aniversări familiale
- evenimente cu caracter formativ și cultural: lansări de carte, expoziții, conferințe, întruniri



Programul de vizitare este disponibil doar pe bază de rezervare prealabilă, pentru a păstra caracterul boutique al experienței. Pentru cei care nu ajung direct la cramă, vinurile pot fi achiziționate din magazinul de prezentare din Târgu Mureș (Str. Înfrățirii 12), unde vizitatorii pot afla și informații despre programarea degustărilor.

DATE DE CONTACT:

E-mail: office@cramasantu.ro

Telefon: 0767 368 691

www.cramasantu.ro



KULPEN WINERY



Pe dealurile blânde ale Culpiului, în inima podgoriei Lechința, ia naștere Crama Kulpen – expresia contemporană a unei tradiții viticole multiseculare. Cu 68 de hectare cultivate, crama aparține companiei Prescon Vineyard și valorifică terroir-ul diversificat al zonei pentru a

produce vinuri aromate și echilibrate. Aici, soiurile locale și internaționale prind viață într-un stil modern, fără a pierde din vedere moștenirea regiunii. Vinurile Kulpen, proaspete și elegante, sunt disponibile în game variate, inclusiv vinuri DOC Lechința îmbuteliate sub brandul propriu.



SOIURI CULTIVATE:

Vinuri albe:

Fetească Regală, Fetească Albă, Muscat Ottonel, Neuburger, Riesling Italian

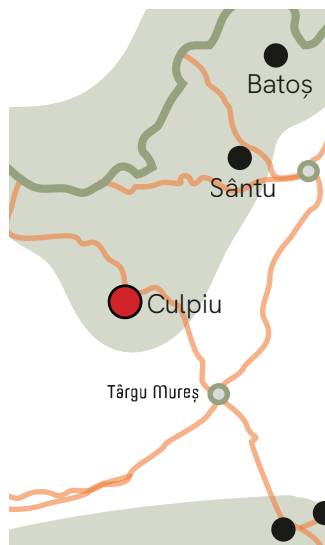
Rosé sec din soiuri aromate

Vin emblematic:

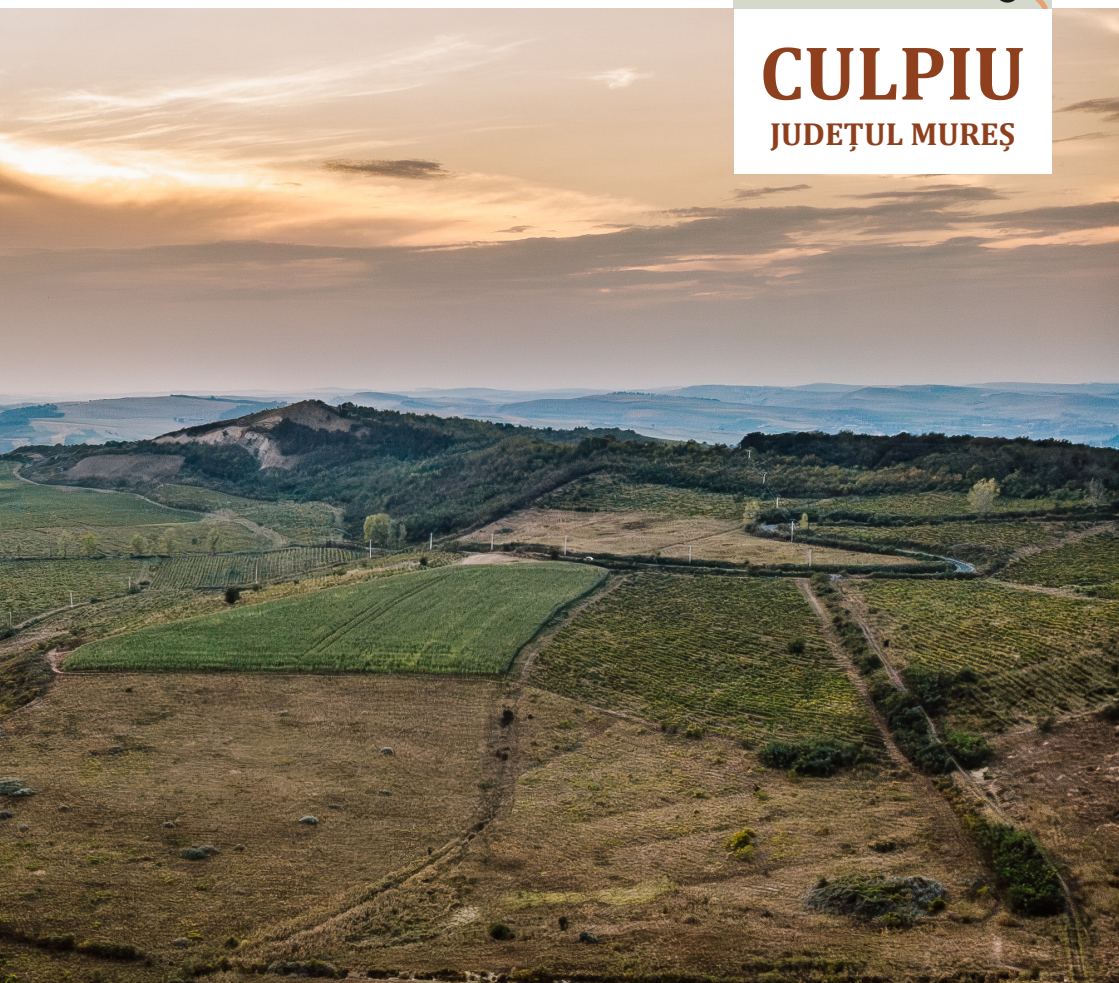
Blazon de Lechința – cupaj expresiv de Fetească Regală și Muscat Ottonel

