

VINPROVNINGAR PÅ REGISSÖRSVILLAN

Våra vinprovningar börjar alltid med en liten ”vinskola” följd av en presentation av vinerna som ska avnjutas. Provningsen är ”halvblind” vilket betyder att deltagarna vet vilka viner som serveras, men dock inte vilket vin som är i vilket glas. Detta ger var och en tillfälle att skärpa sitt sensoriska sinne för att placera varje vin i ”rätt glas”. Efter provningsstunden går vi tillsammans igenom facit och knyter ihop upplevelsen av dessa ädla drycker.

En vinprovning kan hållas i Restaurangen alternativt vårt vinprovrum ”Ateljén” som ligger i det anrika Filmlaboratoriehuset 15meter från Regissörsvillan.

I priset ingår provnings viner samt ledning av sommelier som ciceron.

Priser exkl.moms. Minimidebitering 8 pers.

5 Personliga Röda Viner, 495:-/person

5 Personliga Röda Viner, 495:-/person

Vi provar viner från såväl Frankrike & Italien som ”nya världen”. Upplev viner i gammal klassisk stil i kontrast till moderna viner med spännande nyanser. I provningen ingår alltid en stor Bordeaux från ett Grand Cru Classé-klassificerat slott.

Är ett sådant vin värt sitt pris?

Vita Viner från hela Världen, 495:-/person

Vita Viner från hela Världen, 495:-/person

Vi provar 5 vita viner som spänner över olika geografiska lägen, druvsorter och karaktärer. Vad betyder druvsort, jordmån, ekfatlagring för vita viner? Vi provar en klassisk stor Bourgogne och jämför med samma druva från Californien.

Champagneprovning, 595:-/person

Champagneprovning, 595:-/person

Ni får uppleva 4 Champagner varav en ”prestigechampagne”. Dessutom smyger vi in en Cava eller liknande för att få smakmässigt perspektiv när det gäller mousserande viner. Vi talar om hantverket att göra en Champagne. Vad är skillnaden i doft och smak mellan en Champagne i ”tusen kronorsklassen” jämfört med en standardchampagne för 300:-? Kanske får du frågan besvarad när du doftar, smakar och jämför?

Regissörsvillan Restaurang & Konferens, t 08-444 6660 info@regissorsvillan.se