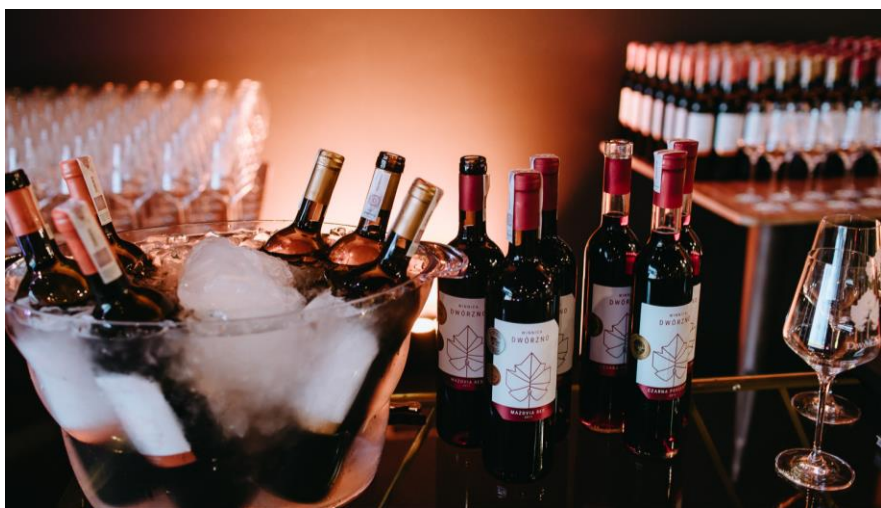




WINNICA DWÓRZNO

Zestawy upominkowe

Winnica Dwórzno



Winnica Dwórzno, przez wielu nazywana „mazowiecką Toskanią”, to największa winnica na Mazowszu i jedna z większych w kraju.

Oddalona zaledwie 40 km od Warszawy zajmuje się produkcją tradycyjnych, wysokogatunkowych win gronowych oraz owocowych.

Wina produkowane są naturalnymi, nieprzemysłowymi metodami, przy zastosowaniu nowoczesnej technologii i z ogromną dbałością o najdrobniejsze szczegóły.

Wyjątkowe otoczenie oraz liczne atrakcje powodują, że Winnica Dwórzno odwiedzana jest przez dziesiątki tysięcy gości rocznie.

Zestawy upominkowe



Czas świąteczny zbliża się wielkimi krokami.

To wspaniała okazja, by podarować prezent bliskim, pracownikom czy klientom.

Stworzyliśmy wyjątkowe paczki, które zawierają najwyższej jakości polskie produkty.

Polskie wino – modny i elegancki prezent



Polskie wino to nie tylko elegancki, ale i modny prezent.

Święta, podziękowanie dla pracowników czy efektowny upominek dla ważnych kontrahentów – gustowny karton jakościowego wina sprawdzi się tu doskonale!

Elegancki prezent



Oferujemy różne konfiguracje naszych win, kieliszków, delikatesów (miód, oliwa, przysmaki w oliwie), a także przypraw do grzańca.

Dodatkowo możliwa personalizacja zestawów!

Voucher – podaruj przeżycie



Podaruj przeżycie swoim współpracownikom lub kontrahentom – voucher na zwiedzanie winnicy z degustacją to elegancki i praktyczny prezent.

Vouchery ważne są przez rok.
Możliwość rozszerzenia o wino do odbioru w trakcie zwiedzania.

Zaproś swoich pracowników na degustację wina



Nie masz pomysłu na prezent?

Zaproś swoich pracowników na degustację wina w formie warsztatów sommelierskich.

Powiemy jak prawidłowo degustować wino i rozpoznawać jego smak i grupy aromatyczne. Opowiemy w jaki sposób powstało każde z win i jak te procesy wpłynęły na jego walory.

Warsztaty food - pairingu



Degustacja win poszerzona o warsztaty food - pairingu, aby uczestnicy sami mogli eksplorować smaki oraz tworzyć połączenia win i różnych gatunków sera.

Warsztaty w grupach, które współpracują w doborze oryginalnych i najsmaczniejszych połączeń.

Warsztaty z analizy sensorycznej



Umiejętność rozpoznania aromatów jest nieodłączną częścią pracy sommeliera, winiarza lub enologa.

Pokażemy fiolki z wyodrębnionymi aromatami, które mogą pojawiać się w winach.

Zobaczą Państwo jak trudno nazwać nawet z pozoru oczywiste aromaty.

Zaufali nam między innymi:



Zapraszamy do kontaktu



Wiktor Gowin

gowin@dworzno.pl

605 302 031

Oskar Gowin

gowin@dworzno.pl

609 509 333

Ksenia Małek

ksenia.malek@dworzno.pl

609 658 266

www.dworzno.pl

www.facebook.com/dworzno

ZŁÓŻ
ZAPYTANIE