



Если Вы уже запланировали на майские праздники шашлыки в теплой компании, то без хорошего вина Вам точно не обойтись.

Саперави под шашлычок

Изобретенный хлебосольными грузинами шашлык прекрасно дополнит отличное грузинское вино – Саперави. Благодаря насыщенной структуре и гранатовому вкусу такое вино прекрасно сочетается с жирным и хорошо прожаренным мясом: свининой, бараниной или говядиной.

Каберне Совиньон и шашлык — отличный дуэт

Поверьте, в Болгарии знают толк и в шашлыках, и в хороших винах. Вот почему здесь рекомендуют выбирать к мясу хороший Каберне Совиньон. Это вино богато танинами, поэтому отлично дополняет тяжеловатый для желудка шашлычок.

ТОП-5 лучших вин к шашлыку

Автор: Areporter
18.10.2013 17:07 -

Сорт винограда Каберне Совиньон – один из старейших в мире. И вино из него производят от Франции до Новой Зеландии. Вот почему к шашлычку можно подобрать множество вариантов, в зависимости от Ваших предпочтений.

Шашлык и Шираз из Австралии

Если Вы предпочитаете шашлык из классического барашка, то австралийский Шираз – лучший выбор. Насыщенная структура этого вина в сочетании с концентрированным вкусом черной смородины и ежевики, а также с яркими нотками черного молотого перца – великолепное вино к бараньему шашлыку. Впрочем, это вино подойдет и для барбекю или просто к бараньей отбивной.

Шашлык по-итальянски

Любителям не очень жирного, но очень нежного шашлыка из говядины мы рекомендуем обратить особое внимание на итальянские вина из сорта винограда Санджовезе. К примеру, отлично подойдет к такому мясу Chianti Classico. Такое вино обладает необходимой кислотностью и солоноватым привкусом, что прекрасно сочетается с богатым вкусом говядины.

Шашлык по-калифорнийски

ТОП-5 лучших вин к шашлыку

Автор: Areporter
18.10.2013 17:07 -

Если Вы большой поклонник барбекю и не мыслите себе пикника без жареного на гриле куриного мяса и овощей, то выбирайте в качестве аккомпанемента к нему калифорнийское вино из сорта винограда Зинфандель. Необычный фруктово-карамельный вкус этого вина — отличное дополнение к поджаренным на гриле продуктам.

Источник - woman.delfi.ua