



Chateau Burgozone Newsletter

Здравейте, приятели!

Днес чествуваме един от най-светлите български празници - Деня на народните будители! Честит празник!

*С уважение,
Екипът на Chateau Burgozone.*

Посещение на Росен Плевнелиев в Ню Йорк

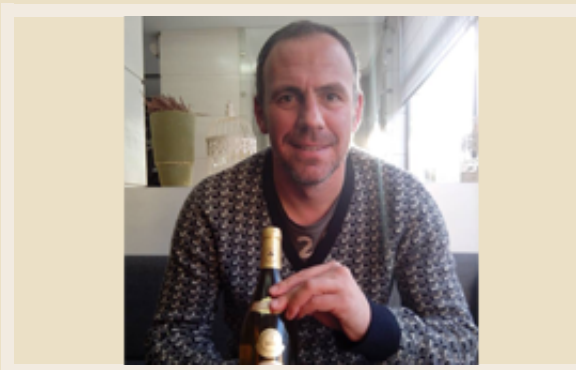
В рамките на посещението си на сесията на ООН в Ню Йорк, българският президент Росен Плевнелиев се срещна с наши сънародници, живеещи в Ню Йорк и заедно с тях отбеляза 22 септември-Деня на Независимостта на България. По време на честването на празника бяха сервирани и представени вината на Шато Бургоzone, българската бутикова изба, вината на която могат да се намерят на американския пазар.



Шато Бургоzone и футбола

Поредният почитател на вината Шато Бургоzone е легендарният бивш защитник на българският национален отбор Радостин Кишишев (88 мача за България), направил име с Нефтохимик Бургас и английския Чарлтън.

Друг известен футболист, който се наслади на нашите вина може да видите [ТУК](#).



Участие на Шато Бургозоне в Августиада 2014г.

Третото издание на Фестивала се проведе от 17 до 19 октомври на Античната улица на Регионален исторически музей - Стара Загора. Негови организатори са Търговско-промишлена палата - Стара Загора, консултантската компания Oinorama и Община Стара Загора.



EEGS Ехро 21-22 със съдействието на Шато Бургозоне

ВЕЕЕ Ехро е едно от важните събития в онлайн, игралната и развлекателната индустрия не само на Балканите, но и в Европа. Всяка година то привлича все повече изложители от различни сектори на развлекателната индустрия, които желаят да демонстрират новите си продукти и решения. Шато Бургозоне любезно осигури вино от своята серия [Rondo by Chateau Burgozone](#).



Megavino 2014г.

Шато Бургозоне участва в международния винен панаир Мегавино, организиран от Винопрес. Събитието всяка година събира вносителите, производители, големите търговски вериги, купувачите от Хорека сектора и дори крайни потребители в оживения салон срещу брюкселския Атомиум. Посетителите се въртят между щандовете с дегустационни чаши в ръце, слушат различни представяния на изби, региони или типове вина.



Очаквайте през месец октомври:

05-08.11.2014г. Шато Бургозоне ще вземе участие в ежегодния Салон на виното, който посреща български и чуждестранни посетители – професионалисти и експерти от бранша.

14-16.11.2014г. Шато Бургозоне ще вземе участие на форума на българското вино DiVino, което ще се състои на 14-16 ноември.

Каним ви да опитате нашите нови вина по време на дегустациите в Кауфланд и Фантастико през месец ноември:

04.11.2014

Фантастико 28 16.30-20.00ч.

05.11.2014

Фантастико 30 16.30-20.00ч.

Фантастико 33 16.30-20.00ч.

Кауфланд Младост 17.00-20.00ч.

Кауфланд Слатина 17.00-20.00ч.

07.11.2014

Кауфланд Скопие 17.00-20.00ч.

Кауфланд Бъкстон 17.00-20.00ч.

Кауфланд Овча Куп. 17.00-20.00ч.

Кауфланд Люлин 17.00-20.00ч.

Кауфланд Надежда 17.00-20.00ч.

13.11.2014

Фантастико 30 16.30-20.00ч.

20.11.2014

Фантастико 30 16.30-20.00ч.

26.11.2014

Фантастико 30 16.30-20.00ч.

Фантастико 33 16.30-20.00ч.

Вино на месеца

По случай 1-вия сняг предлагаме да се насладите на бутилка **Chateau Burgozone Syrah Silver** заедно с телешко задушено с кафе и сметана в

йенско стъкло. Виното, което ви препоръчваме, се отличава с богат и траен плодов аромат, характерен за сорта, в който се прокрадва ухание на бекон, подправки, дим и ефирни теменужени тонове, приятно гарнирани с ароматите на сладко от горски плодове, конфитюр, канела и шоколад. Вкусовата атака мощно експлодира в устата като създава усещане за мекота, обем, трайност и дължина. Чудесен плодов финал оставя чувство за топлина, гарнирано с усещане за меки танини.

Съставки (2 човека)

1 кг телешко месо
1 ч.ч. кафе еспресо
1 ч.ч. сметана
сол
черен пипер
2 с.л. зехтин

Рецепта за приготвяне:

Зехтинът (2 с.л.) се загрява в тиган и месото (1 кг) се запържва от всички страни до получаване на златиста коричка. Премества се в тенджерата от йенско стъкло и се залива със смес от кафето (1 ч.ч.), сметаната (1 ч.ч.), подправките и останалия от пърженето зехтин. Тенджерата се захлупва и слага във фурната. Ястието се пече 1 час на силен огън и 2 часа на слаб. Поднася се топло, нарязано на порции, гарнирано с варен ориз и зелена салата.



Контакти

Бургозоне ЕООД
София 1612
Бул. "Цар Борис III", 124, В/А
Тел.: (02) 856 81 72
E-mail: office@burgozone.bg

Шато Бургозоне,
Оряхово 3300,
обл. Враца
Тел.: 0973 588 44;
0882 038 622
E-mail: info@burgozone.bg

Последвайте ни и във Facebook:
www.facebook.com/burgozone
www.facebook.com/RondoByChateauBurgozone