



Ящик красного испанского для шашлыка и сангрии

Вечеринка под ключ



Грубоватое, перченое молодое темпранильо зимой можно превратить в глнтвейн, а летом — в сангрию. 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 этот коктейль добавляют.

2017 MARQUES DE LA VILLA TEMPRANILLO NAVARRA НАВАРРА, ИСПАНИЯ, КРАСНОЕ СУХОЕ

Дерзкое, кислотное, вяжущее красное без нежностей. Бруснично-рябиновый вкус с перцем хорошо ладит с шашлыком и чебуреками и пляжными танцами до зари. Зимой этот темпранильо можно превратить в пряный глнтвейн, а летом — в пьянящую сангрию.

ВКУС

Брусника, черноплодная рябина, черный перец

ВИНОГРАД

«темпранильо»

ЕДА

Чебуреки, шашлыки, жареные колбаски

КРЕПОСТЬ

14%