

Program för provningar 10 - 12 mars

Tider för provningar:

Fredag:

- 1415 - 1445** **Ost och vinprovning. Jämtländska delikatessostar.**
Vi provar 4 exklusiva handgjorda ostar från Skärvångens bymejeri tillsammans med ostconfiture som är en mycket makrik skivbar marmelad gjord på råsaft från hjortron eller svartvinbär. Denna kombination tillsammans med utvalda viner blir en smakupplevelse utöver det vanliga.
Svenskt mathantverk när det är som bäst!
- 1500 - 1545** **Chokladprovning med Amedei Choklad.**
Prova guldmedaljören från Toskana
- 1600 - 1645** **Vin, nybörjare.**
Munskänkarna informerar och lär dig prova viner.
Känn skillnaden på vin och vin. Vi tittar på färg, doft och smak.
- 1700 - 1745** **Whiskyprovning med Nynäshamn Whisky Society.**
Vi berättar om Whiskyns historia, olika typer av whisky.
Skotsk maltwhisky - tillverkningsprocessen. Hur man provar whisky
Provning av fyra olika typer av whisky: Speyside whisky, Islay whisky, Irländsk whiskey, Tennessee whiskey
- 1800 - 1845** **Champagneprovning.**
- 1900 - 1945** **Whiskyprovning med Nynäshamn Whisky Society.**
Vi berättar om Whiskyns historia, olika typer av whisky.
Skotsk maltwhisky - tillverkningsprocessen. Hur man provar whisky
Provning av fyra olika typer av whisky: Speyside whisky, Islay whisky, Irländsk whiskey, Tennessee whiskey
- 2000 - 2045** **Cognac & chokladprovning med Steffo Törnquist.**
Vi provar fem kvaliteter cognac tillsammans med Choklad:
Grönstedts ***, Grönstedts VSOP, Grönstedts VO, Grönstedts XO, och Grönstedts Extra.

Lördag:

- 1200 - 1245** **Vinprovning, nybörjare.**
Munskänkarna informerar och lär dig prova viner.
Känn skillnaden på vin och vin. Vi tittar på färg, doft och smak.
- 1300 - 1345** **Ekologiska Rieslingviner från Sybille Kuntz Estate, Mosel.**
Riesling Estate Trocken: Enkel elegant med toner av gula plommon, annanas och päron. Gold Quadrat: Spännande med sametslena toner av honung och aprikos, Riesling Driestirn: Elegant och komplext, Auslese -93: Spännande överaskning!
- 1400 - 1445** **Whisky och chokladprovning med Mackmyra Whisky och Amedei Choklad.**
- Mackmyra Elegant Ex Bourbon – Amedei Madagascar, Grand Cru 70%. - Mackmyra Elegant Svensk Ek – Amedei Toscano Black, Blend 70%, - Mackmyra Rök Ex Bourbon – Amedei Toscano Black, Blend 63%, - Mackmyra Rök Ex Sherry – Amedei Jamaica Grand Cru, 70%
- 1500 - 1545** **Ost och vinprovning. Jämtländska delikatessostar.**
Vi provar 4 exklusiva handgjorda ostar från Skärvångens bymejeri tillsammans med ostconfiture som är en mycket makrik skivbar marmelad gjord på råsaft från hjortron eller svartvinbär. Denna kombination tillsammans med utvalda viner blir en smakupplevelse utöver det vanliga.
Svenskt mathantverk när det är som bäst!
- 1600 - 1645** **Whiskyprovning med Nynäshamn Whisky Society.**
Vi berättar om Whiskyns historia, olika typer av whisky. Skotsk maltwhisky - tillverkningsprocessen. Hur man provar whisky. Provning av fyra olika typer av whisky: Speyside whisky, Islay whisky, Irländsk whiskey, Tennessee whiskey
- 1700 - 1745** **Champagneprovning**
- 1800 - 1845** **Whiskyprovning med Nynäshamn Whisky Society.**
Vi berättar om Whiskyns historia, olika typer av whisky. Skotsk maltwhisky - tillverkningsprocessen. Hur man provar whisky. Provning av fyra olika typer av whisky: Speyside whisky, Islay whisky, Irländsk whiskey, Tennessee whiskey

Söndag:

- 1200 - 1245** **Chokladprovning med Amedei Choklad.**
Prova guldmedaljören från Toskana
- 1300 - 1345** **Vinprovning, nybörjare.**
Munskänkarna informerar och lär dig prova viner.
Känn skillnaden på vin och vin. Vi tittar på färg, doft och smak.
- 1400 - 1445** **Whisky och chokladprovning med Mackmyra Whisky och Amedei Choklad.**
- Mackmyra Elegant Ex Bourbon – Amedei Madagascar, Grand Cru 70%. - Mackmyra Elegant Svensk Ek – Amedei Toscano Black, Blend 70%, - Mackmyra Rök Ex Bourbon – Amedei Toscano Black, Blend 63%, - Mackmyra Rök Ex Sherry – Amedei Jamaica Grand Cru, 70%
- 1500 - 1545** **Ost och vinprovning. Jämtländska delikatessostar.**
Vi provar 4 exklusiva handgjorda ostar från Skärvångens bymejeri tillsammans med ostconfiture som är en mycket makrik skivbar marmelad gjord på råsaft från hjortron eller svartvinbär. Denna kombination tillsammans med utvalda viner blir en smakupplevelse utöver det vanliga.
Svenskt mathantverk när det är som bäst!
- 1600 - 1645** **Whiskyprovning med Nynäshamn Whisky Society.**
Vi berättar om Whiskyns historia, olika typer av whisky.
Skotsk maltwhisky - tillverkningsprocessen. Hur man provar whisky. Provning av fyra olika typer av whisky: Speyside whisky, Islay whisky, Irländsk whiskey, Tennessee whiskey