

PR tip

Vyberte si to nejlepší víno pro váš Štědrý večer

Praha, 12. prosinec 2020 – Veškeré vánoční přípravy vyvrcholí většinou u štědrovečerního stolu. Při pohledu na zářící svíčky na adventním věnci a poctivá domácí jídla si můžeme konečně pořádně vychutnat vánoční atmosféru, na jejíž přípravě jsme strávili několik posledních týdnů.

V českých domácnostech o Štědrém večeru stále převládá klasika, v níž hraje hlavní roli smažený kapr s bramborovým salátem. Zejména ke kapru, pstruhu, ale i dalším rybám bychom měli podávat bílé víno s vyšší mineralitou. Skvělou volbou je německý **Riesling**, který se hodí také ke kuřecímu masu, pokud máte u stolu někoho, kdo nejí ryby. Velmi oblíbenou odrůdou je také **Chardonnay**, které patří k nejoblíbenějším odrůdám.

Preferujete-li o Štědrém večeru netradiční chutě, vyzkoušejte letos zvěřinu. Její znamenitou chuť výborně doplní australský **Shiraz** s chutí švestek, třešní a černého rybízu. Na přípitek nejen vánoční, ale také novoroční, můžete vyzkoušet španělskou **Cavu**, která se vyrábí stejným tradičním postupem, jako francouzské šampaňské. Samozřejmě si můžete dopřát také originální **šampaňské**, které je pro Tesco Finest vyrobeno z odrůd Chardonnay a Pinot Noir.

Veškerá vína Tesco Finest naleznete v obchodech Tesco s minimální slevou 26 % pro zákazníky s Clubcard. Od 27. prosince 2019 budou slevy dostupné pro všechny zákazníky, i bez nutnosti členství v Clubcard.

Vína pod značkou Tesco



TF Vintage Cava

Země původu Španělsko

Běžná cena 199,90 / 0,75 l, Vánoční cena 149,90 / 0,75 l

Španělské šumivé víno, vybráno exkluzivně pro značku Tesco Finest. Víno je z oblasti Katalánska a vyrábí se stejnou metodou, jako známé „šampaňské“. Chuť vína je suchá a plná. Plnost vína je dána delším zráním v lahvích. Cítíme citrusy a osvěžující tropické ovoce. Perfektně se hodí jako aperitiv a teplota podávání by měla být mezi 8 až 9 °C.

Tesco Finest Macabeo Chardonnay**Země původu Španělsko**

Běžná cena 99,90 / 0,75 l, Vánoční cena 74,90 / 0,75 l

Víno pochází z oblasti Campo de Borja a jedná se o odrůdu Chardonnay s lehkým doplněním o lokální odrůdu Macabeo, která vínu dodává příjemné aroma čerstvého ovoce. Chuť je velmi svěží s jemnou kyselinkou a delším závěrem. Samotné Chardonnay je ve světě velmi oblíbené pro svou ovocnou chuť jablek, citrusových plodů, manga a melounu. Víno doporučujeme ke grilovanému kuřeti. Teplota vína by měla být 6 – 8 °C.

**Tesco Finest Riesling Steillage Mosel****Země původu Německo**

Běžná cena 149,90 / 0,75 l, Vánoční cena 109,90 / 0,75 l

Hrozny tohoto německého ryzlinku jsou velmi aromatické a byly ručně sklizeny na strmých svazích nad řekou Moselou skupinou vinařů, kteří si říkají „Das Blaue Band“. Toto suché víno nadchne kombinací až tvrdé minerality vyvážené delikátní vůní ovocných sadů. Skvěle se doplňuje s indickou a asijskou kuchyní, ale na Vánoce si jej můžete vychutnat spolu s rybami a kuřetem. Doporučujeme vychladit na 8 – 10 °C.

**Tesco Finest Sauvignon, pozdní sběr, Zámecké vinařství Bzenec****Země původu Česká republika**

Běžná cena 189,90 / 0,75 l, Vánoční cena 139,90 / 0,75 l

Víno zlaté barvy s vůní černého rybízu a angreštu. Chuť má svěží citrusovou kyselinku s pikantní dochutí. Bobule sauvignonu jsou vysoce aromatické a můžete v nich cítit také tóny kopřivových vůní, při delším zrání je ve víně cítit vůně zralých broskví. Mimo jiného se hodí také k rybám, chřestu, kozím sýrům a vychutnat si jej můžete také jako aperitiv. Ideální teplota při podávání je 6 - 8 °C.