Alte vinuri:

Vinuri DOC Lechința & vinuri de masă



CULPIU
JUDEȚUL MUREȘ





POVESTEA CRAMEI

Crama Kulpen s-a născut din dorința de a readuce la viață potențialul regiunii Lechința într-o formă adaptată timpurilor moderne. Sub tutela companiei Prescon Vineyard, podgoria de 68 hectare este gestionată cu rigurozitate și eficiență. Vinurile sunt produse în satul Culpiu, într-un proces care îmbină tradiția cu tehnologia, respectând standardele de calitate impuse de statutul de vin DOC.

EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Crama nu are program regulat de vizitare, însă accesul se poate face pe bază de programare prealabilă, prin contact direct cu administratorii. Deși caracterul industrial al exploatației nu o transformă într-o destinație tipică de weekend, iubitorii de vin pot descoperi selecția Kulpen în wine-shop-ul "Provincia Kulpen" din Târgu Mureș (Strada Gării nr. 6), care funcționează ca ambasadă a brandului în oraș.

CORPORATE & TEAMBUILDING

Accesul este restricționat, dar se pot organiza experiențe personalizate pentru grupuri mici, prin rezervare prealabilă și în funcție de sezonul viticol.

DATE DE CONTACT:

E-mail: viileculpiului@gmail.com

Telefon: 0736 688 540

viileculpiului.com



PETRY ESTATE WINERY



Crama Petry este o destinație boutique de pe Valea Târnavelor, unde rafinamentul vinului se împletește cu povestea unei familii cu tradiție în gastronomia artizanală. La doar 28 km sud de Târgu Mureș, în satul Călimănești, crama funcționează în incinta spectaculosului Conac Simén, construit în 1832 și restaurat cu grijă pentru a reda farmecul epocii. Aici,

în pivnițele răcoroase cu bolți de cărămidă, vinul prinde viață în butoaie mari de stejar, după metode clasice transilvănene.

Familia Petry, renumită pentru mezelurile sale artizanale, a adus aceeași pasiune pentru calitate și în vinificație, creând o experiență completă pentru cei care doresc să descopere gusturi locale autentice.



SOIURI CULTIVATE:

Vinuri albe:

Fetească Regală
Riesling
Chardonnay
Cuvée alb (Fetească Regală, Traminer, Muscat, Riesling)

Rosé:

Pinot Noir Rosé

(Se pot evidenția vinurile bio și stilul clasic de vinificare în butoaie de stejar.)

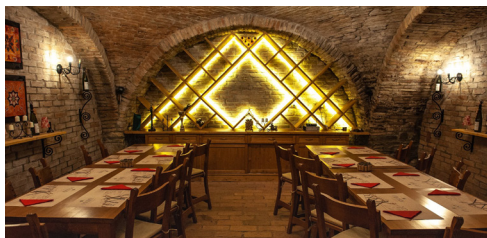


CĂLIMĂNEȘTI
JUDEȚUL MUREȘ



POVESTEA CRAMEI

Proiectul Petry Estate Winery a luat naștere din dorința de a reînvia tradițiile vinicole ale regiunii Târnavei Mici într-un cadru istoric de excepție. Familia Petry, cu o experiență de peste un secol în gastronomia transilvăneană, a decis în 2016 să transforme Conacul Simén într-un loc dedicat vinului, tradiției și ospitalității. Crama funcționează exclusiv în regim bio, valorificând terroir-ul și soiurile locale, cu o atenție deosebită pentru calitate și sustenabilitate.



EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Conacul Simén dispune de o cramă, unde încap comod 50 de persoane, și de un restaurant cu o capacitate de 90 de persoane, care pot beneficia de:

- prezentarea cramei și a istoriei familiei
- degustare de vin însoțită de bucate alese – platouri de mezeluri tradiționale Petry, slănină, cârnați și brânzeturi locale – depozitate într-o cămară specială, astfel încât oaspeții să se bucure de produse 100% locale alături de vinurile degustate

SERVICII CORPORATE & TEAMBUILDING

Domeniul din jurul conacului, cu o panoramă excelentă asupra văii Târnavei Mici, servește ca spațiu ideal pentru evenimentele în aer liber, în caz de vreme favorabilă.

DATE DE CONTACT:

E-mail: crama.petry@gmail.com

Telefon: 0727 802 200

petrywine.ro



VILLA VINÈA



VILLA VINÈA

Situată pe un deal pitoresc deasupra Văii Târnavei Mici, la doar 15 km de Târnăveni, Crama Villa Vinèa se remarcă prin arhitectura inspirată din stilul medieval transilvănean - un turn emblematic ce evocă turlele bisericilor fortificate. Vinurile sale reflectă un terroir unic, influențat de expunerea sudică, vânturile blânde din vest și nord-vest, soluri calcaroase

și un climat echilibrat. Combinația între tradiția vinului transilvănean și tehnologia modernă și inovatoare, în acest caz, conduce la un rezultat care poate fi regăsit în premiile acordate vinurilor Villa Vinèa, încă din primul an de producție, 2011, vinuri deosebite prin complexitatea aromatică, echilibru, tanini catifelați și un post-gust lung.



SOIURI CULTIVATE:

Vinuri albe (predominante):

Fetească Regală, Fetească Albă, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Chardonnay, Kerner, Muscat Ottonel, Riesling de Rin

Vinuri roșii:

Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Fetească Neagră

Spumante (metoda tradițională):

Cuvée Célest – Chardonnay & 3% Pinot Noir
Célest Rosé – 100% Pinot Noir

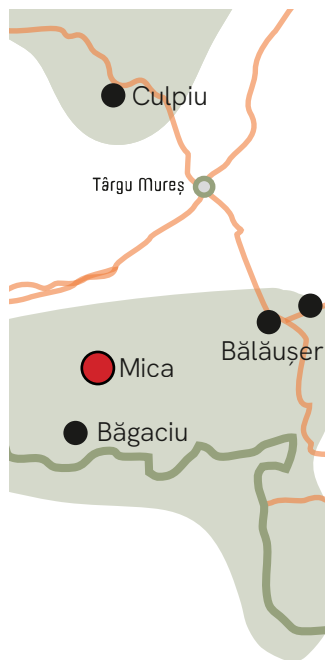
Vinuri de colecție (gama premium):

Argilla – cupaj de Fetească Regală, Fetească Albă și Sauvignon Blanc

Diamant – cupaj de Fetească Regală & Fetească Albă

Rubin – cupaj roșu elegant: Merlot, Zweigelt, Fetească Neagră

Contessa – vin alb dulce din struguri stafidiți natural



MICA
JUDEȚUL MUREȘ





POVESTEA CRAMEI

Fondată în 2011, Crama Villa Vinăa este rezultatul unei viziuni curajoase: crearea unor vinuri premium într-o zonă viticolă cu tradiție, dar încă puțin cunoscută. Cu o investiție inițială italiană și o echipă locală dedicată, crama s-a dezvoltat pe un terroir de excepție – soluri calcaroase, microclimat echilibrat și expunere sudică ideală. Turnul emblematic al cramei reflectă respectul față de patrimoniul local, în timp ce filosofia producției se bazează pe echilibru, expresivitate și autenticitate. Vinurile Villa Vinăa au obținut medalii importante încă din primul an de producție, confirmând potențialul zonei și rigoarea procesului de vinificație.



EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Villa Vinăa promovează un turism al experiențelor complete, într-un cadru rural autentic, unde vizitatorii pot descoperi rafinamentul vinului transilvănean cu accente italiene.

Pachet degustare:

- Tur complet al cramei
- Degustare 5-7 vinuri
- Platou cu produse locale (brânzeturi maturate, mezeluri artisanale, pâine de casă)

SERVICII CORPORATE & TEAMBUILDING

Organizează-ți evenimentul într-un cadru relaxant, cu vedere spre podgorie. Degustări tematice și cina rustică cu produse locale pentru grupuri de până la 30 persoane.

