



Αρωμα Χριστουγέννων & γιορτινές στιγμές συντροφιά με Semeli

Οι γιορτές των Χριστουγέννων πλησιάζουν, φέρνοντας μαζί τους όλες τις ωραίες συνήθειες της εποχής, μυρωδιές, γεύσεις και τις μικρές πολυτέλειες που απολαμβάνουμε με τα αγαπημένα μας πρόσωπα.

Τα εορταστικά γεύματα και δείπνα είναι στο επίκεντρο και σίγουρα το κρασί που θα τα συνοδεύσει είναι αυτό που θα σας βοηθήσει να κερδίσετε τις εντυπώσεις, αναδεικνύοντας τις γεύσεις τους.



Το κρασί **Κτήμα Σεμέλη Chardonnay** με το απαλό, χαρακτηριστικό χρυσοκίτρινο χρώμα του με τα πυκνά δάκρυα, είναι η ιδανική γευστική συντροφιά της παραδοσιακής ψητής γαλοπούλας. Η πλούσια γεύση και το κρεμώδες, γεμάτο σώμα του θα εντυπωσιάσουν τους καλεσμένους σας. Απολαύστε το στους 10° – 12° C.

Αν παρόλα αυτά, η γαλοπούλα έχει γέμιση, το ιδανικό κρασί για να τη συνοδεύσει είναι το **Ορεινός Ήλιος Ερυθρός**, ένα νεαρό *Αγιωργίτικο*, με βαθύ ρουμπινί χρώμα, πορφυρές ανταύγειες και πολύ έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων το οποίο μπορεί να αναδείξει τη γεύση του πουλερικού και των συνοδευτικών του. Σερβίρεται στους 14°-15° C.



Το **Chateau Semeli** (*Cabernet Sauvignon* και *Merlot*) με το βαθύ πορφυρό του χρώμα, ξεδιπλώνει τον χαρακτήρα του και μπορεί να συνοδεύσει εξαιρετικά τα πιάτα που αποτελούνται από κυνήγι, τα πλούσια πιάτα κρέατος και τα ώριμα κίτρινα τυριά. Μια εντυπωσιακή οινική πρόταση που σερβίρεται στους 15° -17° C.

Το **Semeli Grande Reserve Nemea** (*Αγιωργίτικο Νεμέας*) με το ρουμπινί χρώμα μεγάλου βήθους, εκφράζει πιστά τον χαρακτήρα ενός Αγιωργίτικου παλαιώσης. Τα πολύπλοκα αρώματα μπαχαρικών και οι νότες βανίλιες που το χαρακτηρίζουν, δηλώνουν διακριτικά το πέρασμα από καινούργιο βαρέλι. Συνοδεύει gourmet πιάτα που έχουν σαν κύριο συστατικό το κόκκινο κρέας, σκληρά κίτρινα αλλά και έντονα κρεμώδη τυριά. Σερβίρεται στους 15° -16° C.



Το **Semeli Nemea Reserve** (*Αγιωργίτικο Νεμέας*) με τα έντονα και ώριμα αρώματά του, συνοδεύει άριστα παραδοσιακές χειμωνιάτικες συνταγές με κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες και ποικιλίες σκληρών τυριών και αλλαντικών. Σερβίρεται στους 15°-16° C.

Το **Semeli Ερυθρό** με το ζωηρό ρουμπινί χρώμα του και τις πορφυρές ανταύγειες είναι ένα κρασί που δίνει έμφαση στον ποικιλιακό χαρακτήρα του *Αγιωργίτικου* και το κομψό βαρέλι και όπου ο κέδρος του *Cabernet Sauvignon* είναι επίσης παρών. Μπορεί να συνοδεύσει κόκκινα ζουμερά κρέατα με πικάντικες σάλτσες και πιάτα πικάντικων αλλαντικών. Σερβίρεται στους 15° – 17° C.



Αν για την γιορτινή ημέρα έχετε αποφασίσει να οργανώσετε πάρτι και έχετε επιλέξει finger food, το πολυβραβευμένο **Μαντινεία Νασιάκος** με τα φίνα και δυνατά αρώματα στη μύτη, χαρακτηριστικά της ποικιλίας του Μοσχοφίλερου, θα συντροφέψει όμορφα τις πολλές και διαφορετικές γεύσεις. Σερβίρεται στους 8°-10° C. Αν στο μενού περιλαμβάνεται και sushi, προτιμήστε **Ορεινό Ήλιο Λευκό** (Μοσχοφίλερο Μαντινείας και Ροδίτης) και απολαύστε τη γεμάτη φρεσκάδα και φρουτώδη γεύση του. Σερβίρεται στους 9°-10° C.



Για το κλείσιμο της βραδιάς και για τις χαλαρές στιγμές δίπλα στο τζάκι, συνοδεία με το επιδόρπιο, το φρούτο ή τους ξηρούς καρπούς, απολαύστε **Semeli Espera**, ένα γλυκό κρασί της ποικιλίας Gewürztraminer, που με τη δροσιστική οξύτητα και τα αρώματά του, κλείνει όμορφα τη βραδιά. Σερβίρεται στους 8°C. Εναλλακτικά, δοκιμάστε το ημίγλυκο **Piccolo Mondo Λευκό**, από την ποικιλία Μοσχοφίλερο, με τα κομψά αρώματα κίτρινων φρούτων και εσπεριδοειδών που αναμιγνύονται με εκείνα του μελιού και τις πινελιές αρωματικών βοτάνων. Ιδανική θερμοκρασία κατανάλωσης: 9° – 10° C.



Η εξαιρετική ποιότητα των κρασιών Semeli, η γεύση και τα αρώματά τους, θα εντυπωσιάσουν τους προσκεκλημένους σας και θα κάνουν ακόμη πιο ευχάριστες τις γιορτινές στιγμές σας. Προτιμήστε τα και για τα δώρα προς τους αγαπημένους σας επιλέγοντας τις ξύλινες συσκευασίες που θα βρείτε σε επιλεγμένες κάβες ή επικοινωνώντας με την εταιρεία στο info@semeliwines.gr και 210 6218119.

Για περισσότερες πληροφορίες www.semeliwines.gr

Σχετικά με τη Σεμέλη Οινοποιητική

Η οινοποιία Σεμέλη, ιδρύθηκε το 1979 παράγοντας ποιοτικό κρασί σε περιορισμένες ποσότητες. Το 1999 ξεκίνησε η κατασκευή του *Domaine Helios*, ενός από τα πιο σύγχρονα οινοποιεία της Ευρώπης, σε μία από τις ψηλότερες πλαγιές στο Κούτσι της Νεμέας. Στο νέο αυτό οινοποιείο άρχισε η παραγωγή μίας σειράς κρασιών υψηλών προδιαγραφών, χρησιμοποιώντας γηγενείς ποικιλίες της Πελοποννήσου.