

exklusiv

Die WeinGALERIE kostBAR® exklusiv Probe – nur hier & heute {Ihr Termin}

Das gibt's:

Diese geführte Verkostung mit exklusiven Weinen begleitet von kulinarisch abgestimmten Tapas oder einem Menü*) bietet unseren Gästen:



☞ **Apero** NoA oder Prosecco oder Champagner**)

☞ **Grüner Veltliner, Hasel** Weingut Birgit Eichinger; Krens
☞ Asiatischer Glasnudelsalat mit Scarpis



☞ **Weissburgunder terra nava**, Weingut Joh. Bapt. Schäfer, Nahe
☞ Räucherfischpastetchen

☞ **Riesling „feinherb“**, Weingut Matthias Müller, Mittelrhein
☞ Süßkartoffelscheibe mit Kaktusfeige ☞ Chili

☞ **Lagrein "RAUT"**, Weingut Peter Zemmer
☞ Salami ☞ Coppa Canapee



☞ **Club Edition No. 1** Chilenischer Rotwein aus über 100jährigen Rebstöcken *Uva Pais*, 24 Monate Fassausbau, histaminarm



☞ **Club Edition No. 2** KNIPSER Private Cuvée aus den heimischen Sorten St. Laurent, Lemberger, Dornfelder; einzeln 36 Monate im Holz ausgebaut
☞ Wildpaté Variation



☞ **Pinotage** (Fairtrade), Thembi Wines, Südafrika
☞ Rote Feige o. Datteln mit Ziegenkäse

☞ **Gigondas AOC, Les Mourres**, Rhone
☞ Schokoladenküchlein

Das kost's

€ 79 inkl. korrespondierender Tapas | € 95,- inkl. 2 Menügänge**) p. P.

Solange dauert's

ca. 2 ½ - 3 Stunden

Bemerkung

Das Arrangement kann als Tapas oder Menü Version gebucht werden.

*) optional gegen Aufschlag **) saisonale Änderungen vorbehalten

Gerne biete ich ergänzend einen illustren Bildvortrag zum „making of“ der Weine der **Club Collection** by Torsten Forcke Wine Events® an.

Mind. / Max Teilnehmer

7 / max. locationabhängig (der event kann auch in privaten Räumlichkeiten oder Locations mit Kochgelegenheit durchgeführt werden.)

