



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
barrique belo/rdeče vino
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 18 eur/osebo

Medot Wines

(min. 4 osebe)

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

CENA: 25 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: 23 eur/osebo

Okusi Klet Brda

*Krasno Belo
Krasno Rdeče
Bagueri belo ali rdeče
de Baguer Merlot – Cabernet Franc or Chardonnay-Sauvignon
Sladko vino
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 25 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
Kristančič – Modri pinot Pavo
Kabaj - Merlot
Movia - Veliko rdeče
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 35 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: 23 eur/osebo

Doživetje oranžnih vin

(min. 4 osebe)

*Štekar - Jankot
Klinec - Malvazija
Kabaj – Beli pinot
Emeran Reya - Pinot Rosso
Blažič - Rebula
+ prigrizek in voda (steklenica 0,25l)*

CENA: 25 eur/osebo

Rezervacije:

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