SANDHAMN SEGLARHOTELL
VINPROVNINGAR
Priser inkl. moms

Vår sommelier och restaurangchef Anna Benediktsson och nyexaminerade sommelieren
Filip Einarsson brinner för mat och vin i kombination och för att göra gästupplevelsen till något utöver det vanliga.
Kontakta oss för era önskemål så kan vi skräddarsy något extra speciellt inför er vistelse.

Glasprovning
Bourgognekupa, bordeauxkupa, champagnekupa och två vanliga glas i jämförelse till de bättre glasen.
395.-/person (inget min antal)

Storheten med Bourgogne
Vi provar välkända byar, samt från hela bourgogne och vi testar både vitt och rött.
795:-/person. Minimum 8 personer

Mat och vin i kombination
Vi hjälper er få till grunderna och hur man ska tänka för att kombinera mat och vin på bästa sätt.
Vi testar grundsmakerna tillsammans med vinet. Hur fungerar det?
Vi tänker också på konsistenser tillsammans med våra grundsmaker.
750:-/per person. Minimum 6 personer

Vi provar trenddruvan Cabernet Sauvignon
Provning med trenddruvan Cabernet Sauvignon som har sitt ursprung i Bordeaux.
Vi provar viner från Nya världen (Napa valley och Australien). Vi får även prova fantastisk Bordeaux Blend från Toscana, Bolgheri. Vi jämför de olika stilarna från Bordeaux, Toscana och Nya världen och får uppleva olikheterna hos druvkungen Cabernet Sauvignon som är en av världens mest kända blåa druvor.
560:-/per person. Minimum 8 personer

Veneto
Vi provar oss igenom Vento och riktar in oss på Valpolcella. Var är det för skillnad på Valpolcella, Ripasso amarone och Valpolcella classico? Vi provar även vinerna ihop med två sorters ost.
Vi förklarar passitometoden och vad den har för betydelse för smaken, priset och hantverket.
395:-/person. Minimum 8 personer

Grunderna i vin
Vi går igenom grunderna i vinmetodik och får prova 5 av våra vanligaste druvor.
395:-/person. Minimum4 personer