

Nova evropska direktiva zahteva, da od vas pridobimo soglasje za namestitev piškotkov na računalnik in vam omogočimo upravljanje z njimi. Dnevnik, d.d., uporablja piškotke, ki so nujno potrebni za delovanje strani, analitične piškotke, ki nam olajšajo izboljševanje uporabniške izkušnje, ter piškotke zunanjih partnerjev, kot so oglasni piškotki, s katerimi vam ponujamo relevantne oglase.

S klikom na spodnji gumb soglašate z uporabo piškotkov.

Strinjam se

Kaj so piškotki in kako delujejo »

Piškotki so majhne tekstovne datoteke, ki jih vaš računalnik shrani ob prvem obisku spletne strani. Z njihovo pomočjo si spletna stran zapomni vašo napravo in nastavitve, ki ste si jih izbrali.

Spremeni nastavitve piškotkov »

Nastavitve piškotkov lahko kadarkoli spremenite tudi na povezavi »O piškotkih« na dnu strani.



### Kulinarika

Kulinarika

Kulinaricne novice

Kuharski recepti

Vino

Kulinaricne kolumne

## Vinski hiši laquin iz Brd najboljša etiketa v regiji

Vir / Avtor: val

27. maj 2013 (nazadnje spremenjeno: 7:22 27. maj 2013)

Oznake: etikete

Všeč mi je 7

Tweet 0

Daj v skupno rabo 0

Na mednarodnem eno-gastronomskem dogodku Best of Alpe Adria – Restaurants, Wines and Food Exhibition v klubu Magnar Ben v mestu Rezzonico Foscari di Mira v bližini Benetk so vinski hiši laquin iz Gorških brd podelili najboljšo vinsko etiketo v regiji. Nagrada je prišla v Slovenijo po zaslugi vinarja Uroša Jakončiča in studia Botas iz Ljubljane. Gre za razmeroma novo vinsko zgodbo mladega vinarja iz Vipolž, ki se je javnosti s svojimi vini in blagovno znamko laquin prvič predstavil v začetku leta 2009.

### Nagradna igra

Katero slovensko vino so lani najvišje ocenili v časopisu Financial Times?

1. Ducall renski rizling
2. Verus šipon
3. Sturm modra frankinja
4. Marof chardonnay

Odgovore pošljite do torika, 18. junija 2013 na [nagrade.kulinarika@dnevnik.si](mailto:nagrade.kulinarika@dnevnik.si).

Večerja za dve osebi v Gostilni na gradu, kjer ponujajo slovenske jedi, pripravljene po tradicionalnih receptih, ki so jih nekoliko prilagodili sodobni kulinaricni kulturi. V Gostilni na gradu avtentične okuse zaokroži pristna domača kapljica iz lastnega izbora slovenskih odprtih vin. Gostilna je primerna za vsak žep in najzahtevnejše brbončice. Odprto od 9. do 24. ure. Tudi ob sobotah in nedeljah.



Vodafone UNLIMITED

SMS verso tutti?

