



Ochutnávka pralinek a vína, doutníků a portského vína

Jste-li milovníci sladkého, tak si určitě nenechejte ujít jedinečnou možnost ochutnat čokoládové pralinky v kombinaci s lahodným vínem. S čokoládou je to jako s vínem - můžete pít stolní bílé anebo Chardonnay výběr z hroznů. První se vyrábí průmyslově ve velkém, ale na výjimečnou kvalitu druhého dohlíží osobně vinař, který hrozny sám vypěstoval, vylišoval a zrání vína s přáteli ve svém sklípku pravidelně a poctivě kontroloval.

Výjimečná čokoláda vzniká stejným osobním přístupem. Kakaové boby z vybrané plantáže jsou dovezeny do čokoládovny, kde si je sami praží, drtí, konšují, a pod dohledem zkušených mistrů v oboru je dovedou až do konečné podoby tabulky či pralinky.

Dobrá čokoláda, stejně jako dobré víno, je smyslový požitek, který si zaslouží být vychutnáván pomalu se zavřenýma očima. Degustace čokolády je uměním a nádherným smyslovým požitekem zároveň.

Mnozí z Vás jistě ocení prezentaci a ochutnávku pravých doutníků a Portských vín. S naší službou Vás naučíme doutníky nejen kouřit, ale také kupovat, skladovat, ořezávat a zapalovat, aby byl Váš prožitek z doutníku opravdu intenzivní.

Portské víno je jedním ze symbolů Portugalska známých po celém světě. Portské je slunce v láhvi, které je nerozlučně spjato se svým zemským původem - údolím řeky Douro. Zraje řadu let v dubových sudech a následně v láhvi, podle typu vína. Obsah alkoholu se pohybuje okolo 19 - 22%. Výsledkem je sladké, husté a tmavé, kořeněné víno s nenapodobitelnou chutí. Portské se stalo oblíbeným aperitivem i digestivem po celém světě.