



En dejlig hvidvin der bedst nydes afkølet.

DRUE: garganega.

God til aperitif, forretter, fisk og lettere anretninger.



En let rødvin der bedst nydes afkølet.

DRUE: corvina, rondinella og molinara.

God til aperitif, forretter, kød og ost.



En fyldig rødvin, lagret på egefade. Kan også nydes uden mad.

DRUE: corvina rondinella merlot sangiovese.

God til bøffen, og de kraftige retter samt ostebord.



En perlende hvidvin der skal nydes afkøles.

DRUE: malvasia, garganega, trebbiano.

God som erstatning for den almindelige hvidvin, hvis man vil have bobler i.

Vinsmagning

Tirsdagscafe d. 14. juni 2011

Kl. 14.00 - 16.00

på kontoret, Algade 38 C

4760 Vordingborg

På dagen udleveres en oversigt over de forskellige vine, der kan smages på.

Der serveres en meget let anretning til.

Vinene er alle fra vingården "Ca Bottura" fra det italienske vindistrikt Bardolino.

Bestilling af vin er mulig på dagen.

På grund af den direkte handel, har du mulighed for at få rigtig god vin til en rimelig pris.

Bestillinger på dagen leveres primo august.

**BEMÆRK:
lad bilen stå eller kør med en der ikke skal smage vinen.**



En fyldig dessertvin, med karakteristisk smag fra de egefade den er lagret på.

DRUE: garganega.

Rigtig god dessertvin, med blød fylde—skal opleves.

NB NB NB : Vi vil meget gerne have et praj om hvorvidt du kommer - af hensyn til indkøb til traktementet.

Send en mail til mig på FPB@vipvikar.dk senest d. 9. juni 2011