



VINSMAKING i Makus Vinkjeller

Markus Vinkjeller 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 vinkjellaren til middagar, vinsmakingar, vinkurs og som ein møtestad for aperitiff.

Hotellet sin vinkelner står til teneste med råd og anbefalingar.

Vi tilbyr vinsmaking frå nybyrjarar og oppover med utvalde område for spesielt interesserte.

Her presenterer vi tre av våre alternativ for vinsmaking i Markus Vinkjeller.

CHAMPAGNESMAKING

- opplev dei spanande variasjonane i Champagne

Denne kvelden får du ei kort innføring om Champagne - opphav, historikk og produksjon. Vi smakar utvalde Champagne frå ulike område og ulike kvalitetar. Her får du verkeleg oppleve dei spanande variasjonane i Champagne. Dette arrangement eignar seg svært godt som eit alternativ for aperitiff.

Egna for 8 til 24 personar

Pris frå 680,- per person

Minstepris 5400,-

Varighet: 1 – 1 ½ time



VINEN SI VERD

- noko for alle ganar

Vi gjev ei innføring om vin, og korleis vin skal behandlast før vi går over på smaking. Vi smakar kvite, raude og søte vinar frå ulike land. Utval av vinane vil variere - alt etter gjesten sine ynskjer og preferansar. Denne seansen passar for både nybyrjarar og litt vidarekomne.

Egna for 8 til 24 personar
Pris frå 560,- per person
Minstepris 4480,-
Varighet: Ca 1 time

VIDAREKOMNE OG VINKJENNARAR

- vin på første klasse

Opplev vin i ypperste klasse. Smak dei "store" i vinen si verd frå ulike land. Alt etter gjestens ynskje legg vi opp til vertikalsmaking der vi smakar på ulike årgongar av same vinen og produsenten (til dømes Château Lafite 1983, 1997, 1998, 1999 og 2000) eller horisontalsmaking der ein smakar same type vin (til dømes Cabernet Sauvignon) frå ulike produsentar og område. Seansen gjev eit spanande innsyn ved smaking av "skattar" frå ulike land. Du får også lære om dei ulike produsentane. Vi kan også tilby til dømes smaking av Frankrike vs. Italia eller smaking av «Supertoskanere».

Egna for 8 til 24 personar
Pris frå 890,- per person
Minstepris 7120,-
Varighet: 1 - 1 ½ time