



Vrhunsko peneče vino

Victoria

2010



Vsebina: 0,75 litra

Poreklo: Štajerska – Slovenija

Alkoholna stopnja: 12 %vol

Ostane sladkorja: brut 8 g/l

Sestava: 100 % chardonnay

Priprava: klasična oziroma šampanjska metoda

Opis penine: *VICTORIA 2010*

VICTORIA 2010 je penina treh generacij, pridelana po klasični metodi, ki spoštuje izkušnje starejših rodov in iz njih črpa navdih za prihodnje. Penina *VICTORIA 2010* predstavlja prepletanje glamurozne elegance in navdušenja.

Penina *VICTORIA 2010* združuje edinstvenost, kompleksnost in čarobno svežino v trdno sorazmerje teritorija Štajerske.

Ko okušamo *VICTORIO 2010*, najprej opazimo lepo, nežno slamnato rumeno barvo z briljantnimi odsevi. Intenzivno iskrenje in fini mehurčki krasijo krog gladine kozarca in hkrati odkrivajo celotno harmonijo.

Arome penine *VICTORIA 2010* so prefinjene, sveže in bogate, začutiti je mogoče moč vonja po agrumih z nežnimi cvetličnimi notami. Svoje arome povezuje v enkraten šopek dišav. Okus penine je uravnotežen, svež in mineralen. Svoj eleganten slog ponazarja s prijetnim stikom finih mehurčkov in nepozabnim zaključkom.

VICTORIA 2010 je penina prešernosti in zabave. Serviramo jo kot vsako drugo penino v šampanjskem kozarcu ali pa jo postrežemo kot koktajle s penečimi vini.

Ta penina je zelo primerna kot nov pristop k aperitivom, idealna pa je tudi ob hladnih in prvih jedeh. Lepo se poda k beli ribi.

Temperatura serviranja: 6–8 °C.
