

BOURGOGNE AFTEN

RESTAURANT FUSION

Vi smager os igennem **et potpourie af stjerne producenter**, som sjældent ses på hylderne hos vinhandlerne.

Restaurant Fusion • Strandvejen 4 • 9000 Aalborg

Torsdag den 28. januar 2021

Smagningen starter kl. 18.00

Smageprogram:

- 2017 Puligny Montrachet 1. Cru La Garenne, J. M. Boillot
- 2017 Meursault 1. Cru Les Charmes, Domaine Guy Roulot
- 2018 Chassagne Montrachet 1. Cru Tête du Clos, Vincent Dancer
- 2018 Bienvenues Batard Montrachet Grand Cru, Faiveley
- 2018 Echezeaux en Orveaux Grand Cru, Faiveley
- 2016 Charmes Chambertin Grand Cru, Domaine des Beaumont
- 2015 Gevrey Chambertin 1. Cru Les Cazetieres, Armand Rousseau
- 1999 Clos de Tart Grand Cru Monopole
- 2005 Romanée Saint Vivant, Domaine de la Romanée-Conti
- 1997 Montrachet, Domaines Leflaive

Menu:

- Caviar
- Tun
- Limfjordshummer
- Kammusling
- Pighvar
- Kobe
- Comté og trøffel

Pris pr. person
kr. 7.500⁰⁰

Bestilling af billetter kan ske ved at kontakte Restaurant Fusion på tlf. 35 12 33 31 eller mail lc@restaurantfusion.dk
Få pladser, så hurtig tilmelding tilrådes. Pladsen er først reserveret efter betaling af det fulde beløb.

SIGURD MÜLLER VINHANDEL A/S

Otto Mønstedts Vej 2, 9200 Aalborg SV • Tlf. 98 18 50 99 • vin@smv.dk