

invisible



Ящик испанского красного для шашлыка и сангрии

Вечеринка под ключ



Легкий, счастливый характер этого монастреля делает его всепогодным и всеядным. И сангрия из него выходит особенно веселая. Самый распространенный рецепт этого «антиглинтвейна» такой: апельсин, лимон, яблоко и персик (все — с кожурой) нарезать крупными кубиками; сварить сироп из стакана воды и половины стакана сахара (можно добавить в него корицу и гвоздику), остудить, смешать с содержимым бутылки вина, фруктами и льдом, перемешать; бросить в коктейль пригоршню малины. Те, кто любит погорячее, еще и пару рюмок бренди в сангрию добавляют.

2018 DELAMPA MONASTRELL JUMILLA DOP ХУМИЛЬЯ, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Компот из чернослива, тутовник, малина, перцы, жаренные на гриле, горячая галька, топленое молоко, какао, анис — нетяжелое, дружелюбное вино для вечеринки с шашлыком и танцами очень приятно пить чуть охлажденным. А еще из этого монастреля выходит отличная сангрия, а с ней вечер обретает совсем другой колорит.

ВКУС

Чернослив, вишня, шелковица, топленое молоко, анис, кардамон, шалфей

ВИНОГРАД

«монастрель»

ЕДА

Плов, шашлык, жаркое, пирожки

КРЕПОСТЬ

13,5%