Pachete personalizate pentru companii, disponibile pe tot parcursul anului, inclusiv în sezonul rece.

Program vară: 10:00-18:00 | Program iarnă: 09:00-17:00

DATE DE CONTACT:

E-mail: visit@villavinea.com
wine@villavinea.com

Telefon: 0365 505 107
www.villavinea.com



YWINE



YWINE

Pe dealurile din satul Seuca, comuna Băgaciu, în inima unei zone viticole cu tradiție seculară, a prins viață Crama YWine – o cramă boutique fondată în 2023 din pasiunea comună a trei tineri antreprenori. Ideea a pornit de la un vis simplu, dar curajos: să producă vinuri autentice, cultivate, vinificate și povestite cu propriile mâini. În 2024, visul a devenit realitate

odată cu achiziția unei podgorii de 20 de hectare, cu potențial remarcabil.

YWine reînvie spiritul locului într-o abordare proaspătă: vinuri albe și rosé, proaspete, certificate DOC, produse exclusiv din struguri proprii. Fiecare sticlă spune povestea terroirului și a celor trei căi care se întâlnesc în litera „Y”.



SOIURI CULTIVATE:

Albe:

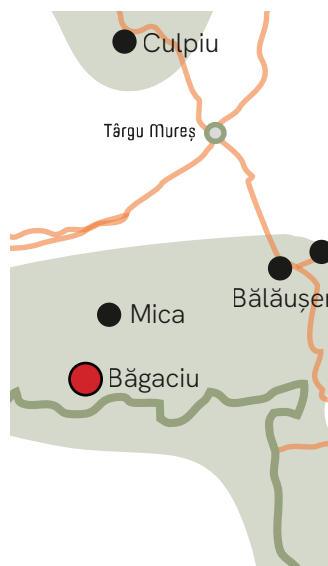
Riesling de Rhin
Fetească Regală
Sauvignon Blanc
Pinot Gris
Chardonnay
Neuburger

Cuvée 2024:

Fetească Regală & Riesling de Rhin

Rosé:

Ediții limitate, proaspete și ușor de băut



BĂGACIU
JUDEȚUL MUREȘ



POVESTEA CRAMEI

Povestea YWine începe în 2023, cu un vis simplu: crearea unei crame unde calitatea, pasiunea și unicitatea se îmbină într-un produs sincer. Cei trei fondatori – simbolizați de litera Y – au pornit la drum uniți de aceleași valori, iar în 2024 au reușit să achiziționeze o podgorie de 20 ha cu potențial remarcabil.

YWine înseamnă vinuri produse exclusiv din struguri proprii, vinificate cu grijă și respect pentru terroir. Este o abordare în care tradiția locului se întâlnește cu energia unei generații tinere, iar rezultatul este o colecție de vinuri proaspete, echilibrate și sincere.



EXPERIENȚE OENOTURISTICE

Vizitatorii care ajung la YWine se pot bucura de:

- plimbări printre vii și prezentări despre istoria locului
- degustări tematice max. 40 pers: un pahar de vin servit chiar lângă lacul proprietății, admirând apusurile peste vii și simțind din plin liniștea rurală
- povești despre terroir, vinificație și echilibrul dintre vechi și nou

Crama produce în special vinuri albe și rosé, punând accent pe prospețime și pe expresia terroirului local. Deocamdată, vizitele și degustările se organizează numai pe bază de rezervare (contact direct la cramă).

Băgaciu, sat situat la altitudinea de ~300 m, este celebru pentru biserica sa fortificată gotică, dar și pentru lunga tradiție viticolă. Se spune că vinurile de aici erau cunoscute încă din secolul XIV, iar dealurile care încă susțin vița-de-vie sunt martore ale acestei moșteniri nobile, reinterpretată de Crama YWine într-un limbaj al prospețimii și rafinamentului.

DATE DE CONTACT:

