

Thank you G, sincerely for taking the time and energy to read this. I truly appreciate it, and I wish you a blessed day.

WWP with MR

***** The idea behind these emails would be basically a “Launch Sequence” - even though we are not really launching anything, just making various christmas present packages of current products - I'll send 3-4 value emails with useful tricks and tips for the best wine n' dine experience for the holidays and of course soft sell in each email, and at the end have a full on sales email.**

Would love to know you G's take on this! If you have any other ideas or suggestions regarding this or making it less emails, I'll happily listen.

Here is the English translation FROM Hungarian for all emails. The copy's language might not seem persuasive as I just threw it into GPT to translate, so don't worry too much about the words, but rather the whole copy in one. ***

Subject: 6 Secret Wine Pairing Tips to Dazzle Your Guests This Christmas 🎄

Which Wine for Which Dish? A Comprehensive Guide to Make Your Holiday Dinner Unforgettable!

Dear [Recipient's Name],

This email is the first in a special series where we share the essential secrets and tips to make your **Christmas gatherings perfect**—based on 30 years of wine selection experience.

Beginning with the basics: “*How to maximize flavor profiles in wines and pair them with your dishes?*” This knowledge will help you confidently choose the perfect wines for your holiday celebrations.

Secondly, we'll dive into the excitement: real wine pairings, storage tips, heavenly wine and chocolate combinations, and, of course, those special gifts to wow your loved ones!

Let's begin!

Imagine your family and guests seated around the holiday table, captivated by the flavors of the food and wine, enjoying lively conversations and laughter... but what happens if the wines don't complement the dishes?

Luckily, here are 6 flawless wine-food pairings to ensure you never miss the mark and that your holiday dinner is praised endlessly.

1. The Secret of Balance

The key rule is that the wine and dish should not overpower each other but rather complement one another.

For a traditional dish like fish stew, a fresh red wine pairs well, while a richer dish, like roasted goose, calls for a full-bodied red wine to stand up to the flavors.

2. The Golden Rule of Flavor Intensity

The stronger the dish's flavor, the more full-bodied the wine needs to be!

For example, a spicy stuffed cabbage pairs beautifully with a fruity, deep red wine, like a fine cuvée such as Villányi Trois Classic, which enhances the intense flavors.

3. Acidity and Harmony

Acidity in wine plays a crucial role in pairing. High-acid wines, like fresh, citrusy whites or certain reds, help “cut through” the richness of heavier dishes.

For spicy stuffed cabbage, a fruity, deep red wine is ideal—Hungarian wines for Hungarian dishes! This helps intensify the bold flavors.

4. Harmony of Spices and Tannins

With spicy foods, choose wines with softer tannins, as high tannin levels can bring an astringent taste.

Merlot, for example, pairs well with turkey, enhancing flavors without overpowering them. *Sauces also play a huge role in wine selection!*

5. The Magic of Aromas

Aromas influence wine and food pairing just as much as flavors.

A fragrant wine, like Malvasia, filled with tropical fruit and floral notes, pairs wonderfully with rich seafood dishes!

6. The Secret of Desserts: Sweetness

Choose a wine for dessert that is at least as sweet as the dish itself.

The Tokaji Aszú, with its rich honeyed sweetness, perfectly complements walnut and poppy seed rolls without being overly sweet.

With these tips, success is guaranteed for your holiday table, but our series doesn't end here! Stay tuned, and in our next email, we'll reveal even more secrets.

—

Not sure which wine to choose?

We're here to help! Check out Borsuttogó's holiday wine selection and pick the perfect bottle now, before they're gone! 👉 [CLICK HERE](#)



Order by November 30 to ensure your special gifts arrive in time for Christmas!

[\[Order Your Exclusive Gift Package Now\]](#)

Email 2: The Best Wine Pairings for Classic Holiday Dishes

Subject: The 6 Perfect Wine Pairings for Classic Holiday Dishes

The key to the perfect holiday dinner? A wine and food pairing that will leave all your guests in awe!

Imagine this...

The table is set, candles flicker softly, and your loved ones are seated, eagerly awaiting the first bite of the holiday feast, prepared with care and love. The air is filled with laughter, the scent of roast duck, and the promise of a perfect evening.

Then you pour the wine...

Your guests take a sip, and suddenly, there's a pause at the table.

Their eyes widen, smiles spread, and one by one, compliments flow:

"This wine... incredible! How did you know it would pair so well with dinner?"

You just smile, knowing you've created an unforgettable moment—an evening your loved ones will talk about for years to come.

But let's face it, without the right wine, all of this could have turned out differently. Imagine your meticulously prepared roast goose ruined by a poorly chosen wine, or your rich dessert tasting bland because the wine didn't measure up.

