

WINA NA WIELKANOC



Jakie wina na Wielkanoc? Jesteś w kropce? Oto kilka historycznych porad • Jeśli chcesz paść jedną wino do całego posiłku, wybierz białe • Nie na bardzo aromatyczne (Sauvignon Blanc odpada), nie na lekkie, niech będzie z naczyn, ciałem i kwasem: Riesling, Furmint, Grüner Veltliner, Chardonnay • Eksperymentuj z róż, ale w Wielkanoc trzymaj się tradycyjnie stara dobra Europa • Będzie też pasowało wino różowe • Jeśli czujesz, jak najlżejsze Pinot Noir, Beaujolais, Bocklitz • Spróbuj rozważnie, będzie pasowało do wyjątkowego wytrawno wino musujące („Jura”) i Crémant, Cava

- Największe tały: jajka na waranta i tatarski, Szopa je bez wino albo szopa po Sherry Pinot.
- ...i tak naprawdę: jajki wina, za które masz ochotę, Chodzi o relaks i przyjemność.

Wesołych Świąt!