

LARA BARUT COLLECTION

WINEMAKER'S

DINNER

Ozan Diren Eşliğinde Diren Şarapları
9 Eylül 2023 • Secret Grill A la Carte Restoran

— ŞARAP TADIM LİSTESİ —

OZAN DİREN EŞLİĞİNDE DİREN ŞARAPLARI

Türkiye'nin Karadeniz bölgesinin tek şarap üreticisi Diren'in üçüncü kuşak temsilcisi Ozan Diren, Eylül ayının Winemaker's Dinner'ının konluğu. 9 Eylül akşamı Diren'in yedi seçme şarabı üreticisi Ozan Diren eşliğinde tadılıyor, Secret Grill mutfağının "Fine Dining" menüsüyle eşleşiyor... Beyaz, roze, kırmızı ve tatlı şarapları, Türkiye'nin önde gelen şarap yazarı Mehmet Yalçın sunuyor.



keyifle...

LARA BARUT COLLECTION

WINEMAKER'S

— D I N N E R —

Diren Collection Narince 2022

Tokat'ın yerel üzümlerinden yapılıp 6 ay çelik tanklarda dinlendirilmiş, 13 derece alkollü.

Diren Selection Beyaz (White) 2021

Tokat'ın Narince ve Denizli'nin Chardonnay üzümlerinden yarı yarıya oranlarda kupajlanmış, fıçıda fermantasyonun ardından yine fıçılarda 4 ay tortusu üzerinde, 8 ay da tortusuz olarak dinlendirilmiş. 14 derece alkollü.

Diren Vadi Karaoğlan Roze (Rose) 2022

Malatya-Arapgir'in yöresel siyah üzümlerinden yapılıp 6 ay çelik tanklarda dinlendirilmiş, 14 derece alkollü.

Diren Collection Kösetevек 2022

Elazığ'ın yöresel üzümlerinden yapılıp 8 ay çelik tanklarda dinlendirilmiş, 13.5 derece alkollü.

Diren Selection Kırmızı (Red) 2021

Denizli'nin Syrah ve Cabernet Sauvignon'ları ile Diyarbakır Boğazkere'sinin kupajı. 12 ay Fransız meşe fıçılarında dinlendirilmiş, 14 derece alkollü.

Diren Les Muses 2018

Tokat'ta yetişen Cabernet Sauvignon üzümlerinden yapılıp 18 ay Fransız meşe fıçılarında dinlendirilmiş, 14.5 derece alkollü

Diren Mahlep 2022

Denizli'nin Öküzgözü ve Boğazkere üzümleri ve Gaziantep'in Horozkarası üzümlerinin kupajından yapılan "baz" şaraba üzüm alkollü, üzüm konsantresi ve mahlep eklenmesi ile yapılan tatlı kırmızı şarap. 18 derece alkollü.