Ensure this **never** happens!

With our guide, every bite and sip will be in perfect harmony, letting you relax and enjoy as your guests rave about the evening.

****1. Fish Stew and L'Aventure Pinot Noir MVP 2019****

The spicy, paprika-spiced fish stew calls for a refreshing wine.

****2. Stuffed Cabbage and Villányi Trois Classic****

The strong, tangy flavors of stuffed cabbage need a worthy partner.

****3. Roast Goose and Labastida Rioja Tempranillo****

The fatty, tender meat of roast goose demands a bold wine.

****4. Roast Turkey and Merlot DOC Collio 2020****

The mild flavors of turkey pair well with a smooth, softer wine.

The Merlot DOC Collio 2020's ripe fruit notes harmonize beautifully with turkey's spiced, yet mild character.

****5. Walnut Roll and Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013****

The rich flavors of walnut and poppy seed rolls are crowned with a sweet wine.

The Tokaji Aszú 6 Puttonyos 2013, with its honeyed, dried fruit notes, deepens the flavors, transforming dessert into a true holiday wonder.

****6. Zserbó and Sol De Reymos – Dulce De Moscatel****

The chocolate and walnut layers of zserbó pair wonderfully with the refined, sherry-like aromas of Sol De Reymos, opening up new dimensions of flavors and aromas with each sip.

Now it's your turn! Don't let wine selection ruin your holiday dinner—we're here to help!

CTA: Discover our wine recommendations and prepare for the finest pairings this holiday season! 🍷 [Link]

Email 3: Wine Storage Tips for the Holiday Season

Subject: 🍷 How to Store Your Wine Like a Pro Over the Holidays

"Save Your Wine from Ruin This Holiday Season—Here's How to Store It Perfectly!"

Improperly stored wine can spoil the entire holiday dinner... But don't worry, here's how to store your wine like a pro!

Here are some storage tips from our wine experts to ensure your wines are in their best form for holiday dinners:

1. Cooling and Temperature

The optimal storage temperature is 13°C for all wines.

Consumption temperature varies: reds between 14–18°C, depending on age and type, and whites ideally between 6–10°C. Seasonal factors also matter—for example, we enjoy well-chilled wines more in the summer heat, but in winter, they're best served slightly warmer!

2. Lay It Down

The infamous “corked” taste comes not from upright storage but can happen if contaminants enter the wine through the cork. Proper storage, especially keeping wines lying down, is key: this avoids the cork drying out and allows no oxygen in, preserving flavor.

3. Avoid Vitamin D

Direct sunlight breaks down sensitive compounds, especially in white wines, ruining their taste and aroma. Always store your wines in a cool, dark place—whether a wine cabinet or cooler.

4. Humidity Matters

The ideal humidity level for wine storage is 65-75%. Too dry, and corks can dry out; too humid, and labels can mold. Keeping these levels ensures your wines remain pristine for the holiday table.

Wine storage is an art—and with these tips, you'll ensure every bottle is perfect for the holiday table.

Don't leave it to the last minute! Discover our storage solutions and keep your wines in peak condition for Christmas dinner! 👉 [\[Link\]](#).

**Email 4:

The Secret to Holiday Flavor Extravaganza—Wine and Chocolate Pairings You Can't Miss!

The dinner is over. Everyone is full and happy from the delicious food, great wine, and family togetherness, but you have one more surprise for them...

DESSERT!

For those after-dinner chats, games, or movies, here's our ultimate guide to wine-chocolate pairings so that every part of the evening is unforgettable.

Dark Chocolate and Papale Primitivo di Manduria

The rich, intense flavor of dark chocolate is perfected with a full-bodied wine. A deep, powerful Cabernet Sauvignon or Primitivo highlights the chocolate's cocoa notes, elevating flavors to a new level.

Milk Chocolate and Unsi – Dulce Garnacha

The smooth sweetness of milk chocolate begs for a velvety wine companion. For a truly indulgent experience, choose a Dulce Garnacha. Its fruity, caramel notes intertwine perfectly with the chocolate's creaminess.

White Chocolate and Moscato

White chocolate's buttery sweetness is best balanced by a light Moscato with fruity, floral aromas. Refreshing wines balance the richness, making every bite even more exciting.

The truth is, the perfect wine and chocolate pairing will not only impress your guests but create a memorable experience they'll still talk about long after the Christmas lights are turned off.

Don't miss this chance to elevate your holiday evenings with these perfect wine and chocolate pairings!

Imagine the smiles, the compliments, and the wow moments you'll create with every sip and bite.

👉 Explore our exclusive pairings now and make the holidays unforgettable!

Email 5 (In Preparation Only GPT writing yet): 🎁 Exclusive Christmas Wine Collection – Get Ready for the Perfect Holiday Gift!

