

Mobec AS

VILLA
KRIM <sup>VILLA
KRIM</sup> V

Klassikaline kuiv valge vein. Valmistatud Chardonnay viinamarjadest. Veinil on värske ja elegantne kuldne värv õrna oliivivarjundiga. Maitse on värske ja meeldivalt mahlakas. Maitsebuketis on tunda rohelist õuna ja meelõhnalist melonit.



Chardonnay

0,75l, 11 %



Vein sobib suurepäraselt valge liha ja kalarooegade juurde. Ideaalne sobivus: kitse- ja sinihallitusjuustuga.

Serveeritakse külmalt 8 – 10°C.

VILLA
KRIM <sup>VILLA
KRIM</sup> V

Valge kuiv vein rikkaliku ja elegantse maitsebuketiga. Veinis on tsitruse –ja troopiliste viljade aroome, samuti on kergelt tunda laimi ja greibi kibedust. Ning ananassi ja virsiku õrna maitset.



Pinot Blanc

0,75L, 11%



Suurepäraselt kombineeritakse erinevate roogadega: mereandidest, kalast ja grillitud aedviljadega, samuti vürtsika Aasia ja Tai köökiga

Serveeritakse külmalt 8 – 10°

Cabernet



Suurepäraselt kombineeritav
kuumade liharoogadegahast ja
grillitud lambalihast



Punane kuiv vein
tumedat rubiinivärvi ja
granaatõuna kerge
maitsega.

Maitse on mõõdukalt
täidlane, sametine.
Maitsebuketis on
tunda mustasõstra
noote.

Kaunistab igat
pidulauda oma
maitse keerukusega.

Soovitav tarbida temperatuuril 16-18°

Saperavi



Punane kuiv vein rikkaliku intensiivse maitsega ning on sügavat tumeda granaatõuna värvi. Maitstes, on tunda mustika ja põldmarja magusus. Aroom rõõmustab meid vaarika ja aroonia magususega.



Serveeritakse grill-liha ja vürtsikate roogade juurde. Oivaliselt täiendab vinnutatud liha ja pasteete.

Soovitav tarbida temperatuuril 16-18°

Merlot



Veini sobib pakkuda küpsetatud faasaniliha juurde, samuti punasele lihale, dolma ja lamba šašlõkile



Punane kuiv vein on rubiinivärvi. Aroomis peitub kirsi varjundiga hõrk puuviljamaitse. Vein on pehme, siidine, rikkaliku šokolaadi maitsega.

Soovitav tarbida temperatuuril 16-18°

VILLA
KRIM
VILLA
KRIM

мускатная коллекция

Muscat Berbarro

ВИНО ПОЛУСЛАДКОЕ КРАСНОЕ

0,75 л. Алк. 9-13 % об. Сах. 3-8 % мас

4820183100986



Valmistatud Muskat Ottonel ja Muscat de Hambourg sortidest. Marjad korjatakse kui nende suhkrusisaldus on saavutanud maksimumi. Peenes maitstes on harmooniliselt kombineeritud küpsete puuviljade ja vaarika magusus ning Idamaise muskaatpähkli lõhn. Toidusoovitus: Muscat Berbarro suurepäraselt sobib ahju - õunaga, virsikuga ja pirniga