



Aalborg, den 17. oktober 2010

Kære vinvenner!

Årets sidste vinsmagning er *inspirationen til nytårsaften 2010 – bobler og menu*.
Generalprøven afvikles

tirsdag den 16. november, kl. 19.00
Selskabslokalerne, Kastetvej 33, Aalborg

Henrik Tachau Kristensen, indehaver af restaurant "De 2 Have" i Skagen præsenterer "boblerne", og efter Henriks forslag har Carl kreeret menuen:

"Udlændingene"

2000 Blanc de Blanc "dijon clone" Knudsen
Vineyard, Julia Lee's Block ~ Argyle,
Oregon

2001 Pelorus ~ Cloudy Bay, Marlborough

NV Mirabelle "Rose" ~ Scramsberg, Californien

Menuforslag

Sarte, lette skaldyr uden for meget
stærk smag – østers?

Faste oste eller milde
hvidskimmeloste

"The Real Stuff" med focus på drue, terroir, produent og årgang:

2006 Le Closerie "Les Burguins" ~ Jérôme
Prevost, Guenex

NV Blanc de Noir ~ Cedric Bouchard

NV Initial ~ Jacques Selosse, Avize

1997 Cuvée Ceour de Cuvée ~ Vilmart, Rilly la
Montagne

Fisk med fyldig smag – med
kraftige noter i tilbehøret

Elegant fjerkræ med en mild sauce

Let kalvekød og svampe

Måske serveres der også vand og brød til!

Prisen for dette arrangement er kr. 450,- pr. person for medlemmer og kr. 500,- for gæster.

Tilmelding og betaling skal være modtaget senest **tirsdag den 9. november** hos LES AMIS
DU VIN, v/Thomas Jørgensen, Strøybergsvej 17, 9000 Aalborg, eller pr. mail til
thoeljo@stofanet.dk - betaling sker til konto 3701-3694043232.

Med venlig hilsen
LES AMIS DU VIN

Thomas Jørgensen