

AUGUSTIKUU SOOVITUSED



- **OTSEKORRALDUS – 20% / klubikliendile -25%**
2008 Mad Fish Unwooded Chardonnay, Western Australia
 Kompleksne vein, tunda kooslust melonist ja aprikoosist, mis seguneb värskete greibi ja sidruni hõnguga, pikk järelmaitse. Sobib rasvasemat sorti kalaga, kanaga, salatitega. 8°C 2x 215,00
 - **2009 Villa Chiopris Pinot Grigio DOC Friuli-Grave**
 Värske, kerge, tunda valgeid lilli, sobib salatite ja kalaga. 8°C 2x 150,00
 - **2008 Villa Chiopris Cabernet Sauvignon DOC Friuli-Grave**
 Mahlakas- marjane, ürdine, heas tasakaalus, keskmise täidlusega. Sobib grillitud liharoogadega, külmade lihalõikudega, juustudega. 16°C 2x 150,00
- 6 pdl 1030,00**
-20% 824,00
-25% 772,50
- * Hind Bestwine Club liikmele*



- **AVASTA JA NAUDI – 20% / klubikliendile -25%**
2007 Riesling Kabinett Trocken, Prinz von Hessen
 Mahlakas mineraalne vein, milles tunda Rieslingule omast kerget petrooleumi, apelsini õisi ja greibi hõngu, pika järelmaitsega. Sobib kala ja mereandidega. 8°C 2x 230,00
 - **2009 Quinta Hinojal Blanco VdIT Castillo y Leon (Verdejo ja Viura viinamarjast)** Aromaatne kooslus lilledest ja puuviljadest, värskete ja puhas järelmaitse. Sobib salatite, mereandide ja kalaga. Hea seltskonnavein. 8°C 2x 110,00
 - **2009 La Petit Perriere Pinot Noir VDP, Guy Saget**
 Mahlakas-marjane vein, milles tunda musti marju, ürte, kena happega, keskmise täidlusega. Sobib grill-liha, kala, köögivilja roogadega, 16°C 2x 140,00
- 6 pdl 960,00**
-20% 768,00
-25% 720,00
- * Hind Bestwine Club liikmele*



- **MORE FOR LESS – 30% / klubikliendile -35%**
Antica Osteria Bianco VdIT Garofoli
 Kerge suviselt puuviljane vein, sobib salatitega, külmade eelroogadega, kala ja mereandidega, seltskonnavein. 8°C 4x 85,00
 - **Antica Osteria Rosso VdIT Garofoli**
 Mahlakas marjane kooslus mustadest marjadest ja kergest suitsust. Sobib pastaga tomati kastmes, pizzaga, grillroogadega, seltskonnavein. 14-16°C 4x 85,00
 - **2009 Rosé d'Anjou AOC Guy Saget**
 Rikkalik kooslus roosadest lilledest ja puuviljadest. Kergelt magusa alatooniga, mida balanseerib kena hape. Sobib grillitud kala, salatite, vürtsikate roogadega, hea seltskonnavein. 8°C 4x 125,00
- 12 pdl 1060,00**
-30% 742,00
-35% 689,00
- * Hind Bestwine Club liikmele*



WINE-MATE OF THE MONTH

2008 Chateau La Perrier Muscadet de Sevre et Maine Sur Lie AOC, Guy Saget

kuni 6pdl **-20% / klubikliendile -25%** 120,00 eek/ 112,50 eek (tavahind 150,00 eek)
 6pdl ja rohkem **-30% / klubikliendile -35%** 105,00 eek/ 97,50 eek

Chateau La Perrier asub Loire jõe suudmes Nantes'i linna lähistel. Alates 1995.aastast valmistab Chateau La Perrier veiniaedadest pärit viinamarjadest veini Loire' oru üks suurimaid erakätes olevaid veinitootjaid perekond Guy Saget. Muscadet' veinid valmistatakse Melon de Bourgogne viinamarjast. Muscadet veinide valmistamisel kasutatakse sageli Sur Lie tehnikat, kus vein pärast käärimist jäetakse settele seisma ning pudeldatakse ilma filtreerimata. Selline meetod annab veinile kompleksust ja täidlust. Chateau La Perrier Muscadet de Sevre et Maine Sur Lie on iseloomult mineraalne tsitruseliste alatooniga, mõnusalts kõrbeda happega. Sobib mereandidega (eriti austritega), kalaga. Serv. 8°C.

*Hinnad sisaldavad käibemaksu. Pakkumine kehtib kuni 31.08.2010.

*Kui Sinu tellimus ületab 2000 krooni, toome kauba tasuta kohale. Väiksema tellimuse puhul lisandub transpordikulu 60 krooni, Smartposti teenusega 39 krooni.

*Tähelepanu! Tegemist on alkoholiga. Alkohol võib kahjustada sinu tervist.