

bem com especiarias ou massas com creme ou gratins à medida que as noites começam a escurecer.

Muitos vinhos da Europa Central são amigáveis à comida, não apenas as misturas de campo, ou vinhos compostos por duas ou mais uvas que são todas cultivadas no jogo do azar caça níquel um vinhedo antes de serem fermentadas juntas. A mistura Krasna Hora La Blanca de Morávia do Sul na República Tcheca é uma mistura de seis uvas que incluem riesling, gewürztraminer e sauvignon blanc. Cada um deles traz algo diferente à festa, e o resultado é um vinho seco equilibrado e aromático que é realmente versátil com alimentos, especialmente (sempre difícil) pratos picantes. Eu bebi com o scrambled tofu akuri de Meera Sodha e com o Štajerska Kollektiv branco, uma mistura brilhante, redonda de leste da Eslovênia de sauvignon blanc, welschriesling e furmint, com dal e arroz. Depois de tudo, tais pratos, com suas orquestras de especiarias e temperos, se beneficiam de serem combinados com um vinho que também canta muitas notas.

No entanto, nem todos eles vêm baratos, a £20 e £16, nenhum deles é barato, embora a Newcomer Wines de Londres tenha produzido o Kollektiv especificamente com o objetivo de fazer um vinho "casa" acessível com credenciais sustentáveis. Está motivando os produtores de uva da Štajerska a converterem para a agricultura orgânica oferecendo-lhes melhores preços para o vinho do que se eles tivessem permanecido com práticas convencionais. "Se pudermos converter a terra e produzir um grande vinho, então há 'valor'", diz Peter Honegger da Newcomers.

Enquanto isso, se o borronha for mais seu assunto, tente os pinot noirs e chardonnays "sérios" da Chéquia e da Eslováquia, diz Majerikova: "Então o preço se torna muito bom valor mesmo."

Klet Brda 'Krasno' Sauvignonasse 2024 Goriška Brda Štajerska Kollektiv White 2024 Krasna Hora La Blanca 2024 Burja Zelen Vipava White 2024

Author: voltracvoltec.com.br

Subject: jogo do azar caça níquel

Keywords: jogo do azar caça níquel

Update: 2025/1/2 17:05:28