

Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na wyjątkową kolację w restauracji rekomendowanej przez Przewodnik Michelin połączoną z degustacją win z antypodów. Odkryjemy prawdziwy charakter aromatycznych win z Nowej Zelandii i rozsmakujemy się w aksamitnych czerwieniach z doliny Barossa w Australii. Wieczór zwieńczy degustacja najśłynniejszego wina Bena Glaetzera powstałego z owoców winorośli liczącej między 50 a 130 lat. Nie bez powodu zostało nazwane na cześć Amon-Ra – egipskiego boga urodzaju i płodności. Odkrywanie kolejnych warstw smaku esencjonalnego shiraza może okazać się niemal mistycznym doświadczeniem...

Dziki sauvignon blanc i boski shiraz Wina z antypodów na Dzień Kobiet w Poznaniu

 **Restauracja Cucina 88**
ul. Wyspiańskiego 26A w Poznaniu

 **8 marca (sobota)**
godz. 19.00

Spotkanie prowadzi:

Marcelina Solińska-Ormaniec
– przewodniczka enoturystyczna w Podróże z winem

Menu i wina

Aperitif

Milton Park Chardonnay, South Australia, Australia

Ser kozi / chutney dyniowy / ciasto francuskie

Saint Clair Vicar's Choice Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Saint Clair Pioneer Block Sauvignon Blanc, Marlborough, Nowa Zelandia

Szaszłyk / boczniaki / borowik mikołajkowy / sezam / ponzu

Saint Clair Marlborough Origin Pinot Noir, Marlborough, Nowa Zelandia

Filet z jelenia / tarta tatin z karmelizowaną cebulą / burak / sos bordelaise

Shotfire Barossa Shiraz, Barossa, Australia

Shotfire Quartage, Barossa, Australia

Glaetzer Amon-Ra, Barossa Valley, Australia

Tiramisu



Cena 440 zł od osoby, **cena klubowa 390 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