

H.J. Hansen Vin & Resumé / Den Blå Kirke
inviterer på en herlig aften med vine fra det legendariske vinhus Marchesi di Antinori

ANTINORI AFTEN

hvor salgskonsulent Allan Jørgensen fra H.J. Hansen Vin vil præsentere vinene.

LØRDAG DEN 7. NOVEMBER KL. 17.00



Vinsmagning

Det er med glæde, at vi kan byde velkommen til en aften i selskab med spændende vine fra Marchesi di Antinori.

Vi starter kl. 17.00, hvor vi skal smage følgende tre vine.
Der udskænkes 5 cl pr glas.

- 2016 Barolo, D.O.C.G., Prunotto Estate, Antinori
- 2016 Chianti Classico Riserva, D.O.C.G., Villa Antinori, Antinori
- 2017 Tignanello, IGT, Tenuta Tignanello, Antinori

Efter smagningen vil der blive serveret en lækker 3-retters menu med tilhørende gode vine fra Marchesi di Antinori.

Italienske Marchesi Antinori er 26 generationers vinhistorie i absolut verdensklasse. 630 år er svært at forstå, når det handler om én og samme familie af vinproducenter, men Antinori kan spore sin historie helt tilbage til 1385, da Giovanni di Piero Antinori blev optaget i 'Arte Fiorentina dei Vinattieri', vinmagerens orden i Firenze. I dag er Marchesi Antinori medlem af Primum Familiae Vini – en sammenslutning af 12 af de mest prestigøse, familieejede vinhuse i hele verden. Det bliver ikke meget større end det her.



H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

MENU



FORRET

Mosaik af økologisk dansk laks og fynsk torsk med syltede bøgehatte, sprøde flager og skilt torskebisque

2019 Fichi d'India Chardonnay, IGT, Tormaresca, Antinori, Salento
2019 Bramito del Cervo Bianco, IGT, Castello della Sala, Antinori Umbria



HOVEDRET

Velhængt kalvemørbrad og kalvebrisler i ballotine, oxideret rødder, brøndkarse og sauce med langpeber

2018 Bansella Nizza Barbera, D.O.C.G., Prunotto, Antinori, Piemonte
2017 Barbaresco, D.O.C.G., Prunotto, Antinori, Piemonte



DESSERT

Vores bud på en "tiramisu" med syrlige æbler, krystalliseret kakao, ægte vanilje og fynsk brændevin

2018 Kaloro Moacato di Trani, D.O.C., Tormaresca, 37,5 cl, Antinori

3-retter inkl. vin, kaffe & sødt

Pr. person kr. 850,-

Obs. Det er kun muligt at betale med MobilePay.

Bestil på info@denblaakirke.dk eller tlf. 60 38 13 67

Vi afholder selvfølgelig arrangementet med respekt for Covid-19 og overholder alle gældende restriktioner.

Resumé

DEN BLÅ KIRKE