E-mail: valeaverde2023@yahoo.com

Telefon: 0749 524 585

www.ywine.ro

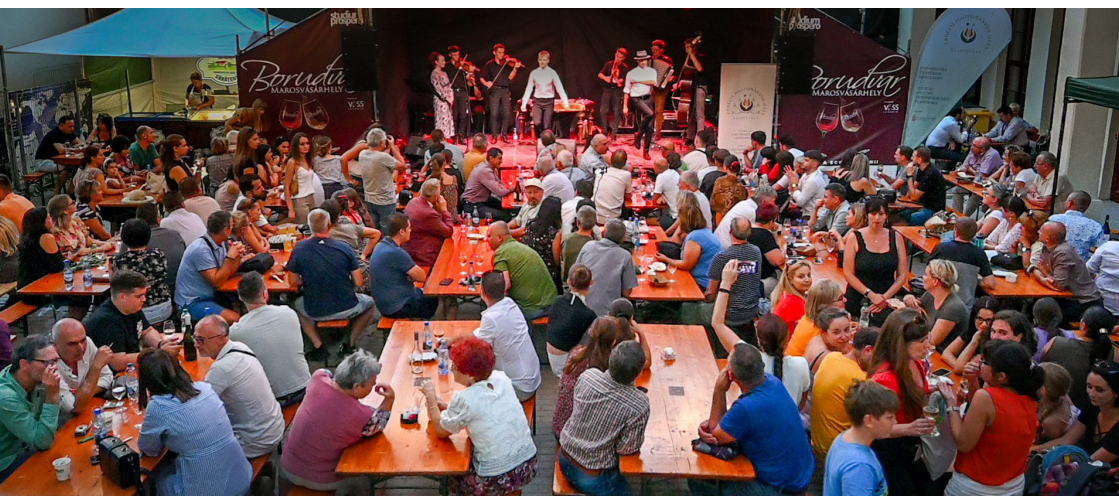




EVENTIMENTE

Evenimentele dedicate vinului înseamnă mult mai mult decât umplerea paharelor. Ele sunt momente speciale în care oaspeții pot degusta vinuri noi, pot descoperi crame necunoscute până atunci și pot pătrunde în tainele nașterii viței-de-vie și ale vinului. Fiecare înghițitură spune o poveste – despre sol, despre soare, despre pasiunea vinificatorului. Astfel de ocazii dezvăluie nu doar bogăția aromelor, ci și puterea comunității. Atmosfera plăcută, râsetele și experiențele împărtășite întăresc prietenii și apropie oamenii. Vinul devine o punte între persoane, aducând mai aproape localnicii și vizitatorii, experții și degustătorii aflați la început de drum.

Un festival al vinului, o seară de degustare sau o prezentare de crămă este în același timp o experiență culturală și socială: o ocazie de a descoperi arome noi, de a găsi inspirație și de a lua cu tine acasă parfumul și spiritul unei regiuni.



Concurs internațional de vinuri

Bălașeri
februarie

Transylvanian Steak&BBQ Fest

Târgu Mureș
mai

VinFestBor

Sovata
mai - iunie

Zilele Târgumureșene Aleea Vinului

Târgu Mureș
iunie

Street Festival - WINE street

Târgu Mureș
august

Nyárádmente Fesztivál Piața Vinului

Miercurea Nirajului
august

Vâltoarea Mureșeană Grădina Vinului

Târgu Mureș
august

Vâltoarea Mureșeană Studium Borudvar

Târgu Mureș
august

Festivalul Vinului

Băgaciu
septembrie





MAGAZINE DE SPECIALITATE

“Letmein” Wineshop

Strada Liviu Rebreanu Nr. 50, Târgu Mureș
0748 086 142

Epoch Spirits & Elixirs

Strada Bolyai Nr. 1E, Târgu Mureș
0786 790 120

Kabinett Wine & Spirits

Strada Libertății 25, Târgu Mureș
0770 359 390
kabinettwinespirits.ro

Magazin de prezentare Sântu

Strada Înfrățirii Nr.12, Târgu Mureș
0749 282 207
www.cramasantu.ro

Petry Workshop and Museum

Aleea Scăricica Nr.1, Târgu Mureș
0734 730 371
www.petrywine.ro

Magazin de prezentare Kulpen

Piața Gării 6, Târgu Mureș
0265 230 490

Magazin de vinuri Villa Vinea

Chendu, Str. Principală Nr. 170, 0744 453 858
Gornești, Str. Principală Nr. 15E, 0774 091 057
Mica Nr. 243, 0365 505 107

White Horse Liquor Store

Strada Călărașilor Nr.14, Târgu Mureș
0755 012 555

WINE BOX

Târgu Mureș, Str. Tisei Nr. 49.
0726 106 789

Winekooltour

Strada Călărașilor Nr.100, Târgu Mureș
0772 205 488
winekooltour.ro



OBIECTIVE TURISTICE

Podgoria Lechința

- Brâncovenesti - Castelul Kemény
- Reghin
- Gurghiu - Castelul Rákoczy-Bornemissza
- Nadăsa - Biserica de lemn

Podgoria Târnave

- Sângeorgiu de Pădure - Castelul Rhédey
- Băgaciu - Biserica fortificată
- Bahnea - Castelul Bethlen
- Idrifaia - Conacul Barabássy

Dacă doriți să aflați mai multe despre județul Mureș,
vă invităm să vizitați site-ul nostru:

VISITMURES.COM



