

# ŠARDONE

Vino izrazitog voćnog mirisa sa tananom slatkom notom i visokim procentom alkohola.

*Šardone* - francuska sorta, nastala prirodnim ukrštanjem Pinota i i stare sorte Gouais Blanc.

Poznat je kao sorta koja se lako prilagođava različitim podnebljima i nosi posebnost podneblja na kojem se uzgaja.

Šardone sa Fruške gore ima svež, izrazit voćni miris (jabuke, dinje), ali i tananu slatku notu.

Karakteristično je da ima i veći procenat alkohola od drugih belih vina.

Idealna temperatura: 10-12 C

Naglasak: plodovi mora i sve vrste jela od ribe

Ostala jela:

- Guste krem supe
- Predjela (pršuta, šunka, slanina)
- Vojvođanska jela od testa
- Piletina
- Teletina
- Svinjetina
- Plodovi mora
- Pastrmka
- Jela sa gljivama
- Riblje pite
- Sir Camamber
- Jela sa šafranom
- Salate sa piletinom, sirom i testom
- Italijanske paste
- Lazanje
- Ćuretina
- Prasetina
- Podvarak
- Ribe pržene na masti
- Losos
- Jela pripremljena na kineski način
- Tvrđi i masni sirevi
- Sir Gauda
- Jela sa celerom