

VINKURS MED SOMMELIER ULRIKA ANDERSSON

VINKURS

Vin er et populært tema som fascinerer de fleste av oss. Vår hovmester og sommelier, Ulrika Andersson, holder vinkurs og vinsmakinger; vi har satt opp noen av kursene under. Vinkurs/smaking kan også tilrettelegges i forhold til ønsker/budsjett.

Vin er et stort fagfelt som omfatter blant annet geografi, druesorter, gastronomi og sansenes betydning for en vin og matopplevelse.

Vinkurs kan også være en annen vri på "teambuilding", hvor formålet med samlingen er å få deltakerne bedre kjent med hverandre.



Et land – 5 ulike vinstiler

Italia, som et av verdens ledende vinland, er ofte en favoritt når det gjelder viner. Vår hovmester og utdannede sommelier har sin bakgrunn fra lokale vinprodusenter i Italia – hun tilrettelegger en smakfull opplevelse med de beste viner fra Nord- Italia.



Vi smaker oss gjennom 3 ulike områder i Nord-Italia som fascinerer vinelskere verden over. Vinkurset tar for seg områdene; Piemonte, Veneto og Toscana.

Du lærer om vinene, områdene og hvilken matretter som passer til de ulike vinene.

Pris per person kr 745,-
Pris inkluderer:

- 5 viner til vinkurset
- Amouse Bouche (smaksprøve til hver vin)
- Vinkompendium /Notater
- Spesiallaget smaksnotater
- Foredragsholder/Vinkelner
- Varighet 2½–3 timer / etter avtale

VINKURS MED SOMMELIER ULRIKA ANDERSSON

En drue – 5 ulike land

En drue produsert i 5 ulike land over hele verden. Opplev og få innsikt i hvor mye klima og jordsmonn preger vinens karakter.

Pris per person kr 745,-

Pris inkluderer:

- 5 viner til vinkurset
- Amouse Bouche (smaksprøve til hver vin)
- Vinkompendium /Notater
- Spesiallaget smaksnotater
- Foredragsholder/Vinkelner
- Varighet 2½–3 timer / etter avtale

Champagnesmaking

Innføring i Champagnens verden. Finn ut hvilken som ikke er Champagne, samt hvilken Champagne som er laget på 100 % grønne druer. Vi garanterer for et eksklusivt utvalg av ulike Champagner fra produsenter som Moët & Chandon, Paul Rocher samt Bollinger.

Pris per person kr 925,-

Pris inkluderer:

- 5 viner til vinkurset
- Vinkompendium /Notater
- Spesiallaget smaksnotater
- Foredragsholder/Vinkelner
- Varighet 2½–3 timer / etter avtale



VINKURS MED SOMMELIER ULRIKA ANDERSSON

Blindsmaking

Kort innføring i vindruenes verden. Prøv deretter å smake deg frem til riktig drue, land etc. Et ypperlig forslag til en spennende og annerledes aperitiff.

Pris per person kr 425,-

Pris inkluderer:

- 5 viner til vinkurset
- Vinkompendium /Notater
- Spesiallaget smaksnotater
- Foredragsholder/Vinkelner
- Varighet ca. 1 ½ time / etter avtale

