

# USA vs. Frankrike – rå styrka kontra finesse

I Wijnjas Ost- och vinkällare lördagen den 23/1 kl. 19:00

**Kostnad 500 kronor per person**

Det fransmännen kallar för vin kan av många uppfattas som alltför surt och strävt. Man vill ha fylligare, saftigare viner som passar lika bra till samtalen efter middagen som till själva maten.

”Saft”, säger fransmännen. ”Det är elegansen som är viktig.” Grovt förenklat ger de högre temperaturerna i framför allt Kalifornien mognare druvor, vilket i sin tur ger rundare viner. Men är de nödvändigtvis bättre?

Vi kommer att prova fem olika viner och reda ut begreppen kring produktionsmetoderna. Ett brett spann av stilar och filosofier ger oss möjlighet att upptäcka både traditionella och moderna exemplar, från enklare varianter till toppviner.

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.

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

## Varmt välkomna!

Wijnjas Ost- och vinkällare

Scheelegatan 3

112 23 Stockholm

T 08 13 14 20

[www.wijnjas.com](http://www.wijnjas.com)

Vi skraddarsyr 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, på både gott och ont.

Bokningar görs per telefon i god tid före besöket.