

WIJNDEGUSTATIE Voorstel - Phivino, Wine & Dine

@ Phivino – Broekstraat 167 - 9220 HAMME

Giro d' Italia

- Spumante Rosato Extra Dry – Guerrieri – Marche
- Biancogrigo Tesirare – Italo Cescon – Veneto
- Lumière Chardonnay – Fondo Antico – Sicilia
- Ciliegiole Rosato – San Ferdinando – Toscana
- San Pancrazio Barbera d'Alba – Pelassa - Piemonte
- Jungano Aglianico – San Salvatore – Campania – Italië

Kostprijs 25 € /pers incl. btw

Bio-logisch

- Amaltea Cava Brut Nature Reserva – Loxarel – Pénèdes – Spanje
- Sauvignon Blanc Ried Kreuzenbergen – Buchmayer – Weinviertel – Oostenrijk
- Riesling Alte Reben Toreye – Eymann – Pfalz – Duitsland
- Cuvée Inès – Viognier – Ardèche – Frankrijk
- El Arbol – Bodega Aranleon – Valencia – Spanje
- Mille Ceppi – Michele Biancardi – Puglia – Italië

Kostprijs 28 € /pers incl. btw

Hapjes

- Gerookte zalm/heilbot **€ 5.50 / pers.**
- Vitello tonnato **€ 5.50 / pers.**
- Peperkoekje wildpaté met kweeper **€ 2.50 / pers.**
- Tapasplank **€ 8.00 / pers.**

INFO :

De wijnen worden stuk per stuk gedegusteerd en van de nodige uitleg met PPoint voorzien:

- verschillende druivenrassen, regio's, wijnbereidingen, ...
- het vergelijken en ontdekken van smaken
- het bewaren, serveren van wijn & wijn en spijs

Min. aantal deelnemers : 10 pers.

Duur: ongeveer 1,5 uur

De keuze en het aantal wijnen kan steeds naar voorkeur en budget aangepast worden.

Phivino Wijnimport – Broekstraat 167 – 9220 Hamme – 0478 38 56 07 – info@phivino.be – www.phivino.be

