

VINSMAKING



**Vi ser frem til å ta dere med på en smakfull og informasjonsrik reise.
Vi har skreddersydd fire ulike smakinger som kan holdes i vinkjelleren
(inntil 8 personer) eller i en av våre restauranter.**

1. Vinsmaking som aperitiff | 265,- per deltaker
Smaking av 4 klassiske viner fra kjente områder.

2. Vinsmaking klassisk | 695,- per deltaker
Smaking av 7 ulike viner fra kjente og ukjente områder og druer.

Chablis | Sancerre | Furmint, Romania | Godello, Spania | Chianti Classico | Bourgogne Rouge | Bordeaux

3. Champagnesmaking | 1195,- per deltaker
Smaking av 6 ulike Champagner (minimum 6 deltaker).

NV Rosé, Dhondt-Grellet | 2006 Oeil de Predrix Rosé, Dehours | 2006 Dom Perignon | 2013 Roses de Jeanne Val Vilaine, Blanc de Noirs Brut, Cédric Bouchard | 1990 Heritage, Telmont | 2014 Resonance Extra Brut, Marie Courtin (endringer kan forekomme)

4. Eksklusiv vin- & Champagnesmaking | 1695,- per deltaker
Smaking av 7 eksklusive viner (minimum 6 deltaker).

2006 Dom Perignon | 2008 Cuvée Frédéric Emile, Trimbach | 2015 Puligny Montrachet, Domaine Lafflaive | 2015 Scharzhofberger Riesling Kabinett, Egon Müller | 2005 Latricières-Chambertin, Grand Cru, Nicolas Potel | 1996 Château Pavie Decesse | 2004 Barolo Riserva, Borgogne (endringer kan forekomme)

Har du spesielle ønsker eller for å bestille en vinsmaking, ta kontakt:
restaurant@tollboden.com