



Piemonte -

”valnötter, tryffel och underbara viner”

I Wijnjas Ostkällare lördagen den 11/9 kl. 19:00.
Kostnad 500 kronor per person

Under en lång tid så var Barolo och Barbaresco de enda piemontesiska vinerna av rang, men i dag har Dolcetto och framför allt Barbera klivit ur Nebbiolos skugga, och de bjuder på fantastiska upplevelser.

Med modern vinmakning och ett öppet sinne så har Piemonte belönats med intressanta producenter som kompletterar traditionalisterna. Med ett av världens mest berömda vinursprung skapas viner i världsklass.

Vi kommer att prova fem olika viner och reder ut begreppen kring produktionsmetoderna. Ett brett spann av stilar, filosofier och mognadsfaser ger oss möjlighet att känna av det moderna och traditionella Piemonte.

Vi utlovar som vanligt en spännande provning, med glimten i ögat, på vårt vis.

Anmälan görs under kontorstid, 10:00-17:00, på telefon 08-13 14 20.

Varmt välkomna!

Wijnjas Ostkällare

Scheelegatan 3

112 23 Stockholm

T 08 13 14 20

www.wijnjas.com

Vi skräddarsyr även provningar efter önskemål, från 250 till 600 kronor per person. Minimum för våra provningar är 10 personer eller 2500 kr.

Vi väljer ut fyra drycker och parar dem med fyra ostar. Under en timma reder vi ut begrepp och ser vad osten gör med drycken, både på gott och ont.

Bokningar görs per telefon i god tid före besöket.

För att vi ska kunna hålla kostnaderna nere kommer ni att faktureras i förväg.

Anmälan är bindande.