



Chateau Burgozone Newsletter

Здравейте, приятели!

Пролетта вече е тук! Нека идващите слънчеви и топли дни ви зареждат с положителни емоции и не забравяйте да се усмихвате :)

*С уважение,
Екипът на Chateau Burgozone.*

Шато Бургозоне в Ню Йорк

Вината на Шато Бургозоне бяха представени на приема в Ню Йорк организиран по случай националния празник на България пред консулския дипломатически корпус.



Шато Бургозоне и спорта

Екс капитанът на Манчестър Юнайтед - Гари Невил е един от новите почитатели на Шато Бургозоне.



Шато Бургозоне пожелава късмет на националния отбор

Поредният почитател на вината Шато Бургозоне е настоящият селекционер на

българският национален отбор по футбол Ивайло Петев, който е и двукратен шампион на България с тима на Лудогорец.



Участие на Шато Бургозоне в ProWein

Шато Бургозоне участва в най голямото световно винено изложение ProWein 2015, което привлича всяка година близо 50 000 професионалисти от винения бранш от над 100 държави.



Шато Бургозоне с посещение от министерството

Министър на икономиката, Божидар Лукарски, посети изложението ProWein и дегустира CHATEAU BURGOZONE Ирис с медал за най-добро българско бяло вино на Mundus. Vini



Честита пролет!

Пролетна резитба в Шато Бургозоне



Дегустациите през април 2015:

03.04.2015 12:00 - 15:00 ч.

Магазин 345 Младост - кв. Младост 4, Бизнес парк София, сграда 1
Магазин 345 Пирин - кв. Манастирски ливади, ул. Пирин, бл. 14/15

08.04.2015 12:00 - 15:00 ч.

Магазин 345 Младост - кв. Младост 4, Бизнес парк София, сграда 1
Магазин 345 Пирин - кв. Манастирски ливади, ул. Пирин, бл. 14/15

09.04.2015 17:00 - 20:00 ч.

Магазин ВМВ – ж.к. Дианабад, ул. Никола Габровски 20

Вино на месеца

Пролетта е тук! Този път нашето предложение е **Chateau Burgozone Silver Chardonnay** заедно с Пиле с гъби и сок от ананас на фурна. Виното, което ви препоръчваме, се отличава с цвят на жълто злато със златисти отблясъци. Красиво прозрачен и бляскъв. Открит и дълъг нос с нотки на лешник, краве масло и кайсия с преобладаващи аромати на опушено и печено с ванилен завършек.

Месест и богат вкус с лека нотка на въглероден двуокис. Аромати на бадеми и ванилия преобладават в това мощно вино с дъх на препечено и дървесина, допълнени с щипка липов цвят. Хармоничен и мек завършек.

Съставки (4 човека)

1 пиле
1 кг гъби рижики
сол
черен пипер
50 г масло
1 с.л. течна сметана
1 ч.л. шафран
сгъстител за сосове
1 ч.ч. сок от ананас

Рецепта за приготвяне:

Пилето се посолява и натърква с черен пипер. Намазва се отвсякъде със сока от ананас (1 ч.ч.) и се пече на фурна до пълна готовност и образуване на златиста коричка. Рижиките (1 кг), ако са пресни или замразени, се пускат във вряща подсолена вода и се захлупват. Ако са сушени, първо трябва да се накиснат в студена вода, докато се отпуснат и възвърнат естествените си форма и размер. Варят се до пълна готовност. Течността при тях трябва само да ги покрива в края на готвенето. Овкусяват се с черния пипер, сметаната (1 с.л.), шафрана (1 ч.л.), маслото (50 г) и се варят още малко. Сосът се сгъстява със сгъстител съгласно указанията на опаковката. Пилето се поднася горещо, гарнирано с гъбите със соса.



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
www.facebook.com/RondoByChateauBurgozone

