

Bourgogneaften på Hotel Ry

Kom til en fantastisk vinsmagning på Hotel Ry i samarbejde med RareWines vindetektiv Mads Duus Pedersen.

I løbet af aftenen vil Mads tage os igennem Bourgogne hvor vi skal smage alt fra Village til stor Grand Cru fra nogle af de bedste producenter man kan finde fra området og samtidig høre om nogle af de erfaringer man skaber sig som vindetektiv hos en af verdens absolut førende vinvirksomheder indenfor sjældne og eksklusive vine.

Menu

Ceviche af torsk - citrus - syltede bøgehatte – rogn - brøndkarse
Pierre Girardin Meursault Eclat de Calcaire 2021

*

”Urtepaneret” Laks – græskar - sprøde kerner - hollandaise
Armand Heitz – Chassagne Montrachet Morgeot 2020

*

Farseret fjerkræ – svampe – beder - balsamico - merian
Genot Boulanger Chambolle Musigny 2018

*

Kalvebryst – lakridsrod – knoldselleri – jordskokker - rødvinsauce med trøffel
Frederic Esmonin Mazis Chambertin 2017 Magnum

*

Nøddetærte – karamel – Vaniljecreme - syltede kirsebær – nougatine
Santa Sofia Recioto della Valpolicella D.O.C.G. Classico

Pris. 1500,- dkk

Tidspunkt

2. november 2023
kl. 19:00

Adresse:

Hotel Ry
Kyhnsvej 2
8680 Ry

Tilmelding

Tilmelding pr. mail til
info@hotelry.dk

Om Mads Duus Pedersen

Foruden en enorm passion for vin og en fortid i restaurationsbranchen, er Mads Duus Pedersen en af verdens førende når det kommer til autentificering og kvalitetssikring af sjældne og eksklusiv vin.

Mads fungerer som vindetektiv i RareWine Group og råder over et af verdens mest omfattende billedarkiver med referencedokumentation til vurdering af vins ægthed. Som en af verdens førende på sit felt, samarbejder Mads med nogle af verdens største auktionshuse og de mest prestigefyldte producenter om at gøre vinverden til et mere sikkert sted.



RAREWINE
INVEST

