LUBĀNAS VĪNOTAVA - EKSKURSIJA, DEGUSTĀCIJA, VĪNU IEGĀDE

Lubānas vīnotavā, izmantojot pasaulē atzītas tradicionālas vīna darināšanas metodes, no Latvijas labumiem tiek darināti sarkanie, baltie un dzirkstošie vīni.

Ideja par vīna darīšanu vīndarim Oskaram Žvaginam radās, jau vairāk kā desmit gadus atpakaļ, kad vasarā ogu raža ir bijusi tik bagātīga, ka tās nebijis kur likt. Oskars atcerējies, ka padomju laikos arī viņa mājās vectēvs bija gatavojis vīnu, un receptes tika pierakstītas uz skapja durvīm. Tam visam ataustot atmiņā, tika mēģināts darināt pašam savu vīnu, receptes tika pielāgotas mūsdienu vajadzībām, lai vīnu varētu baudīt pie pusdienām, vakariņām vai svarīgiem dzīves notikumiem.

PIEDĀVĀJUMS:
* Ekskursija vīndara vadībā pa vīna ražotni un vīnu degustācija. Cena: 1-15 EUR. Programmas - **ŠEIT**
* Vīnu degustācija Jūsu izvēlētā vietā.
* Vīnu, suvenīru iegāde.
* Produkcija **ŠEIT**
* Aktualitātes **facebook**

* Lubānas vīnotava muižas klētī apvieno gan ražotnes telpas, gan arī degustāciju zāli. Pašreiz Lubānas vīnotava piedāvā ražotnes telpās ekskursijas, kuru laikā interesenti var daudz tuvāk iepazīt vīna darīšanas noslēpumus, uzdot sev interesējošos jautājumus vīndarim.
* Šobrīd tirgošanā tiek piedāvāts sausi, saldi, dzirkstošie vīni un ābolu destilāts
* Jaunums ir izbraukuma degustācijas, kas nozīmē, ka ir iespējams vienoties baudīt vīnu arī jūsu izvēlētā vietā, arī brīvā dabā.
* Vīns vislabāk gan garšo tieši tur, kur tas radīts! Vīno!

Tūrisma piedāvājums **"Iepazīsti Madonas novada muižas".**

Lai skatītos šo Youtube video, nepieciešams iespējot sociālās sīkdatnes.

Pielāgot sīkdatnes

Kontakti:

Darba laiks: Pēc pieteikuma!

Adrese: Parka iela 6, Lubāna, Madonas nova

GPS: Lat, lon: 56.906050, 26.713737

Tālrunis: +371 23009410 (Oskars Žvagins, L
EN)

Internetā:

E-pasts:

Lai skatītu šo Google karti, nepieciešams iespējot sociālās sīkdatnes.

Pielāgot sīkdatnes

© 2008-2024 Madonas Tūrisma informācijas centrs. Visas tiesības aizsargātas. Izgatavoja GlobalPro
Piekļūstamības paziņojums · Sīkdatņu politika · Pielāgot sīkdatnes