

Dobre wino służy nie tylko podkreśleniu naturalnego aromatu potraw, ale pogłębia również doznania smakowe. Dobór tego szlachetnego trunku to sztuka sama w sobie... Może to być niezapomniana uczta dla wszystkich zmysłów.

Wspaniale wykorzystują to szefowie kuchni w Siedlisku Morena, przygotowując swoje specjały na bazie produktów najwyższej jakości. Na gości czekają wykwintne specjały tradycyjnej kuchni polskiej w wersji fusion. Połączenie kanonu rodzimych dań z egzotycznymi dodatkami to tylko część sukcesu. Szef kuchni dba nie tylko o smak, ale również o estetykę podawanych potraw.

Komu dieta pozwala na deser, przedłuża sobie rozkosze kulinarne, aż do pełnej sytości. A wszystko to w towarzystwie wybornych win z bogato zaopatrzonej piwniczki, z mazurskim krajobrazem w tle.

Wino Georga Clooney

Co George Clooney ma wspólnego z winem i Siedliskiem Morena? Może to, że wiek działa na jego korzyść? Ciężko zaprzeczyć, że tak nie jest - szczególnie, gdy znany aktor cieszy się wciąż rosnącą popularnością. Nie znamy sekretu jego doskonałej formy, wiemy natomiast jakie jest jego ulubione wino.

Maurizio Zanella to nazwa wina i jednocześnie imię i nazwisko właściciela winnicy, z której pochodzi ulubiony trunek aktora. Oznaczone skrótem DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), kwalifikowane jest do najwyższej kategorii włoskich win. Eleganckie, o głębokim i aksamitnym aromacie idealnie uzupełnia smak czerwonego mięsa i dziczyzny. Zatem nie zwlekajmy, tylko jedźmy do Siedliska Morena aby nacieszyć się nie tylko pięknymi widokami, ale również zasmakować wszystkiego co najlepsze!

Kostrzewa PR