



Vinspecialisten Kolding har fornøjelsen at invitere til

WINEMAKERS DINNER

En aften med god gastronomi og dejlige portvine fra Graham's

LØRDAG DEN 23. OKTOBER KL. 18.00

Hos Ristorante Fratelli, Banegårdspladsen 2, 6000 Kolding
- og vi tør godt love, at det bliver en kulinarisk oplevelse.



Kom og mød
Gustavo Devesas fra Graham's.
Gustavo vil kommentere de portvine
der serveres under middagen.
Glæd dig!



Graham's

Portvinshuset Graham's skaber verdens mest anerkendte portvine i den helt ubeskriveligt smukke Douro-dal i Portugal.

I hundredvis af år har portugisiske Graham's været garant for at producere de måske bedste portvine i verden. Den anerkendte amerikanske vinguru Robert Parker er da også ret entydig i sin ros af Graham's, som han kalder 'den mest konsistente producent af fantastisk portvin siden Anden Verdenskrig'.

MasterBlender Charles Symington kan sit kram, når han sammenstykker sine lagrede portvine. Han udvælger nøje portvine ud fra de mange hundrede fade, hvor portvinen har lagret i gennemsnit 10 år. Det lyder måske let, men det er en kunst at udvælge fade og blende, for at ramme den kvalitet og stil, som er Graham's signatur.

TILMELDING OG BETALING DIREKTE TIL:

Vinspecialisten Kolding
Østergade 13, 6000 Kolding
Tlf. 24 40 46 18. Mail; kolding@vinspecialisten.dk
Tilmelding inden 18. oktober 2021

MENU

Velkomst - Snack – Bruschetta
med hjemmelavet paté med hvidløg og persille
Graham's Blend No5 White port

Antipasto: Hjorte tartar
Graham's 20 års Tawny Port

Primi: Tagtilioni med and og parmesan sauce
**Graham's Six Grapes, Reserve Ruby
2013 Grahams Crusted Port**

Secondi: Brasato di manzo con purè al sedano rapa
(Langtidsbrasseret oksekød med pure a kartoffel og selleri)
**2019 Graham's Vesuvio
2000 Graham's Vintage**

Graham's 1995 Single Harvest port

**WINEMAKERS DINNER
PR. PERSON KUN 699,-**