

Vinsmakings - arrangement

Markus Vinkjellar byr på ei perfekt atmosfære for vinkjennarar og andre som søker løyndomen til vinen.

Kjellaren er bygd på tuftene til det opprinnelege Hotel Alexandra frå 1884.

Med plass til 24 personar passar Markus Vinkjellar til middager, vinsmakingar, vinkurs og møtested for aperitiff.

Hotelllets vinkelner står til teneste med råd og anbefalingar.

Vi kan tilby vinsmaking frå nybegynnere og oppover med utvalte områder for spesielt interesserte.

Champagne – smaking

Opplev dei spennande variasjonar i Champagne.

Ein kort innføring om vin, opprinnelse, historikk og produksjonen av Champagne. Smaking av utvalte Champagne frå forskjellige områder og forskjellige kvalitetar.

Champagne – eit spennande opplevelse for ganane.

Dette arrangement eignar seg spesielt som alternative for aperitiff

8 til 24 personar

Pris per person: frå Kr 680.-

Minstepris 5400,-

Varighet i ca 1 – 1 ½ time

Vinens verden

Vinsmaking ikkje kun for nybegynnarar.

Innføring om vin, behandling av vin, smaking av vin.

Det vert smakt kvite / raude og søte vinar frå forskjellige land.

Utval av vinane vil variere, alt etter gjestens ynskjer og favorittane.

8 til 24 personar

Pris per person: frå Kr 540.-

Minstepris 4320,-

Varighet i ca 1 time

Viderekomne og Vinkjennar:

Opplev vin i ypperste klasse. Smak dei "Store" i vinens verden frå ulike land.

Alt etter gjestens ynskje legges opp til vertikalsmaking der det vert smakt forskjellige årganger av same vinen og produsenten (for eksempel Château Lafite 1983, 1997,1998,1999 og 2000) eller horisontalsmaking der man smaker same type vin (f.eks Cabernet Sauvignon) frå ulike produsenter og områder

Spennande innsyn ved smaking av " Skattar " frå forskjellige land.

Bakgrunnsinformasjon av dei ulike produsenter.

- Smaking av Frankrike vs. Italia
- Smaking av Supertoskanere

8 til 24 personar

Pris per person: frå Kr 880.-

Minstepris 7040,-

Varighet i ca 1 - 1 ½ time