

Vinski termometer u drvenoj kutiji 14.2010

Vinski termometer

Služi za upotpunjavanje užitka u vinu. Pri optimalnoj temperaturi vino iskazuje svoje karakteristike (Bouquet). Zato je za jednog pravog poznavaoa vina vinski termometer važan instrument za upotpunjavanje užitka u konzumiranju vina.

Idealne temperature pića:

Šampanjac	5-7 °	Ostala crvena vina	13-14 °
Belo vino, Rose	7-10 °	Sherry, Porto	10-13 °
Burgundac	15-16 °	Cognac	20-22 °
Bordeaux	18-20 °	Čisti alkohol	5-7 °
Beaujolais	9-11 °	Pivo	8-10 °