Subject: 🎁 Exclusive Christmas Wine Collection – Get Ready for the Perfect Holiday Gift!

The holidays are almost here, and you're still wondering what special gift to surprise your loved ones with?

Don't worry; we've found the solution! Borsuttogó's Christmas Wine Collection is ready to create unforgettable moments around the holiday table.

This isn't just a wine selection—it's an experience box meant to be shared with those you cherish most.

Imagine them unwrapping a carefully curated wine collection that carries the spirit of the holiday in every sip. This gift is special not just because of the premium bottles inside, but because it brings people together to create cherished memories. Exquisite flavors that bring the true magic of the season to the table.

Exclusive Wine Selection: Only the best, premium-quality wines have been selected to ensure a highlight on the holiday table. Special vintages, award-winning bottles—all carefully chosen to perfectly complement holiday dinners.

Fast and Secure Delivery: We know time is of the essence, so we guarantee that your wine collection will arrive safely and on time, ready for gifting.

Limited Availability – Don't Miss Out! This exclusive holiday selection is available in limited quantities and is selling fast. Don't wait until the last minute—order now to ensure your gift shines as the highlight of this holiday season!

CTAs:

- **Discover Our Exclusive Christmas Wine Collection and Surprise Your Loved Ones with a Truly Unique Gift!** 👉 [Link]
- **Order Your Christmas Wine Collection Now and Make the Holidays Unforgettable!** 👉 [Link]

0. Email

Tárgy: 🎄 Ritka Karácsonyi Exkluzív Ajándékcsomagok – Korlátozott Készletekben!
📺

Subhead: Válogatott pezsgőkkel, cavakkal, olasz és magyar borokkal, prémium csokoládékkal és rengeteg gourmet ínycsiklandó fogások illatai töltik be a levegőt, miközben ajándékozható díszcsomagolásokban, és korlátozott kiadásban gourmet élmények és fantasztikus borok rajongóinak számára.

Kedves [Név],

A karácsonyi asztalon ünnepi terítő, a rajta a szerettek kedvenc ételei, borai. Az asztalon gőzölgő ínycsiklandó fogások illatai töltik be a levegőt, miközben kibontják a téled kapott ajándékaikat, melyek között a Borsuttogó karácsonyi ajándékcsomagjai is ott szerepelnek.

Mindenki ámulattal szemléli a gondosan válogatott, prémium borok, pezsgők, csokoládék és gourmet ínycsiklandó elegáns csomagolását. Ez több, mint egy ajándék, ez egy varázslatos este, amely örökké emlékezetes marad. 🎄 🍷

Miért a Borsuttogó karácsonyi ajándékcsomagjait válaszd?

- **Korlátozott kiadás, páratlan élmény:** Válogatott olasz és magyar borok, francia champagne-ok, spanyol cava-k, prémium csokoládék, extraszűz olívaolaj, érlelt balzsamecet, Michelin csillagos konyhai tengeri só, trüffeles csokoládék és gourmet snackek – egyedülálló ajándékcsomagban, amely máshol nem érhető el.
- **Luxus az ünnepi asztalon:** Borok és gourmet ínycsiklandó tökéletes összhangban összeállítva, hogy garantáltan lenyűgözd a szeretteidet, akárhányszor kitöltöd a poharat.
- **Stílusosan, ajándékozáshoz kész csomagolásban:** Azonnal ajándékozható, gondosan tervezett csomagolásban érkezik, mintha csak te magad készítettél volna össze.

Ne hagyd az utolsó pillanatra—készleteink gyorsan fogynak! Rendeld meg még ma, hogy biztosítsd az ünnepi kiszállítást és teremts felejthetetlen pillanatokat az ünnepekre. 🎄 ✨

[Rendeld meg még most – Az ünnepi kiszállítás garantálása érdekében ne várj!]

Tedd különlegessé az ünnepet egy ajándékkal, amire örökké emlékezni fognak!

1. Email

Tárgy: 6 Titkos Borpárosítási Tipp az Ünnepi Elbűvöléshez 🎄

Kedves [Név]!

Ez az email az első egy különleges sorozatból, amelyben megosztjuk a legfontosabb borpárosítási tippeket, hogy a karácsonyi vacsorák valóban felejthetetlenek legyenek.

Szerencsére, itt van 6 páratlan bor-étel párosítási tipp, olyan borszakérőktől, mint **James Suckling**, és **Ronan Sayburn**, hogy soha ne nyúljon mellé, és az ünnepi vacsoránál mindenkit elkápráztasson.

