

Naservírujte si víno u vás v obýváku jako sommeliér a vychutnejte jako profík

DEN 1 TEPLOTA VÍNA

www.lindakarpasova.cz

CO UDĚLAT S VÍNEM, KDYŽ SI HO DONESETE DOMŮ?

1, VARIANTA

Chcete ho ochutnat co nejdříve v rádech dnů / týdnů.

2, VARIANTA

Chcete si ho schovat na příležitost v budoucnu - v rádech měsíců a let.

MÁTE VINOTÉKU?

Skvělá zpráva, víno dejte 1 den před ochutnáváním do vinotéky a nastavte požadovanou teplotu.

MÁTE SKLÍPEK?

Nebo sklep, kde je vlhko (cca 65%), chladno (9-11C) a tma? Máte vyhráno. Víno uložte a hlavně na něj nezapomenňte.-)

NEMÁTE VINOTÉKU?

Nevadí, určitě máte lednici. Dejte víno 1 den před plánovaným ochutnáváním do lednice.

NEMÁTE SKLÍPEK?

Víno uložte do vinotéky nebo si pronajmětě místo, kde můžete víno skladovat pro něj v optimálních podmínkách.

JAKÁ TEPLOTA PODÁVÁNÍ VÍNA JE VHODNÁ?

ŠUMIVÁ VÍNA

3 - 7 °C

RŮŽOVÁ VÍNA

7 - 12 °C

*Lehké verze pro letní
osvěžení chladnější 3-
7°C*

BÍLÁ VÍNA LEHKÁ

3 - 7 °C

ČERVENÁ VÍNA
LEHKÁ

12 - 15 °C

BÍLÁ VÍNA PLNÁ,
AROMATICKÁ

7 - 12 °C

ČERVENÁ VÍNA
TĚŽKÁ

16 - 18 °C

JAK VHODNÉ TEPLoty DOCÍLIT V LEDNICI?

ŠUMIVÁ VÍNA, BÍLÁ A RŮŽOVÁ VÍNA

Jeden den před ochutnáváním víno vložte do lednice a vyndejte těsně před popíjením. Po nalití vína do sklenic, lahev opatřete uzávěrem a dejte do chladna.

ČERVENÁ VÍNA

Jeden před ochutnáváním víno vložte do lednice, vyndejte 1-2 hodiny před ochutnáváním. Víno otevřete a nechte nadýchnout a zteplat. Pozor lahev vína neumistujte do blízkosti zdrojů tepla - topení, trouba, sporák.

PŘI SPRÁVNÉ TEPLOTĚ VYNIKNE VŮNĚ A CHUŤ VÍNA.

- KDYŽ NECÍTÍTE VŮNI ANI CHUŤ, VÍNO JE MOC STUDENÉ - TROCHU HO ZAHŘEJTE
- KDYŽ VÁS DO NOSU PRAŠTÍ VŮNĚ ALKOHOLU - VÍNO JE TEPLÉ - TROCHU HO ZCHLAĎTE
- POZOR NA VELKÉ ROZDÍLY TEPLOT - KDYŽ CHCETE VÍNO OHŘÁT, POUŽIJTE VLAŽNOU VODU NEBO JEN OHŘEJTE SKLENICI V DLANÍCH
- EXPERIMENTUJTE A ZKOUŠEJTE, JAKÁ TEPLOTA VÍNA JE VÁM PŘÍJEMNÁ:-)

NASERVÍRUJTE SI VÍNO U VÁS V OBÝVÁKU JAKO SOMMELIÉR A VYCHUTNEJTE JAKO PROFÍK - MINIKURZ DEN 1

DÍKY ZA POZORNOST.

LINDA
