

Provning – Mousserande viner.

Onsdagen den 27 februari kl. 18.15
Näringslivets Hus, Storgatan 19 i Stockholm

Tisdagen den 12 mars kl. 18.30
Hotell Tidbloms, Olskroksgatan 23 i Göteborg



Mousserande viner är det segment som både i Sverige och internationellt stigit mest i försäljning de senaste åren. Under ledning av folk o folks dryckeseexpert Mats Claesson kommer vi grundligt att gå igenom tillverkningsmetoder, stilar, ursprungsområden och olika användningsområden.

Antalet platser är begränsat. Vi kommer att prova 7 produkter under provningen och det kommer att finnas ytterligare några produkter för egen provning. Evenemanget kostar 500 kr per person, och då ingår en varmrätt med vin därtill.

Provningsavgiften ska sättas in på Bankgiro 614-8928 (Obs! nytt Bankgiro) senast tre dagar innan provningsdatum.

Anmäl dig här ->

Vinerna vi kommer att prova:



Faustino Cava Brut Reserva

Systembolagsnummer: 85284

89,00 kr

Frisk arom med karaktär av gröna äpplen, solmogna krusbär samt mineraler och en lätt brödighet. Torr, ungdomlig smak med frisk syra.



Pasqua Prosecco Frizzante

Systembolagsnummer: 79363

89,00 kr

Medelstor och inbjudande fruktig doft med inslag av citrus, päron och en lätt ton av mandelmassa. Smaken är ljuvligt fruktig med en behaglig mousse och med inslag av päron, tropisk frukt samt en touch av citrusskal.



Baron Aimé Crémant de Bourgogne Brut

Systembolagsnummer: 77791

135,00 kr

Medelfyllig doft med inslag av gröna äpplen, citrus och rostat bröd. Smaken är torr och frisk, relativt lätt med trevliga smaker av äpple, citrus, mineral och nybakat bröd.



Plaisir de Merle Grand Brut 2016

Systembolagsnummer: 75869

189,00 kr

Fina toner av gröna äpplen, citron och brioche samt en fläkt av röda frukter. Smaken är torr och fräsch med en behaglig mousse och bra smakintensitet, där man finner både citron, tropiska frukter, rostad bröd, honung och en touch av röda frukter.



Jeanmaire Brut, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

209,00 kr

Fruktig och frisk doft med inslag av gröna äpplen, citron, mineral och kex. Torr och mycket frisk smak med fina toner av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevligt brödig ton.



Laurent-Perrier La Cuvée 750ml

Systembolagsnummer: 78773

419,00 kr

Delikata toner av färsk citrus, vita blommor och med en lätt brödighet. Smaken är mycket bra balanserad med en krispig syra och en fantastiskt fin elegant mousse.



Laurent-Perrier Brut Millésimé 2007

Systembolagsnummer: 77207

529,00 kr

Intensiv och komplex doft av färsk frukt, persika, grapefrukt och mandel. Stram syra och smak av röda bär, bröd och citrus. Lång, komplex och stram eftersmak.