



GREDIČ

Degustacije – Vinoteka Gredič

Gredičeva vinoteka združuje kanček tradicije, elegance ter harmonije in je izjemen prostor za degustacijo bogate zbirke briških vin v družbi vaših najbližjih kot tudi za večje skupine.

Utrinek Brd

*penina (klasična metoda)
sveže belo/rdeče vino
sveže belo/rdeče vino
sveže desertno/belo/rdeče vino
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 15 eur/osebo

Doživetje Brd

*4 vzorci iz degustacije –UTRINEK BRD–
+ 2 vzorca barrique belo/rdeče vino
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 20 eur/osebo

Medot Wines

(min. 4 osebe)

*Brut 48
Brut Rosé
Brut Cuvée
Extra-Brut
Rumena Rebula
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 20 eur/osebo

Brda - dom rebule

*penina - 100% rebula (klasična metoda)
sveža rebula (tekoči letnik)
barrique rebula (zorjena min. 1 leto v lesenih sodih)
macerirana rebula (»oranžno vino«)
črna rebula
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 21 eur/osebo

Vrhunsko iz Brd

(min. 4 osebe)

*penina Medot Brut Cuvée (klasična metoda)
Erzetič - Ekološka rebula 2017
Edi Simčič - Kozana (chardonnay selekcija) 2013
Simčič Marjan - Sauvignon Blanc Opoka 2015
Ščurek - Modri pinot 2013
Erzetič - Cabernet Sauvignon Amfora 2013
Movia - Veliko rdeče 2009
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 30 eur/osebo

Gredič

*hišna penina
Ščurek - Rumena rebula Gredič 2017
Movia - Exto Gredič 2017
Dolfo - Gredič belo 2009
Dolfo - Gredič rdeče 2011
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 22 eur/osebo

Rezervacije:

info@gredic.si / 05 828 0120 / 040 477 817