Kezdjük az alapokkal: Hogyan válasszunk bort az ünnepi ételekhez? A borok ízprofiljai, savassága és tannintartalma nagyban hozzájárulnak a tökéletes párosításhoz. Íme, 6 kulcsfontosságú szabály, hogy minden fogáshoz a megfelelő bor kerüljön az asztalra:

1. **Egyensúly:** Az étel és a bor kiegészítse, ne nyomja el egymást.
2. **Ízintenzitás:** Erőteljes ételekhez testesebb bor illik.
3. **Savak:** Savas borok, mint a citrusos fehérek, átsegítenek a zsíros fogásokon.
4. **Tanninok:** Fűszeres ételekhez válasszunk lágyabb tanninú bort.
5. **Illatok:** Az aromás borok, például a Malvasia, tökéletes kiegészítést nyújtanak tengeri ételekhez.
6. **Desszert:** A Tokaji Aszú gazdagsága tökéletesen harmonizál a karácsonyi süteményekkel.

Nem biztos, melyik bor illik leginkább az ünnepi menühöz? Nézze meg a Borsuttogó ünnepi válogatását, és válasszon még most, mielőtt a készleteink kiürülnek! 🌲 **[KATTINTSON IDE]**

🌲 *Rendeljen november 30-ig, hogy a különleges ajándékok időben megérkezzenek karácsonyra!*

Vágjunk is bele!

Az ünnepi asztal körül ülő szerettei és vendégei el vannak ragadtatva az ételektől és boroktól, boldogan beszélgetnek, nevetnek... de mi történik, ha a borok nem passzolnak a ételekhez?

Szerencsére, itt van 6 páratlan bor-étel párosítási tipp, olyan borszakérőktől, mint James Suckling, és Ronan Sayburn, hogy soha ne nyúljon mellé, és az ünnepi vacsoránál mindenkit elkápráztasson.

1. Az Egyensúly Titka

- Az egyik legfontosabb szabály, hogy a bor és az étel ne nyomja el egymást, hanem kiegészítsék a másikat.
- Egy tradicionális étel, mint a halászlé, jól passzol egy könnyű vörösborhoz, míg egy zsírosabb fogás, mint a sült liba, testesebb vörösbort kíván, hogy az ízek jobban érvényesüljenek.

2. Ízintenzitás Aranyszabálya

- Minél erőteljesebb az étel íze, annál testesebb borra van szükség!
- A fűszeres töltött káposztához például egy gyümölcsös, mély vörösbor, akár egy szép cuvée, mint a [Villányi Trois Classic](#) kiváló választás, mert kiegészíti az intenzív ízeket.

3. Savak és Harmónia

- A bor savassága kulcsszerepet játszik a megfelelő párosításban. A savasabb borok, mint például a friss, citrusos fehérek vagy bizonyos vörösök, segítenek "átvágni" a zsírosabb ételek gazdagságát.

- Minél erőteljesebb az étel íze, annál testesebb borra van szükség.
- A fűszeres töltött káposztához például egy gyümölcsös, mély vörösbor illik - **arany szabály** hogy **magyar ételekhez magyar bort**, mert kiegészíti az intenzív ízeket.
- A tökéletes párosításban nagy szerepe van a terroir (termőföld) jellegének, ami azt jelenti, hogy a különböző nemzetek konyháihoz az adott nemzet borai közül érdemes párosítást választani!

4. Fűszerek és Tanninok Összhangja

- Fűszeres ételeknél érdemes lágyabb tanninú borokat választani, mert a túlzott tannin fanyar ízt adhat.
- A Merlot például jól illik a pulykához, mert fokozza az ízeket anélkül, hogy uralkodna rajtuk.

* A mártás is nagyban befolyásolja a borválasztást! *

5. Az Illatok Varázsa

- Az illatok ugyanúgy befolyásolják a bor-étel párosítást, mint az ízek.
- Egy illatos bor, mint a Malvasia, tele trópusi gyümölcsökkel és virágos aromákkal, csodálatosan kiegészíti a gazdag tengeri gyümölcsös ételeket!

6. A Desszertek Titka: Édesség

- A desszerthez legalább olyan édes bort válasszunk, mint maga az étel.
- Például egy Tokaji Aszú gazdag, mézes édessége tökéletesen kiegészíti a diós és mákos bejgli ízeit, anélkül, hogy túlságosan édes lenne.

Mindezzel már garantált a siker az ünnepi asztalnál, de a sorozatunknak itt még nincs vége! Maradj velünk, következő levelünkben még több titkot árulunk el.

—

Nem biztos benne, melyik bort válassza?

Mi segítünk! Nézze meg a Borsuttogó ünnepi borválogatását, és válassza ki a tökéletes csomagot - ajándéknak vagy az ünnepi asztalra, még most, mielőtt a

karácsonyi roham megindul és (mint eddig minden évben) teljesen kiürülnek készleteink! 👉 [KATTINTSON IDE](#)

🎄 Rendeljen november 30-ig, hogy a különleges ajándékok időben megérkezzenek karácsonyra!

