



Vinprovning

Samtliga provningar genomförs av en erfaren sommelier. Provningen tar drygt 1 timme.

KLASSISK VINPROVNING

Nyfiken på att prova och lära dig lite mer om vin? Under denna provning får du prova 4 klassiska viner. Vi pratar om vad som är typiskt för de druvsorter som ingår i de olika vinerna och de vindistrikt som vinerna är producerade i. I slutet av provningen får ni gissa (med lite handledning) vilket vin som finns i vilket glas. Detta är en så kallad blind vinprovning.

170 kr

OSTEN FÅR VINET ATT SJUNGA

I denna provning får du lära dig om olika osttyper och vilka viner och tillbehör som passar till dem. I provningen ingår 3 olika viner samt 3 sorters ostar och några tillbehör.

240 kr

ATT KOMBINERA MAT & VIN

Hur kan ett vin en gång smaka så fantastiskt och nästa gång bara kännas strävt och surt? Vill du lära dig hemligheten? Under denna provning får du lära dig grunderna i hur du kombinerar mat och vin. Du får tips om mat som är "vinvänner" och vilken typ av mat och vin som ibland kan skapa inte allt för goda smakupplevelser. Vinerna vi provar är 4 klassiska viner, 2 vita och 2 röda.

190 kr

HISTORISK CHAMPAGNEPROVNING

Få distrikt i vinvärlden är så omtalade som Champagne i Frankrike. Få viner i världen är så omtalade som dess sprudlande dryck. Sägner och historierna är många. Låt oss guida dig genom en del av detta med hjälp av 4 klassiska champagner.

250 kr

Priserna är per person och inkl. 25% moms. Gäller minimum 10 personer. Avgift för sommelier tillkommer.