Белое полусладкое ( белое)

Белое вино легко создаст атмосферу праздника и прекрасно подойдет как для фуршета, так и для неофициального мероприятия. Обладая светло-золотистым цветом, оно прекрасно смотрится в бокалах. Легкий винный аромат с мускатно-цитронными тонами вполне соответствует такому же легкому вкусу.

Вино может подаваться с закуской в виде нескольких видов неострого сыра или крекеров. Рестораторы любят белое полусладкое за отличное сочетание с такими блюдами как жареный карп в хрустящей картофельной корочке или обжаренные креветки. Очень гармонично вино будет смотреться в качестве десерта с бисквитами. Пить охлажденным до 12 градусов.

Избелла (красное)

Вино рубинного цвета создаст романтическую атмосферу. Изабеллу отличает свежий вкус и некоторая пикантная терпкость. Отлично подойдет для ужина или торжественного обеда в семейном кругу. Тем более, что это вино сочетается с широким спектром блюд.

Изабелла украсит вегетарианский стол: тушеные, запеченные, сырые овощи только подчеркнут ее вкус. Красное вино составит идеальную компанию птице. Это может быть запеченная утка или обжаренная до золотистого цвета курица в специях. Главное перед подачей на стол не забудьте охладить вино до 16 градусов.

Каберне ( красное)

Гранатовый цвет напитка не оставит равнодушным ценителей вин, так же как и исходящий от него легкий аромат черной смородины с небольшими нотками паслена. Каберне - отличный выбор для дружеских застолий и различных торжеств.

Его полный насыщенный вкус отлично сочетается с такими мясными блюдами, как запеченный в духовке гусь, подаваемый со свежими овощами, или сочный маринованный цыпленок. Впрочем, и вполне демократичная мясная пицца, украшающая корпоративный стол на природе, вряд ли испортит гармоничный вкус Каберне. Вино стоит подавать охлажденным до 18 градусов.

Красное полусладкое (красное)

Современные сомелье считают, что красное полусладкое вино хорошо подойдет к острым блюдам. Это верно. Его сочный вкус с едва уловимой горчинкой отлично смягчит ощущение жара от специй. В то же время специалисты старой школы уверены, что вино само выполняет роль специи. Более того, оно помогает раскрыть вкус блюд.

Так к красному вину лучше подавать мягкие сыры. Идеальным будет сочетание с салатами. Это красное полусладкое украсит и любой десерт. Главное соблюдать два простых правила. Во-первых, ваш фруктовый десерт (свежие фрукты, мусс) должен по вкусу быть чуть слаще, чем вино. Во-вторых, обязательно охладите напиток перед подачей до 18 градусов.

Мускат ( белое)

Мускат – это столовое полусладкое вино с мягким вкусом. Его золотистый цвет при хорошем освещении будет «играть» в бокале. А вкус удивительно хорошо сочетается с большим количеством блюд и десертов.

Так, если вы собираетесь пить мускат в качестве аперитива пред едой, к нему подойдут холодные закуски от цветной капусты, до грибов. Это бело вино подают к любому белому мясу. Тем не менее, многие повара рекомендуют его к свинине, запеченной ароматным рулетом или томившейся в фольге. Подойдет охлажденный до 12 градусов Мускат и для десерта. Выбирайте к нему цитрусовые или сладкую выпечку.

Шардоне ( белое)

Цветочные оттенки в аромате Шардоне, как и его прозрачный цвет спелой соломы украсят любой обед. Подав вино, охлажденное до 16 градусов, вы дадите возможность гостям насладиться его свежим вкусом. Тем более, что белое столовое вино подразумевает отлично накрытый стол.

С ним сочетается горячая свежеприготовленная на гриле рыба. Подойдут копченые закуски и различные колбасы, и даже шпик. Шардоне оттенит вкус морепродуктов. Это могут быть обжаренные королевские креветки, мидии в сырном соусе или кальмары фаршированные рисом. В качестве дополнительного гарнира хороши тушеные овощи.