Toni Gerez marida formatges amb vins ben coneguts als prestatges de Wine Palace

Alt Empordà | 27/11/2023



El tast ha tingut lloc a l'Hotel Aires de l'Empordà de Vilacolum i ha servit com a tret de sortida de la campanya nadalenca

La cadena empordanesa especialitzada en vins i destil·lats Wine Palace ha gaudit avui d'un tast amb el maître i sommelier del restaurant Castell de Peralada, Toni Gerez, una activitat que ha tingut lloc a l'Hotel Aires de l'Empordà de Vilacolum, a l'Alt Empordà. Durant la jornada, els assistents han pogut gaudir d'un tast de tota mena de formatges, que han maridat amb vins que es poden trobar a les botigues de Wine Palace.

Des de la companyia gironina consideren que la iniciativa ha estat "una formació ideal per donar un bon servei a les nostres botigues, un assessorament de qualitat, donant opcions de maridatges amb formatges i vins negres, rosats, escumosos i dolços". "La combinació ha estat fantàstica, intensificant el sabor del producte i gaudint molt més de l'experiència. En definitiva, ha estat una formació molt necessària tenint en compte els productes que podem trobar a la botiga".

Des de Wine Palace també ressalten que el tast d'avui ha tingut lloc "en un moment molt bo". "Ha estat un bon tret de sortida de la campanya de Nadal", afegeixen des de l'empresa empordanesa, que precisament aquest Nadal ha llançat campanyes específiques com ara un

paquet regal enfocat en els coneguts ‘Amics Invisibles’.

Autor: Redacció