

# Nederburg Wine Challenge – minimässa, final och Winemakers Dinner.

Se finalen av Nederburg Wine Challenge 2019, gå på minimässa och avnjut en Winemakers Dinner med tre rätter och 7 olika viner därtill. Evenemanget äger rum den 16 november på Scandic Hasselbacken i Stockholm.



Altia och Nederburg arrangerade Sveriges första tävling i sydafrikansk vinkunskap förra året; Nederburg Wine Challenge, och nu genomför vi det lyckade arrangemanget även i år. Nu har du chans att se finalen och att gå på en minimässa med en mängd viner samt avnjuta en härlig tre-rättersmiddag. Evenemanget äger rum den 16 november på Scandic Hasselbacken i Stockholm.

Evenemanget kostar 850 kronor och då ingår publikplatser till finalen då man även får prova tre viner som finalisterna provar blint i ett provningsmoment. I paketet ingår även minimässan som pågår mellan 17-18.30, där det kommer att finnas mer än 30 viner att prova från Nederburg och Plaisir de Merles. Det kommer att presenteras en rad exklusiva viner från Nederburg Auction som inkluderar bland annat viner från 70 och 80-talet. Kvällen avslutas med en Winemakers Dinner som leds av Nederburgs vinmakare Neil Groenewald. Menyn består av 3 rätter som kommer att följas av 7 utvalda viner.

**ANMÄL DIG HÄR =>>**

## Program

**15.30 Final inför publik**

**17.00 Provning och minimässa**

**18.30 Winemakers Dinner med Neil Groenewald.: 3-rätters meny med 7 viner**



Mer om tävlingen Nederburg Wine Challenge =>>

## Övernattningserbjudande

I samband med Nederburg Wine Challenge erbjuder Scandic Hasselbacken 10 % rabatt på ordinarie pris (som kan variera från dag till dag) på rum för alla deltagare. Viktigt är då att bokning sker genom mailadressen [sales@hasselbacken.com](mailto:sales@hasselbacken.com) och koden 1134 uppges. Rabatten kan ej kombineras med andra erbjudanden och gäller endast i mån av plats.

## 3-rättersmenyn med vinerna till:

### Förrätt:

### Fisk- och skaldjurspaté med örtagårdssås



### Nederburg Limited Edition Sauvignon Blanc 2011

**Systembolagsnummer: 75311**

199,00 kr

---

Doften är intensiv, uttrycksfull och nyanserad med inslag av mogen krusbär, physalis, gul melon, grillad citron, en lätt rostad ton samt en fläkt av sparris och örter. Smaken är torr med frisk syra och en lätt vaxliknande textur. Vinet är välbalanserat med ypperlig smaklängd där man finner både toner av physalis, gula stenfrukter, grillad citron, limeskal, krusbär och en fin mineralitet.



## Nederburg The Young Airhawk

Systembolagsnummer: 70094

199,00 kr

---

Nyanserad, aromatisk doft med fatkaraktär, inslag av svartvinbärsblad, gula äpplen, sparris, rökig mineral, nougat och vanilj. Nyanserad och välbalanserad, mycket frisk, aromatisk smak med fatkaraktär, inslag av svartvinbärsblad, ananas, kiwi, rökig mineral och lime.

### Varmrätt:

Bräserad oxkind med trattkantareller, mandelpotatispuré och rödvinssky



## Nederburg The Brewmaster Bordeaux Blend 2016

**Systembolagsnummer: 72986**

219,00 kr

---

Medelstor och angenäm doft med inslag av mörka frukter som svarta vinbär och plommon samt mörk choklad, kaffe, cigarrlåda och en kryddig touch av vanilj. Vinet är smakrikt med bra komplexitet och balans mellan faten och fruktighet. Tanninerna är mogna med en finkornig struktur. I eftersmaken återkommer de mörka frukterna, faten, kaffet och kryddigheten.



## Two Centuries Cabernet Sauvignon 2013

Systembolagsnummer: 75616

438,00 kr

---

Generös och nyansrik doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, fat, kryddnejlika, och en fläkt av örökt piptobak, kaffe och mörk choklad. Det är ganska mycket tanniner men de är väl mogna och har en finkornig struktur. Strävheten balanseras upp mycket väl av vinet fruktighet och smakrikedom. Vinet har en mycket bra balans samt komplexitet och i den ypperliga smaklängden finner man mörka frukter, cassis, kryddighet, mörk choklad och väl integrerade fat.



## Nederburg Cabernet Sauvignon Auction Reserve 2011

Systembolagsnummer: 74278

459,00 kr

---

Utvecklad, nyanserad och mycket intensiv doft med inslag av cigarrlåda, kryddnejlika, mörka bär, fat och en fläkt av kaffe, läder och svampskog. Smaken är rik, med mycket bra komplexitet och smaklängd, där man finner ceder, fat, kryddor, läder, mörk choklad och torkad mörk frukt.

Efterrätt:

Hjortronbavaroise





## Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

---

Nederburg Noble Late Harvest har en kryddig, fruktig doft av mango, nektar, honung och apelsinmarmelad. Mycket söt smak av tropiska och torkade frukter, honung och nötter. Balanserad syra och lång söt eftersmak.