



VINSMAGNING MED HISTORISK VINGESUS

Afslut dagen af med en hyggelig vinsmagning sammen med dine kollegaer i Dansk Metals gamle hovedbestyrelseslokale. Oplev ud over spændende vine også et stemningsfyldt rum, hvor mange store beslutninger er blevet truffet op igennem arbejderbevægelsens historie.

Smagningen faciliteres af en dygtig vinkonsulent fra vores samarbejdspartner Kjær Sommerfeldt, som sikrer at du får en professionel smagsoplevelse og bliver klogere på dig selv og dine smagsløg.

Smagningen afholdes for 2 – 16 personer i tidsrummet 15.30 – 17.30

Pris for 2 – 8 personer kr. 2.395,-

Pris for 9 – 16 personer kr. 4.790,-

Boblesmagning – bobler fra hele verden

andre lande, f.eks. Cava, Spumante og Cremant

Hvem kan smage forskel og hvad kan du egentlig bedst selv lide – fine bobler vs. store bobler – fransk vs. spansk?

Kend din drue

Smag på samme drue fra flere forskellige lande og oplev ligheder og forskelle, der opstår pga. klima, jordforhold og vinbøndernes individuelle metoder.

I skal fra start af have valgt, om I vil fordybe jer i den grønne drue Chardonnay, som kan variere kolossalt alt efter lagring og land eller den blå Pinot Noir, som de fleste kender fra Bourgogne, men som hele verden har taget til sig.

Ved bestilling vælges smagningens drue Chardonnay eller Pinot Noir.

Toscana versus Piemonte

Denne smagning sætter smagsløgene på arbejde, da der både skal tænkes og smages godt efter for at kunne sætte ord på, hvad der differentierer vine fra disse 2 klassiske italienske områder.

Toscana er kendt for Sangiovese-druen, der dyrkes omkring Montalcino. Druen leverer fyldige og langt-levende vine som Brunello. Fra Piemonte kommer "vinens konge" Barolo, som er baseret på Nebbiolo-druen, der giver slanke og intense vine.

Europa versus Oversøisk

Rundfart i forskellige lande og kontinenter, hvor samme druer opleves helt forskelligt, men med lidt øvelse kan genkendes på druernes typiske karakterer.

De oversøiske druer har som regel deres oprindelse i Europa, men dyrkes nu mange steder på jorden.

Smagningen vil bestå af både hvide og røde vine.

Alle smagninger indeholder 6 forskellige vine inkl. 1 blindsmagning.