



Noc wina

Zapraszamy na kolejne spotkanie, podczas którego odkrywać będziemy
tajniki wiedzy o winie.
Tym razem skupimy się na zasadach, a może ich braku, jakimi powinniśmy
kierować się podczas łączenia win z potrawami.

Na degustację zaprasza **Wojciech Giebuta**
– przewodnik enoturystyczny w firmie Podróże z winem, autor książki
KUCHNIA I WINO. O sztuce łączenia win z potrawami

O sztuce łączenia win z potrawami

Biznes z kieliszkiem w dłoni



Kawiarnia Coffee & Wine
ul. Szpitalna 34 w Krakowie



27 listopada
(czwartek) godz. 19.00

Wina do degustacji

Mont Marçal Cava Palau Brut, Katalonia, Hiszpania
Saint Clair Origin Grüner Veltliner, Marlborough, Nowa Zelandia
Lyngrove Reserve Chardonnay, Stellenbosch, RPA
Pure Altitude Pinot Noir, Langwedocja-Roussillon, Francja
La Capitana Gran Reserva Carménère, Valle de Cachapoal, Chile
Grand Tokaj Édes Szamorodni, Tokaj, Węgry

Winom towarzyszyć będzie wybór serów,
wędlin i innych odpowiednio dobranych przekąsek.



Cena 220 zł od osoby.
Rezerwacja i dodatkowe informacje:
tel. **722 100 224**, e-mail **wycieczka@wine-service.pl**