**Tesco Finest Ryzlink rýnský, pozdní sběr, Zámecké vinařství Bzenec****Země původu Česká republika**

Běžná cena 189,90 / 0,75 l, Vánoční cena 139,90 / 0,75 l

Oddejte se i v chladné zimě vůni květin s tóny limetky. Chuť je vyvážená s pikantní kyselinkou. Dochuť příjemná a dlouhá. Ryzlink je perfektní pro výrobu odrůdových vín. Barva je charakteristicky světle zelenožlutá, ale s přibývajícím věkem získává víno jantarové tóny. Kromě ryb a drůbeže se víno hodí také k předkrmům a telecímu masu. Pokud si chcete dopřát víno k dezertu, doporučujeme sladký výběr této odrůdy. Ideální teplota při podávání je 6 - 8 °C.



**Tesco Finest Pinot Grigio Blush****Země původu Itálie**

Běžná cena 149,90 / 0,75 l, Vánoční cena 109,90 / 0,75 l

Hrozny odrůdy Pinot Grigio vyrostly v oblasti italských Dolomit. Jejich slupka je zbarvena až do měděna, čímž získává víno tak jedinečnou růžovou barvu. Nejprve je cítit chuť rozkvetlých květín, která ale postupně přechází do broskví s jahodovými tóny. Víno je vhodné k pokrmům z rýže či salátům. Nejlepší chuťové vlastnosti víno získává při 10 – 12 °C.

Tesco Finest Chianti Classico**Země původu Itálie**

Běžná cena 149,90 / 0,75 l, Vánoční cena 109,90 / 0,75 l

Chianti Classico je jednou z nejstarších a nejautentičtějších oblastí Chianti. Oblast, ve které se víno pěstuje, je velmi přesně definována. Víno voní po třešních, švestkách a koření s dlouhým intenzivním závěrem. Díky obsaženým tříslovinám se víno nejlépe hodí k hovězímu masu, ale také k rajčatovým omáčkám. Toto červené víno byste měli podávat vychlazené na 16 až na 18 °C.

**Tesco Finest Argentina Malbec****Země původu Argentina**

Běžná cena 199,90 / 0,75 l, Vánoční cena 149,90 / 0,75 l

Malbec je francouzská a velmi stará vinná odrůda červeného vína. Odrůda vyžaduje mnohem více slunce a tepla než běžné červené odrůdy. Pokud nejsou dodrženy ideální podmínky při pěstování, je vzniklé víno trpké až nahořklé. Ale pokud mají hrozny dostatek světla a tepla, vznikne víno s chutí švestek a černého rybízu. Chuť doplňují lehčí tóny borůvek a bílého pepře, postupně se rozvine až do dlouhého ovocného závěru. Hodí se k biftekům, BBQ a pokrmům z hub. Ideální teplota je 16 – 18 °C.

**Tesco Finest Barossa Shiraz AUS****Země původu Austrálie**

Běžná cena 349,90 / 0,75 l, Vánoční cena 259,90 / 0,75 l

Tělnaté víno z Austrálie vzniklo z jedné z nejpěstovanějších odrůd na světě – Shiraz. Víno je vysoce aromatické. Jsou v něm cítit švestky, třešně a černý rybíz. V chuti je příjemně cítit vanilka a pikantní černý pepř. Doporučujeme vám jej k hovězímu steaku nebo také ke zvěřině. Teplota vína by měla být 16 – 18 °C.

Tesco Finest Premier Cru Champagne**Země původu Francie**

Běžná cena 699 / 0,75 l, Vánoční cena 499,90 / 0,75 l

Pravé šampaňské pochází z vinic jedné z nejvyšších kategorií – Premier Cru. Šampaňské je vyrobené z odrůd Chardonnay a Pinot Noir. Víno zrál po dlouhou dobu přímo v lahvích, což mu dodalo elegantní chuť citrusů a zelených jablek. Delikátní perlení tohoto šampaňského připomíná chuť briošky či toastu. Nejvíce se hodí k mořským plodům, ale i dalším rybám. Nejvhodnější teplota šampaňského je 6 až 8 °C.

