

Resumé

Vinaften - Klassisk vs Oversøisk

Nu har du chancen for at opleve en ægte "Wine Battle". Aftenens kamp står mellem europæiske vine vs oversøiske vine. Herigennem har du mulighed for at finde den vinstil, der passer din gane bedst. Resumé og H.J. Hansen inviterer indenfor i Den Blå Kirke til en hyggelig aften med en masse vin.

Fredag d. 1. november kl. 19.00
Lundevej 5, 5700 Svendborg

Rørt taskekrabbe med bitre salater, fermenteret agurk, rosa grape og sprød malt

2018 Riesling Trocken, Weissenmuhle, Rheinhessen Tyskland

VS

2017 Riesling Santa Barbara, Fess Parker, USA

*

Bagt torsk fra fynske vande med hestebønner, hasselnødder, luftigt brunet smør og kruspersille

2017 Macon Bussières les Clos, Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrig

VS

2017 Max Reserva Chardonnay, Errazuriz, Aconcagua Costa, Chile

*

Saftig fasan på flere måder med trøffelpuré, kastanjer, tyttebær fra syltehylden og flødesovs

2016 Bouquet des Garrigues Rouge, Domaine le Clos du Caillou, Rhône, Frankrig

VS

2016 Torbreck GMS, Barossa Valley, Australien

*

Cremet blåskimmelost fra Høgelundgaard med knuste chokokiks, portvin og krystalliseret hvid choko

Buller Fine Old Tawny, Rutherglen, Australien

VS

Graham's The Tawny, Douro, Portugal

*

Nedfaldsæbler med lun brunsvigersauce, grillet brioche, vaniljeiscreme og sprød glasur

Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc, Casablanca Valley, Chile

VS

2016 Château Piat, ch. Simon, Sauternes/Barsac, Bordeaux Frankrig

Kr. 750,- pr. person

For bestilling: telefon 60 38 13 67 eller mail info@denblaakirke.dk

Obs. Vi gør opmærksom på, at middagen foregår ved fællesborde.
Man sidder selvfølgelig sammen med dem, man har købt billetter med.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829