



*Det gnistande skummet av detta friska vin
är själva sinnebilden för det franska snilletts glans*
Voltaire om champagne

VINKLUBBEN

har nöjet att inbjuda till Skumvinstasting fredagen den 28 februari, 2020 kl. 18.00 i i Brages utrymmen, Kaserngatan 28 . Master of Wine Taina Vilku från Alko presenterar champagne och skumviner. Observera att presentationen är på finska.

Tastingviner:

Henriot Millésime Champagne Brut 2008
Palmer&Co Blanc de Blancs Magnum Champagne Brut
Alfred Gratien Rosé Champagne Brut
Ridgeview Cavendish Brut 2013
Berlucchi '61 Franciacorta Satèn Brut
Cloudy Bay Pelorus Brut

Meny: Entrée **Kaptensröra på Kavring samt Kräft- och Räkskagen munsbit**, vin **Rotari Gran Brut Rosé 2014**. Varmrätt **Hjortstek med gräddsås, kantarell duchesse, lingon och rostad rödbeta**, vin **Avondale Jounty's Pekin Red 2014**. Efterrätt **Halloncheese-cake med hallonmelbasås**, vin **Torres Nectaria Riesling 2010**. Kaffe och té.

Avgiften för tastingen, inkluderande mat och samtliga viner, är **75 euro** per person. Den högre avgiften beror på högre kostnader för skumvinerna och festmaten. Avgiften skall betalas samtidigt som du får bekräftelse om plats till provningen. Detta för att anmälningen skall vara giltig! Betalning sker till konto **F102 4055 0012 3523 04**, Aktia Bank. Mottagare: Bo Söderholm/Handelsgilletts Vinklubb. I meddelanderutan skriver ni "Vintasting" + datum för provning. Om ni blir tvugna att avboka, returneras kostnaderna för vinerna för avbokningar som ankommit senast en dag före tasting!

Anmälan tidigast kl.10.00 onsdagen den 19 februari på vår hemsida, fliken Anmäl dig. Ditt sällskap (avec) skall anmälas skilt. Deltagarna står själva för det vin som dricks vid provningen. Genom anmälan ger du samtidigt fullmakt till en av klubben utnämnd person att för din räkning anskaffa vinerna.

Varmt Välkomna!

Vinklubbens styrgrupp