



DEGUSTACJA WIN

Degustacja win to atrakcja, która znakomicie uzupełni kolację w Borpince. Goście zostaną przywitani pierwszym kieliszkiem wina serwowanym już podczas aperitif. Kolejne butelki będą otwierane i prezentowane w trakcie trwania posiłku. Niektóre z nich będą dekantowane co z pewnością nada kolacji jeszcze bardziej eleganckiej atmosfery. Nasz sommelier opowie wiele ciekawostek o regionach, charakterystycznych winach i szczepach węgierskich, technikach degustacyjnych oraz food-pairingu. Podczas degustacji będzie okazja odszukania indywidualnych cech każdego z win takich jak aromaty i posmak jak również doświadczenia jak się te cechy zmieniają w połączeniu z jedzeniem. To świetna okazja by poszerzyć swoją wiedzę ale przede wszystkim by spędzić niezapomniany wieczór ze znajomymi lub zacieśnić więzy z uczestnikami spotkania biznesowego.

Lista degustowanych win:

Furmint, Tokaj, Patricius

Csillag Superior (Hárslevelű, Rajnai Rizling, Sauvignon Blanc, Tramini, Zenit), Eger, **Tarjányi**

Bikavér Classicus, Eger, Thummerer

Sigillum Loliense (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc), Balaton, **Konyári**

Tokaji Szamorodni, Patricius

Szacunkowy koszt degustacji dla 8 osób: 1087 zł

*do rachunku końcowego zostanie doliczone 10% serwisu

Dokładna kwota za degustację będzie wyliczona na podstawie zgłoszonej ilości uczestników