Warszawa, 16.06.2020 r.

*Informacja prasowa*

**Nic już nie powstrzyma Cię w organizacji wesela! Jaki styl przyjęcia wybierzesz?**

**Obraz zawierający zewnętrzne, osoba, trawa, stojące

Opis wygenerowany automatycznie**

**Narzeczeni odetchnęli z ulgą – sezon ślubny rozpoczął się na nowo. Młoda para wraz z rodziną i przyjaciółmi może świętować zawarcie związku małżeńskiego w gronie do 150 osób. Czas więc na szybką mobilizację i powrót do przygotowań. Jeśli stoicie właśnie przed wyborem ostatecznego menu i alkoholu, przeczytajcie o tym, czym kierować się dobierając wino na swoje przyjęcie.**

Wino idealnie pasuje do obiadu, kolacji, a także świetnie smakuje bez towarzystwa. Coraz częściej narzeczeni decydują się więc, by urozmaicić nim menu weselnych trunków. Wytrawne czy słodkie? Białe, a może czerwone? Jakie wino na wybrać, aby pasowało do przede wszystkim do menu, ale też do stylistyki przyjęcia?

**Boho Wedding, czyli wesele w stodole – białe wino**

Ostatnio coraz bardziej popularny stał się klimat barn weddings, czyli wesel organizowanych w stodołach. Tego rodzaju przyjęcia odbywają się zazwyczaj w klimatycznej, malowniczej przestrzeni. Boho to styl artystycznej bohemy, kojarzony głównie z naturalnością, latem oraz wakacyjnym luzem. Aranżacje stodół w stylu boho przybierają wiele niepowtarzalnych form. W ten styl idealnie wpasowują się kute żyrandole przyozdobione łąkowymi kwiatami, autentyczne drewniane stare belki, które można owinąć girlandami świateł, duże okna czy oryginalne detale. W klimat takiego przyjęcia idealnie wkomponuje się rześkie, świeże, białe półsłodkie wino Oak View. Jego intensywny smak owoców tropikalnych z subtelnym ziołowym akcentem świetnie dopełni smak dań z dodatkiem owoców oraz deserów.

Obraz zawierający krzesło, stół, budynek, siedzi

Opis wygenerowany automatycznie

**Eleganckie wesele w restauracji, w stylu glamour – czerwone wino**

Glamour to styl, który nigdy nie traci na popularności i w dalszym ciągu chętnie jest wybierany przez nowożeńców. Doskonałym miejscem na takie wesela są eleganckie wnętrza dworków, pałacyków i zamków. Bogactwo zdobień, przepych i luksus idealnie dopełni kolor czerwonego wina w kieliszkach. Najlepiej sprawdzi się to półwytrawne o intensywnym, rozwijającym się aromacie czarnej wiśni z nutą wanilii w tle. Kalifornijskie Oak View będzie doskonałym uzupełnieniem dań na bazie czerwonych mięs oraz serów.

Obraz zawierający stół, wewnątrz, kwiat, talerz

Opis wygenerowany automatycznie

**Ślub i przyjęcie pod chmurką – różowe wino**

Wesela plenerowe to wydarzenie niczym z bajki – nie ma chyba romantyczniejszego miejsca na zaślubiny niż otwarta przestrzeń w pięknych okoliczności przyrody! Największą dekoracją tego rodzaju wesela będzie po prostu natura i wcale musi to być nią od razu piaszczysta, tropikalna plaża. Promienie zachodzącego słońca i delikatna bryza nada przyjęciu niepowtarzalnej atmosfery. W ten klimat idealnie wkomponuje się półsłodkie Oak View o rubinoworóżowym kolorze i delikatnym aromacie jagód i śliwek. Wyśmienite samo w sobie, jak również jako akompaniament deserów lub lekkich potraw. Ten letni trunek nie tylko świetnie smakuje, ale też pięknie wygląda na zdjęciach!

Obraz zawierający stół, wiersz, długie, liniowany

Opis wygenerowany automatycznie

**Czas ucieka nieubłaganie. Niezależnie jednak od wszystkiego, pamiętajcie, żeby przygotowania nie przysłoniły Wam radości z pięknego dnia, który wkrótce przeżyjecie!**

**O marce Oak View:**

Kalifornia pozostaje jednym z największych producentów wina na świecie i bardzo popularnym miejscem dla enoturystów. Nieustannie smagane dotykiem słonecznych promieni, słynące z idealnego mikroklimatu i warunków do uprawy kalifornijskie winnice, przyniosły owoce w postaci gamy produktów Oak View. Białe, różowe, czerwone, półsłodkie i półwytrawne – wszystkie gatunki wytworzono z niezmiennie największą starannością, dbając o zachowanie owocowej i zrównoważonej kompozycji smakowej oraz zachowując delikatny i gładki charakter.

**Kontakt dla mediów:**

Dominika Kaczyńska, [dominika.kaczynska@lbrelations.pl](mailto:dominika.kaczynska@lbrelations.pl), tel. 536 022 809

Zuzanna Bieńko, [zuzanna.bienko@lbrelations.pl](mailto:zuzanna.bienko@lbrelations.pl), tel. 533 310 339