



Savršen spoj vina Château Palmer i delicija chefa Melkiora Bašića

U Boutique Hotelu Alhambra 5* u uvali Čikat u Malom Lošinju održan je drugi enološki Masterclass u 2018., na kojem su predstavljena vina jedne od najboljih vinarija u apelaciji Margaux u Francuskoj – Château Palmer. Za prezentaciju vina u pravome svjetlu na enološkom Masterclassu pobrinuo se iskusni enolog vinarije Château Palmer Damien Grelat. Uz kvalitetna francuska vina neizostavne su bile i lokalne delicije pa se tako za gastronomski užitak na gala večeri pobrinuo Melkior Bašić,

glavni chef à la carte restorana Alfred Keller Boutique Hotela Alhambra. Gravlax od jakobovih kapica s pjenicom od zelene jabuke, guščja jetra s pireom od butternut bundeve i umakom od teletine te golub s tri teksture korijena peršina samo su neki specijaliteti koji su se našli na jelovniku, a za potpuni eno-gastro doživljaj uz svaku deliciju Melkiora Bašića pridruženo je odgovarajuće vino – Vin Blanc de Palmer iz 2016., Alter Ego iz 2010., Château Palmer berbe 2005. i 2000. te zavidljujući Château Palmer iz 1995.

