



## Chateau Burgozone Newsletter

*Здравейте, приятели!*

*Честита Нова Година! Нека през следващите месеци огнище да топли ръцете ви, хубаво вино да топли сърцата ви и обич да топли душите ви!*

*С уважение,  
Екипът на Chateau Burgozone.*

### Шато Бургозоне в Букурещ 2014г.

Шато Бургозоне посети своите партньори и клиенти в Букурещ, като организира специална дегустация.



### Шато Бургозоне в Швейцария

С радост искаме да ви споделим един от новите ни пазари - Швейцария. Фирмата която внася нашите вина е А.М. Import. За повече информация относно промоционални активности, дегустации и събития може да следите страницата във [Facebook](#).



## Шато Бургозоне и футбола

Поредният почитател на вината Шато Бургозоне е известният спортен журналист и бивш кадър на спортната редакция на телевизия БТВ Тодор Кирков. 42-годишният специалист стартира медийната си кариера в националната телевизия и освен заклет фен на емблемата ЦСКА е и изтънчен ценител и на качественото вино.



## Честита нова 2015-та година!

Екипът на Шато Бургозоне ви пожелава една незабравима 2015-та година!



## Вино на месеца

По случай новата година искаме да ви препоръчаме едно от нашите нови вина **Chateau Burgozone Merlot Silver** заедно с Телешко със сини сливи и кайсии. Виното, което ви препоръчваме, се отличава с идеална бистрота, с жив и искрящ рубинов цвят. Ароматът е чист и комплексен, с много добър интензитет и трайност. В него се долавят ухания на презрели черни горски плодове (къпина и боровинка) много добре съчетани с ароматите на дъб, ефирен дим и ванилия. Вкусът е плътен, мощен, хомогенно



запълващ устата, с много добра дължина и чист плодов финал, напомнящ ароматите на виното.

### **Съставки (4 човека)**

600 г телешки шол  
100 г сушени сини сливи  
100 г сушени кайсии  
2 глава лук  
4 с.л. олио  
4 ч.ч. бяло вино  
канела  
джинджифил  
сусам  
кимшон  
чесън на прах  
черен пипер  
сол

### **Рецепта за приготвяне:**

Месото (600 г) се нарязва на средно големи кубчета, посолява се и се задушва под капак в нагорещеното олио (4 с.л.). Щом омекне, към него се добавят сушените плодове, предварително киснати в студена вода и отцедени. Прибавя се и ситно нарязаният лук (2 глава). Наливат се виното (4 ч.ч.) и малко вода, колкото да се покрие всичко. Слагат се подправките и се оставя да ври на слаб огън до пълна готовност (около 1-2 часа). Поднася се топло и се украсява със семена от нар.



### **Контакти**

Бургозоне ЕООД  
София 1612  
Бул. "Цар Борис III", 124,В/А  
Тел.: (02) 856 81 72  
E-mail: office@burgozone.bg

Шато Бургозоне,  
Оряхово 3300,  
обл. Враца  
Тел.: 0973 588 44;  
0882 038 622  
E-mail: info@burgozone.bg

Последвайте ни и във Facebook:  
[www.facebook.com/burgozone](http://www.facebook.com/burgozone)  
[www.facebook.com/RondoByChateauBurgozone](http://www.facebook.com/RondoByChateauBurgozone)