



Vinum Moravicum, a.s.

Vracovská 338, 696 81 Bzenec

Provozovna Pod Starým hradem, Bzenec

Tel.: 737 557 040, 775 773 507

Email: info@vinummoravicum.cz

www.vinummoravicum.cz

VELIKONOČNÍ DEGUSTACE ON-LINE

3. dubna 2021 v 19.00 hodin, průvodce degustací - ing. Jan Bezchleb

BLIŽŠÍ INFORMACE

Milí milovníci moravského vína,

zpřijemněte si velikonoční čas a ochutnejte naše vína z pohodlí svého domova.

V degustačním balíčku, který jsme pro Vás připravili, najdete tato vína:

- Cabernet Moravia rosé frizzante, pozdní sběr 2019, polosuché
- Aurelius, výběr z hroznů 2019, suché
- Florianka, pozdní sběr 2019, polosuché
- Pálava, výběr z hroznů 2019, polosuché
- Muškát moravský, moravské zemské víno 2020, polosladké
- Neronet oak aged, pozdní sběr 2015, suché

JAK SE PŘIPOJIT?

Je to jednoduché, potřebujete počítač či mobil s připojením na internet.

Na našich stránkách <https://www.vinummoravicum.cz/degustace-online.html> klikněte na odkaz

Připojte se k on-line degustaci právě teď»,

který vás připojí na přenos degustace on-line. Odkaz bude funkční až v den degustace - cca 5–10 minut před začátkem on-line přenosu. Na stejných stránkách (www.vinummoravicum.cz/degustace-online.html) taky vždycky najdete nejnovější informace týkající se Velikonoční degustace.

Před samotnou degustací si zkontrolujte a připravte těchto pár věcí:

- Bílé a růžové víno dejte do lednice, případně vinotéky (ideální teplota podávání u bílého vína je 10–12 °C u růžového 9–11 °C).
- Červené víno před akcí skladujte ve vinotéce, otevřete je asi 2 hodiny před degustací (ideální teplota podávání 16–18 °C).
- Připravte si degustační sklo – na všechna vína stačí 1 sklenička (platí pro jednu osobu, případně si násobte podle toho, kolik Vás bude).
- Nesmí chybět karafa s čistou vodou (bez bylinek, citronu apod.) a sklenku na vodu.
- Degustační lístek a tužku.
- A nezapomeňte si připravit oblíbené pečivo a antipasti – sýry a/nebo šunky dle Vaší chuti.

A hlavně – dobře se nalaďte, pohodlně usadte a užijte si to.