



ΟΙΝΙΚΕΣ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑΤΟΣ

Κάθε κρασί για να αποδώσει στον ανώτερο βαθμό τις γευστικές και αρωματικές του αρετές, πρέπει να σερβιριστεί στη σωστή θερμοκρασία. Σημειώστε λοιπόν πως :

1. Για γλυκά και αφρώδη : 6°C με 8°C
2. Για λευκά και ροζέ ξηρά : 8°C με 12°C
3. Για νέα φρουτώδη κόκκινα (Nouveau) : 10°C με 14°C
4. Για ώριμα κόκκινα : 16°C με 18°C

Σερβίρουμε δε το κρασί μέχρι τη μέση ή το πολύ τα δύο τρίτα του ποτηριού