[Rendelje Meg Exkluzív Ajándécsomagját Most]

Email 2: A legjobb borok párosítása klasszikus ünnepi ételekhez

2. Email

Tárgy: A 6 Tökéletes Borpárosítás Klasszikus Ünnepi Fogásokhoz

A kulcs a tökéletes ünnepi vacsorához? Egy bor-, és ételpárosítás, amitől minden vendéged ámulatba esik!

Képzelve csak el...

Az asztal meg van terítve. A gyertyák fénye lágyan pislákolnak. Szerettei, vendégei már az asztalnál ülnek, izgatottan várva az első falatot az ünnepi lakomából, amit gondosan, a legnagyobb szeretettel lett elkészítve. A levegőben ott lebeg a nevetés, a sült kacsacomb illata és az este tökéletességének ígérete.

Majd kitölti a bort...

Vendégei kortyolnak egyet, és hirtelen csend ül az asztalra. A szemek kikerekednek. A mosolyok szétterülnek. És egyenként érkeznek a bókák:

„Ez a bor... fantasztikus! Honnan tudta, hogy ez ennyire passzol a vacsorához?”

Ön csak mosolyog, tudva, hogy épp most teremtetett egy felejthetetlen pillanatot. Egy estét, amiről szerettei még évekig beszélni fognak.

De valljuk be – a megfelelő bor nélkül mindez teljesen másképp is alakulhatott volna. Képzelve el, hogy a gondosan elkészített libasültedet egy rosszul választott

bor tönkreteszi, vagy a gazdag desszerted íztelennek tűnik, mert a bor elmarad az elvárásoktól.

Biztosítsa, hogy ez ne fordulhasson elő!

Így meggyőződhet, arról hogy minden falat és korty tökéletes harmóniában lesz, hogy nyugodtan hátradőlhessen, és élvezhesse, ahogy vendégei az egekbe magasztalják az estét.

1 Halászlé és L' Aventure Pinot Noir MVP 2019

- A fűszeres, paprikás halászlé frissítő borért kiált.

Töltött Káposzta és Villányi Trois Classic

- Az erős, savanykás töltött káposztához méltó partner kell.

Sült Liba és Labastida Rioja Tempranillo

- A sült liba zsíros, omlós húsa erőteljes bort kíván.

Pulykasült és Merlot DOC Collio 2020

- A pulyka könnyed ízeihez egy bársonyos, lágyabb bor illik.
- A Merlot DOC Collio 2020 érett gyümölcsös jegyei tökéletesen harmonizálnak a pulyka fűszeres, mégis enyhe karakterével.

Bejgli és Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013

- A diós és mákos bejgli gazdag ízvilágát egy édes bor koronázza meg.
- A Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 mézes, aszalt gyümölcsös jegyei elmélyítik az ízeket, igazi ünnepi csodává varázsolva a desszertet.

Zserbó és a Sol De Reymos – Dulce De Moscatel

- A zserbó csokoládés-diós rétegei mellé a Sol del Reymos rafinált, enyhén sherryre emlékeztető aromái csodásan passzolnak, mintha az ízek és illatok egy újabb dimenzióját nyitnák meg minden egyes korttyal.
-

Most pedig Ön jön! Ne hagyja, hogy a borválasztás tönkretegyje az ünnepi vacsorát – mi segítünk!

CTA: Fedezze fel borajánlatainkat, és készüljön fel a legfinomabb párosításokra az ünnepek alatt! 🍷 [Hivatkozás]

Email 3: Bor tárolási tippek az ünnepi időszakra

3. Email

Tárgy: 🍷 Hogyan Tárold Boraidat Úgy Mint a Profik az Ünnepek Alatt?

"Elkerülheted A Tönkretett Borokat Az Ünnepeken – Így Tárold Hibátlanul!"

Egy rosszul tárolt bor tönkretetheti az egész ünnepi vacsorát... De ne aggódj, itt van, hogyan tárold boraidat, úgy mint a profik!

Íme néhány profi borszakértőink által ajánlott tárolási tipp, hogy boraid a legjobb formájukat hozhassák az ünnepi vacsorákon:

1. Hűtés és hőmérséklet:

Az optimális tárolási hőmérséklet **13°C** fok **minden borra kiterjed**.

A fogyasztási hőmérséklet, **vörösek** esetén **14-18°C** fok között mozog, évjárattól és fajtától függően.

Fehérek esetén az ideális fogyasztási hőmérséklet, **6-10°C** fok között mozog.

