

EKSKLUZYWNA OFERTA

Podróż przez 8 Kieliszków

Profesjonalna Degustacja Win w Sercu Naszej Winnicy

O Naszej Winnicy

Miejsce, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością, a każda winorośl opowiada historię terroir.

Nasza Filozofia i Pasja



Ziemia, Słońce, Wino

Wierzymy, że wielkie wino rodzi się w winnicy, a nie w piwnicy. Nasze uprawy prowadzone są z najwyższym szacunkiem dla natury.

Degustacja 8 win to starannie przygotowany proces, który ma na celu pokazanie pełnego spektrum możliwości naszych szczepów oraz ewolucji smaku w zależności od rocznika i metody produkcji.

Program Degustacji

Selekcja 8 Wyjątkowych Win

Typ Wina	Charakterystyka	Temperatura
Musujące Brut	Rześkie, jabłko, białe kwiaty, drobna perlistość.	6-8°C
Lekkie Białe	Cytrusy, mineralność, wysoka kwasowość.	9-11°C
Białe Aromatyczne	Owoce tropikalne, brzoskwinia, nuty miodowe.	10-12°C
Białe (Beczka)	Złożone, maślane, wanilia i orzechy.	12-13°C
Różowe Dry	Poziomki, maliny, rześki finisz.	10-12°C
Lekkie Czerwone	Czerwona wiśnia, aksamitne taniny.	14-16°C
Czerwone (Pełne)	Ciemne owoce, czekolada, tytoń, dąb.	16-18°C
Słodkie Deserowe	Suszone morele, miodowa głębia, karmel.	8-10°C

Równowaga i Kontrast

Lekkość i Świeżość

Pierwsza połowa degustacji skupia się na winach białych i różowych. Poznajemy wpływ kwasowości na odbiór smaku oraz bogactwo aromatów owocowych.

Struktura i Głębia

Wina czerwone i deserowe to pokaz siły tanin oraz wpływu dojrzewania w dębowych beczkach. Szukamy balansu między owocem a nutami trzeciorzędowymi.

Serwis i Dodatki

Kompletne Doświadczenie



Sommelier

Ekspercka opowieść o każdym winie, metodach produkcji oraz historii winnicy.



Food Pairing

Deska rzemieślniczych serów i wędlin idealnie dopasowanych do profilu win.



Edukacja

Karty degustacyjne i materiały dydaktyczne dla każdego uczestnika.

Degustacja w Liczbach

180
MINUT PRZYGODY

Czas na Odpoczynek

Nasze spotkania trwają około 3 godzin. To idealny czas, aby bez pośpiechu delektować się każdym kieliszkiem, zadawać pytania sommelierowi i cieszyć się towarzystwem.

Zapewniamy nielimitowaną wodę mineralną oraz pieczywo do neutralizacji kubków smakowych między seriami.

“ *Wino to poezja w butelce, którą należy
czytać powoli, z uwagą i w dobrym
towarzystwie.*

ROBERT LOUIS STEVENSON

Magia Piwnicy

Proces serwowania wina jest dla nas rytuałem. Używamy wyłącznie profesjonalnego szkła degustacyjnego, które pozwala w pełni uwolnić bukiet aromatyczny każdej z ośmiu butelek.

Podczas spotkania nauczymy Cię, jak prawidłowo napowietrzać wino i na co zwracać uwagę podczas oceny wzrokowej.



iStock™
Credit: IL21

Pytania i Rezerwacje

Zapraszamy do kontaktu w celu ustalenia terminu



+48 123 456 789



rezerwacje@naszawinnica.pl



www.naszawinnica.pl



Image Sources



https://img.freepik.com/free-photo/sunset-vineyard-rural-beauty-nature-generated-by-ai_188544-32894.jpg?semt=ais_hybrid&w=740&q=80

Source: www.freepik.com



https://media.istockphoto.com/id/2166045624/photo/close-up-view-of-person-swirling-red-wine-in-cellar-atmosphere.jpg?s=170667a&w=is&k=20&c=1WMNYrbhFCWbJndu88aO0ZkvZGcD04FYNXXL_uVgt5g=

Source: www.istockphoto.com