

Vinprovning

En vinprovning med oss är spännande, rolig och kunskapsgivande. Vin kan verka svårt men vårt mål är att ni ska gå hem med mer kunskap och ett större intresse.

Vi anordnar provningar för både företag och privatpersoner. Perfekt aktivitet på möhippan, som en after work eller med kompisgänget som vill lära sig mer.

Provningen kan självklart kombineras med mat där vi då först pratar om och provar vinerna för att sedan prova dem tillsammans med maten, kontakta oss för förslag på upplägg.

Tillsammans med vår Fromager Sofie håller vi även ost och dryckesprovningar i kombination.

Minsta antal för en provning är 4 personer

Introduktion till vin

En lättsammare provning där vi lär om allt från hur man provar vin till olika vintyper och hur de produceras. Vad är skillnaden på vitt och rött vin och hur får mousserande vin sina bubblor och varför är sött vin sött är några saker ni lär er.

Tidsåtgång: Ca 90 minuter

Antal viner: 5st

545:- /person

Bubbelprovning

Vad är skillnaden på Cava och Prosecco? Varför får inte alla länder producera champagne? Detta och mer pratar vi om och ni får prova olika sorters mousserande vin mot varandra.

Tidsåtgång: Ca 90 minuter

Antal viner: 5st

595:- /person

Temaprovning

Tillsammans med vår sommelier väljer ni ut ett specifikt tema. Vi kan till exempel prova olika druvor mot varandra, italienska viner från Toscana, franska vita eller Cabernet Sauvignon från olika länder. Här anpassar vi provningen och antalet viner efter valt tema

Tidsåtgång: Ca 120 minuter

Antal viner: 4-6st beroende på tema

625:-/person

Ost och dryck i kombination

Det bästa av 2 världar. Vår sommelier tillsammans med vår fromager håller en provning där ni lär er mer om ostar, hur de tillverkas, olika sorter och skillnader för att sen få berättat mer om passande drycker till för att avslutningsvis få prova allt i kombination och tillsammans lära er varför viss dryck passar bättre till just en sorts ost än annan.

Tidsåtgång: Ca 120 minuter

Antal drycker: 4-6st

945:-/person