Itt is befolyásoló tényező a fajta és az évszak is, mert például a nyári kánikulában szívesebben fogyasztunk jól behűtött tételre, ugyanez a tétel már a téli időszakban magasabb hőmérsékleten esik jól!

Minél **testesebb** és **idősebb** a tétel(fehér) annál **magasabb** hőmérsékletre érdemes temperálni!

A borok érzékenyek a hőingadozásra, és a nem megfelelő hőmérsékleten tárolva elveszítik karakterüket. A **vörösborokat** mindig tartsa **12-18°C-on**, hogy

megőrizték gazdag ízvilágukat. A fehérborokat pedig **8-12°C**-on, hogy frissességük és gyümölcsösségük tökéletes maradjon az ünnepi vacsoránál.

Egy gondosan hűtött bor minden kortya öröm lesz az asztalon!

2. Vegyük le a lábáról:

A dugós jelenség a borhibára utal, ám ennek hátterében nem a függőleges tárolás áll.

Ez a jelenség akkor alakulhat ki, amikor a parafa dugón keresztül szennyeződés jut a borba már a palackozás során – függetlenül a bor korától.

A helyes tárolás, különösen a borok fekvő helyzetben való tartása, alapvető fontosságú: így elkerülhető a dugó kiszáradása, amely elősegíti az oxigén bejutását a palackba.

Az oxidáció felgyorsítja a bor öregedését, megváltoztatja annak színét és rontja az ízelményt, így a bor nem lesz képes tükrözni a szőlőfajta jellegzetességeit.

A legnagyobb hiba, amit dugós borok tárolásánál elkövethetünk, az álló helyzetben történő tárolás!

Ebben az esetben a parafa kiszáradhat, és az oxigén bejuthat a palackba, amely gyorsan károsíthatja a bort. Még a legfinomabb borok is elveszíthetik egyediségüket, ha nem megfelelően tároljuk őket – ami különösen fájdalmas csalódás lehet egy ünnepi vacsora alkalmával.

Tárold fektetve, hogy minden palack tökéletes állapotban maradjon!

3. Neki nem kell napoznia:

A napfény igazi ellensége a boroknak. A közvetlen fény lebontja az érzékeny vegyületeket, különösen a fehérboroknál, rontva azok ízét és aromáját. Mindig tárold boraidat sötét, hűvös helyen – legyen az egy borszekrény vagy borhűtő.

Egy sötét, hűvös hely megőrzi a borok varázslatos ízvilágát!

4. Se szaunáznia...:

A páratartalom kritikus szerepet játszik a borok tárolásában. Ha túl száraz a levegő, a dugó kiszárad, ha túl nedves, a címkék penészesedhetnek. Az optimális páratartalom 65-75% között van – így biztosíthatod, hogy boraid megőrizték eredeti minőségüket és esztétikai szépségüket az ünnepi asztalon.

A bor tárolása valóban művészet – és ha betartod ezeket a tippeket, garantálhatod, hogy minden palack hibátlanul kerül az ünnepi asztalra.

Ne hagyd az utolsó pillanatra! Fedezd fel tárolási megoldásainkat, és gondoskodj róla, hogy boraid tökéletes formában várják a karácsonyi vacsorát! 👉 [Hivatkozás].

4. Email

Tárgy: 🍷 Az Ünnepi Ízkavalkád Titka--Bor és Csokoládé Párosítások, Amiket Nem Hagyhatsz Ki!

A vacsora befejeződött. Mindenki tele van a fantasztikus főztektől, és a hangulat egyre csak vidámabb a finomabbnál finomabb boroktól és a család együttlététől, de van még egy meglepetésed számukra...

A **desszert!**

A vacsora utáni beszélgetésekhez, társasjátékozásokhoz, vagy filmnézésekhez összeállítottuk nektek a legpontosabb bor-csoki útmutatót, hogy az estének ezen része is feledhetetlen maradjon.

A megfelelő borral a csokoládé ízei mélyebbé, édesebbé és összetettebbé válnak, miközben a bor aromái is új dimenziókat nyitnak meg.

Étcsokoládé és a Papale Primitivo di Manduria

Az étcsokoládé intenzív, gazdag ízvilága egy testes borral válik igazán tökéletessé. Egy mély, erőteljes Cabernet Sauvignon vagy Primitivo kiemeli a csokoládé kakaós jegyeit, az ízek egy új szintre emelkednek.

Pro Tipp: Próbáld ki a **Papale Oro Primitivo di Manduriát** étcsokoládéval! Fűszeres, érett aromái fokozzák a csokoládé élvezetét, tökéletes harmóniát teremtve.

