

VI ER GLADE FOR AT KUNNE BYDE VELKOMMEN TIL

Peter Vinding-Diers

verdensberømt dansk vinproducent på Sicilien

Det er en udsøgt fornøjelse at kunne invitere til dette spændende arrangement.

Peter er ikke blot en verdensberømt dansk vinproducent.

Han er også en gudsbenådet historiefortæller, der kan tryllebinde ethvert selskab med sine mange anekdoter fra vinens verden.

Vi har sammensat denne spændende menu, ledsaget af de spændende vine fra Peter Vinding-Diers, som fortæller undervejs:



I 25 år boede han i Bordeaux, hvor han gjorde det dengang danskejede Château Rahoul berømt og fik det optaget i Union des Grands Crus. Peter Vinding-Diers har stor succes med sin vingård på Sicilien – og gennem den seneste tid er han nærmest blevet skamrost af den samlede vinpresse. Men resultaterne er heller ikke kommet af ingenting for manden, der i sin tid lærte sin nevø Peter Sisseck at lave vin... (Peter Sisseck producerer bl.a. den verdensberømte Pingus!)

Masser af hårdt arbejde, store investeringer og en ultra-seriøs tilgang til projektet har gjort Peter Vinding-Diers' syditalienske vingård til det succesprojekt, det er i dag.

Peter har to sønner, Anders og Hans som også er vinproducenter i henholdsvis Spanien og Argentina.

Peter har udgivet en bog om sit spændende liv med titlen: "En håndfuld oliven og et glas vin" og er fascinerende læsning, ikke blot for vinentusiaster. Den kendte Hugh Johnson, som har kendt Peter i mange år, skriver bl.a. i forordet: "I løbet af de sidste 50 år er Peter fløjet som en komet hen over vinhimlen. Folk fra alle afkroge af vinens verden har kunnet kigge op og pludselig se dette ejendommelige lys suse forbi – klarere end nogen satellit."

Kom og smag selv, hvorfor både pressen og almindelige vinnydere elsker disse vine.

**BEGRÆNSET ANTAL PLADSER,
SÅ FØRST TIL MØLLE...**



FREDAG • KL. 18.30
1. november 2019



ODDER PARKHOTEL



Vi har sammensat denne spændende menu, ledsaget af de dejlige vine fra Peter Vinding-Diers, som fortæller undervejs:

MENU & VINE

Krabbe frikasse med kastanje bruschetta

2014 Murgo Brut



Urtebisque med stegt havkat

2018 Noemia Semillion, Hans Vinding, Patagonien



Andebryst braiseret med brombær risotto

2017 Il Piccolo, Sicilien, Peter Vinding-Diers, Montecarrubo



Skyller

Ahorn granite



Grillet dyremedaljon med mørkelglace

2017 Il Carrubo, Sicilien, Peter Vinding-Diers, Montecarrubo
2016 Montecarrubo Rudolf, Peter Vinding-Diers, Montecarrubo



Letrøget kloster brie med solbær og syltet tomat

2014 Cuvee Suzanne, Sicilien, Peter Vinding-Diers, Montecarrubo



Bagte bær med chokocrumble og vanilje parfait

Graham's 20 Years Old Tawny



Kaffe & Sødt

Pr. person Kr. 1.595,-

Overnatning i dobbeltværelse inkl. morgenbuffet kr. 895,- Enkeltværelse kr. 795,-



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

Tilmelding og betaling direkte til Montra Odder Parkhotel, senest 29. oktober 2019

MONTRA ODDER PARKHOTEL · TORVALD KØHLSVEJ 25 · 8300 ODDER
TLF. 86 54 47 44 · INFO@OPHOTEL.DK