

# VINSMAKING



**Vi ser frem til å ta dere med på en informasjons- og smakfull reise.  
Vi har skreddersydd fire ulike smakinger som kan holdes i vinkjelleren  
(inntil 25 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](mailto:restaurant@tollboden.com)