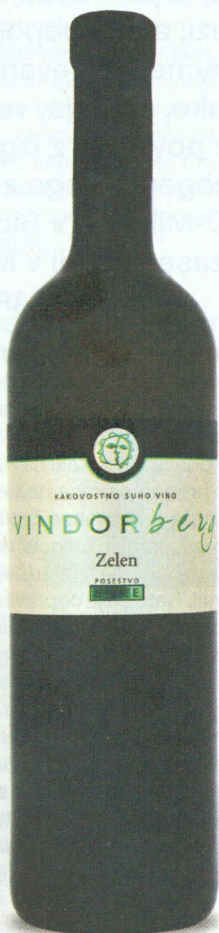


Ko jagoda najde svoj dom

ŠTOKVIŽ Z ZELENOM BERCE

Tradicija, navdahnjena s sodobnim pristopom, se izkaže tudi na svečani mizi.



Jedilnik v postnem času na Vipavskem nekoč je bil reven. Pogosto - zlasti na veliki petek - so Vipavci pripravili štokviž s polento.

Nekoč skromna jed danes ponovno zaživi in postane svečana na krožniku kuharskega mojstra Matjaža Cotiča.

Dodatno jo obogati Zelen s posestva Berce.

Zelen s Posestva Berce osvoji z nežnim, finim in nevsiljivim vonjem. S svojo aromo nas vabi na sprehod med mediteranske dišavnice - lovor in timijan - v kombinaciji s sadnimi in cvetnimi notami.

Še tako zahtevnega gosta prepriča s svetlo rumenimi in z zelenimi odtenki. Je poln svežine, mehke in prijetno zaokroži okuse. Je izrazito mineralen. Zelen s Posestva Berce servirajte ohlajenega na 9-12°C.



Kuharski mojster Matjaž Cotič ob Zelenu s Posestva Berce priporoča:

- štokvižev zavitek z zelišči,
- polento iz bele koruze,
- beluše z lečo in prelivom iz merlota
- ter štokviž na belo s šalotko (celoten recept poiščite na: www.vindor.si).

MR