

Noc wina

Zapraszamy na gruzińską suprę – ucztę z winami i toastami gruzińskimi. Gruzja to kolebka winiarstwa, niezwykle miejsce, w której do dziś zachowały się antyczne tradycje produkcji win w amforach oraz jedne z najstarszych odmian winorośli uprawianych nieprzerwanie od ponad tysiąca lat. Podczas kolacji opowiemy o historii wina i gruzińskich tradycjach biesiadowania.

Gaumardzos!

Wina z historią czyli gruzińska supra

1 grudnia (piątek), godz. 20.00

Dwór Sieraków, Sieraków 233, Dobczyce

Spotkanie prowadzi

Justyna Korn – pilotka wycieczek enoturystycznych, dziennikarka winiarska

Menu i wina

Aperitif

Georgian Valleys Sachino White, Kachetia, Gruzja



Pieczony bakłazan z dodatkiem słodkich owoców granatu i oliwy ziołowej

Białe wino z Qvevri



Tradycyjne chaczapuri w dwóch smakach

Georgian Valleys Tsinandali, Kachetia, Gruzja

Georgian Valleys Saperavi, Kachetia, Gruzja



Szaszłyki jagnięce z aromatyczną papryką i ziemniakami z ogniska

Georgian Valleys Mukuzani, Kachetia, Gruzja



Słodki urok orientu czyli baklava

Georgian Valleys Khvanchkara, Racha, Gruzja



Cena 300 zł od osoby, **cena klubowa 250 zł*** od osoby.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **722 100 224**, e-mail wycieczka@wine-service.pl

* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.