Tejcsokoládé és a Unsi – Dulce Garnacha

A tejcsokoládé lágy édessége szinte kívánja egy bársonyosbor társaságát. De ha egy igazán gazdag élményt szeretnél, válassz egy Dulce Garnachát. A bor gyümölcsös, karamellás jegyei tökéletesen összefonódnak a csokoládé krémességével.

Pro Tipp: A **Dulce Garnacha** mély karaktere lenyűgözően egészíti ki a tejcsokoládé selymes textúráját, egyedi ízélményt teremtve.

Fehércsokoládé és a Moscato

A fehércsokoládé vajkaramellás édessége egy könnyed Moscato gyümölcsös, virágos aromáival lesz igazán kiegyensúlyozott. A frissítő borok ellensúlyozzák a csokoládé gazdagságát, így minden falat még izgalmasabbá válik.

Pro Tipp: Párosítsd a fehércsokoládét a **Vina Cecilia Bianco-val**. Trópusi gyümölcsös és virágos jegyei minden falatot különleges élménnyé varázsolnak.

Az igazság az, hogy a tökéletes bor és csokoládé párosítás nemcsak lenyűgözi vendégeidet, hanem egy olyan élményt teremt, amiről még a karácsonyi fények leoltása után is beszélni fognak.

Ne hagyd ki ezt az esélyt, hogy az ünnepi estéidet egy új szintre emeld ezekkel a **tökéletes bor- és csokoládépárosításokkal!**

Képzeld el a mosolyokat, a bókokat és a wow pillanatokat, amiket minden korttyal és falattal megteremthetsz.

👉 **Fedezd fel különleges párosításainkat most** és tedd felejthetetlenné az ünnepeket!

5. Email (Még készül)

Tárgy: 🎁 Különleges Karácsonyi Borkollekció – Készülj fel a Tökéletes Ünnepi Ajándéokra!

Az ünnepek itt vannak a küszöbön, és még mindig azon töröd a fejed, milyen ajándékkal lephetnéd meg szeretteidet?

Ne aggódj, mi megtaláltuk a megoldást! A Borsuttogó Karácsonyi Borkollekciója készen áll arra, hogy felejthetetlen pillanatokat varázsoljon az ünnepi asztal köré.

Ez nem csupán egy borválogatás – ez egy doboz élmény, amelyeket együtt élvezhettek azokkal, akiket a legjobban szeretsz.

Képzeld el, ahogy kibontanak egy gondosan válogatott borkollekciót, amely minden kortyban az ünnepi hangulatot hordozza. Ez az ajándék nem csak a palackok minősége miatt különleges, hanem azért is, mert megosztható, közös pillanatokat teremt a családdal és barátokkal. Felejthetetlen ízek, melyek az ünnepek igazi varázsát hozzák el az asztalhoz.

- **Exkluzív borválogatás:** Csak a legjobb, prémium minőségű borokat válogattuk össze, hogy biztosítsd az ünnepi asztal fénypontját. Különleges évjáratok, díjnyertes tételek – mind gondosan kiválasztva, hogy tökéletesen illeszkedjenek az ünnepi vacsorákhoz.
- **Gyors és biztonságos szállítás:** Tudjuk, hogy az idő szorít, ezért garantáljuk, hogy a borkollekciód időben megérkezik, biztonságosan csomagolva, hogy készen álljon az ajándékozásra.
- **Korlátozott készlet – Ne maradj le!** Ez az exkluzív karácsonyi válogatás korlátozott mennyiségben érhető el, és gyorsan fogy. Ne hagyd az utolsó pillanatra – rendeld meg most, és biztosítsd, hogy idén a te ajándékod lesz az ünnep fénypontja!

CTA: Válogass a különleges karácsonyi borválogatásunk közül, és lepd meg szeretteidet egy igazán egyedi ajándékkal! 👉 [Hivatkozás]

•

CTA: Rendeld meg most a Karácsonyi Borkollekciót, és tedd felejthetlenné az ünnepeket! 👉 [Hivatkozás]

— JEGYZETEK —

1. How to Choose the Perfect Wine Selection for Holiday Entertaining

2. The Best Wines to Pair with Classic Holiday Dishes

3. Wine Storage Tips for Holiday Hosting

4. Wine and Chocolate Pairings for a Sweet Holiday Twist

- **Research the top player in your niche in Hungary and identify key elements in their successful campaigns:**
 - **Focus on emotion-driven messaging, appealing to holiday traditions and the luxury of enjoying fine wine.**
 - **Use visuals and storytelling that showcase the elegance and joy of sharing wines during the festive season.**
 - **Highlight credibility factors, such as customer testimonials, awards, and associations with local vineyards.**
-

2. First Email: How to Choose the Perfect Wine Selection for Holiday Entertaining

Key Mindset Shift: Help the reader move from feeling overwhelmed by choices to feeling confident and in control of their wine selection.

Checklist:

- **Identify the Problem:** Too many wine choices can be confusing.
- **Offer a Solution:** Position the wine retailer as the expert by providing a curated guide for wine selection based on guest preferences and the occasion.
- **Trust-building:** Mention award-winning selections, customer reviews, and sustainability practices in the vineyard .
- **CTA:** Direct customers to a special holiday collection—urgency can be added by reminding them about the limited availability.

- **Visuals:** Include images of beautifully set tables with wine, showing an aspirational lifestyle .

COPY

3. Second Email: The Best Wines to Pair with Classic Holiday Dishes

Key Mindset Shift: Shift from uncertainty to excitement about enhancing their holiday meals with the perfect wine pairings.

Checklist:

- **Identify the Problem:** Readers may not know which wines complement specific holiday dishes (turkey, ham, etc.).
- **Offer a Solution:** Provide a specific wine pairing guide for traditional holiday meals. Include a variety of options (red, white, and sparkling) to cater to different tastes.
- **Building Desire:** Use sensory language to evoke the taste and aroma of the wines and how they enhance the holiday dining experience.
- **Trust-building:** Feature sommelier recommendations or link to expert reviews.
- **CTA:** Offer a bundled deal for these pairings or create a Christmas dinner wine package.
- **Visuals:** Use photos of wine next to holiday dishes, emphasizing warmth and festivity .

4. Third Email: Wine Storage Tips for Holiday Hosting

Key Mindset Shift: Transition the reader from thinking wine storage is a hassle to seeing it as simple and essential for hosting.

Checklist:

- **Identify the Problem:** Many hosts are unaware of proper wine storage, risking their investment in good wine.
- **Offer a Solution:** Provide simple, actionable tips on wine storage (temperature, humidity, and handling) that guarantee their wines stay fresh for the big day.

- **Trust-building:** Reinforce the retailer's authority and care by mentioning their wine storage expertise, the care taken during shipping, and satisfaction guarantees.
 - **CTA:** Suggest investing in wine storage accessories like coolers or stoppers (include a link to related products).
 - **Visuals:** Show images of sleek wine storage solutions or customers unboxing perfectly stored bottles.
-

5. Fourth Email: Wine and Chocolate Pairings for a Sweet Holiday Twist

Key Mindset Shift: Shift the reader's focus from traditional wine pairings to exploring something new and indulgent.

Checklist:

- **Identify the Problem:** People may be unaware that wine can pair beautifully with chocolate, creating a unique holiday experience.
 - **Offer a Solution:** Provide fun and surprising wine & chocolate pairing suggestions, such as pairing dark chocolate with red wines and white chocolate with sweet white wines.
 - **Creating Desire:** Emphasize the luxury and indulgence of wine and chocolate together, ideal for an intimate holiday evening or as a creative gift option.
 - **Trust-building:** Mention partnering with local chocolatiers for exclusive wine & chocolate boxes, if applicable.
 - **CTA:** Encourage readers to try a Wine & Chocolate Pairing Set—either as a holiday treat or a unique gift.
 - **Visuals:** Feature high-quality photos of the wine and chocolate pairings, with luxurious holiday décor.
-

6. +1 Email: Special Offer—Last Chance for Holiday Wine Box

Key Mindset Shift: This final email should instill a sense of urgency and exclusivity to push hesitant buyers over the edge.

Checklist:

- **Create Urgency:** Remind them that Christmas is just days away, and this is their last chance to order for timely delivery.
- **Offer a Limited-Time Deal:** Include a discount or bonus gift (like a special wine opener) for those who order within the next 48 hours.

- **Building Desire:** Paint the picture of an unforgettable holiday experience enhanced by the curated wine box—focus on the joy of giving and receiving.
 - **Trust-building:** Highlight customer testimonials who have ordered in previous years or earlier in the season.
 - **CTA:** Push for immediate action with a “Buy Now” button, with bold, contrasting colors and easy access to the product page.
 - **Visuals:** Show a countdown timer, Christmas-themed images, or photos of happy customers enjoying their wine.
-

7. Core Persuasion Elements (Ongoing in Every Email)

- **Appeal to Emotion:** Holidays are about joy, connection, and memories. Leverage nostalgia, warmth, and the importance of making the holidays memorable for friends and family.
- **Build Trust:** Consistently reinforce the wine retailer’s authority with customer reviews, partnerships with vineyards, and a money-back guarantee.
- **Desire Creation:** Use sensory language to make readers feel the luxury of sipping high-quality wine or gifting a premium wine box .
- **Urgency and Scarcity:** Include limited-time offers, such as special discounts or limited stock, in at least two emails to encourage immediate action.