



GREENWOOD FINE WINE

Champagne, Bourgogne & Bordeaux

Forslag til Vinsmagning 2024

---

The Master Experience er tilrettelagt således at du kommer med på en følelsesmæssig rejse, som gør det muligt for dig at detaljeret kunne forstå og huske nogle af verdens mest anerkendte vinregioner.

Vin er et naturligt produkt, der opfattes i tre dimensioner: udseende, aroma og smag. Hver dimension identificerer en gruppe af karakteristika, der afslører detaljer såsom oprindelse (land, region, appellation, producent), modenhed, årgang, mineralitet, sødme og syrlighed. Alle disse relaterer på forskellige måder til smagsoplevelser, steder eller øjeblikke fra din fortid.

En oplevelse udløser en række følelser, som er kemiske reaktioner i vores kroppe, der gemmer information i vores synapser. Den udvidet oplevelse er derfor et resultat af vores vineksperts erfaring, som bygger på dimensionerne af alle de sjældne og fine vine han allerede har smagt.

Den ideelle rækkefølge for en komplet oplevelse begynder altid med en god flaske Champagne, helst Grand Cru, efterfulgt af hvidvine, derefter rødvine og til sidst en sød vin. Denne oplevelse forstærkes af lette snacks, der komplimenterer vinen og tilføjer en ekstra dimension.

## **MASTER EXPERIENCE CLASSIC**

Inkl. et udvalg af 8 forskellige vine:

Vi begynder i landsbyen Avize i Grand Cru regionen Côte de Blancs i Champagne. Her får vi mulighed for at værdsætte områdets Grand Cru-klassificeringen. Efter Champagne bevæger vi os til Bourgogne for at smage på hvidvinene. Fire regioner, to forskellige druer, tre forskellige årgange og en fantastisk udstilling af smags- og aromaprofiler.

Efter at have åbnet vores ganer og forfrisket os med elegancen fra hvidvine, fortsætter vi til Piemonte i Italien for at sammenligne en Barolo fra en af de bedste årgange, 2016, med en 2019 Bourgogne, Gevrey-Chambertin, som vil gå over i historien som en af de bedste årgange. Til sidst vil vi smage en sød vin fra hvad der sandsynligvis er det mest anerkendte område for dessertvine, Sauternes, i en ekstraordinær årgang.

\*\*\*

**Smedegården - Vestergade 4 - 1456 København K**



GREENWOOD FINE WINE

## **MASTER EXPERIENCE PREMIUM**

Inkl. et udvalg af 8 forskellige vine:

I samme rækkefølge som i Classic Experience går vi lidt længere med en Grand Cru Vintage Champagne.

Vi fortsætter med et eksklusivt udvalg af appellationer og klassifikationer fra topproducenter i de førende hvidvinsregioner i Bourgogne. Chassagne Montrachet, Puligny Montrachet, Meursault og Chablis. Muligheden for at prøve alle disse regioner i én oplevelse er det, der vil få dig til at identificere forskelle og forstå, hvad hver enkelt af dem handler om.

Med de røde vine laver vi en ideel sammenligning af Pomerol (Bordeaux) og Gevrey-Chambertin (Bourgogne). En af de mest elegante regioner i Bordeaux er Pomerol, som her smages i den ekstraordinære årgang 2009 og sammenlignes med en vin fra "La Brunelle" som er en af Bourgogne flotte parceller i Gevrey-Chambertin. Her serveret i den pragtfulde årgang 2019.

Til sidst smager vi en sød vin fra Sauternes. Chateau Rieussec som er anerkendt som den næstbedste søde vin fra Sauternes efter Chateau de Yquem.

\*\*\*

## **MASTER EXPERIENCE EXCLUSIVE**

Inkl. et udvalg af 8 forskellige vine:

Denne oplevelse handler om at forstå vin når det er det bedste der serveres. Når du begynder fra toppen, vil du altid have den fineste reference.

2008 Champagne, den bedste årgang i de sidste 25 år fra en af regionens mest fremtrædende producenter, Dom Perignon.

Til de hvide vine er der valgt vine fra Premiers Crus og Grands Crus marker som taler for sig selv; Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Combettes", Meursault 1er Cru "Perrières" og Grand Cru "Bâtard-Montrachet".

De røde vine repræsenteres af Bourgogne-vine fra to ekstraordinære producenter, der eksponerer deres fortolkning af de gigantiske vinmarker "Les Beaux Monts" i Vosne-Romanée og "Chambertin" i Gevrey-Chambertin.

Til sidst vil en storslået Sauternes fra 1997 afrunde og gemme oplevelsen.

\*\*\*

**Smedegården - Vestergade 4 - 1456 København K**



GREENWOOD FINE WINE

## MASTER EXPERIENCE CLASSIC SMAGNING

---

### CHAMPAGNE

\* \* \*

MIGNON-GENTIL, 2013 Blanc de Blanc Réserve Grand Cru

SNACKS

### HVIDE VINE

\* \* \*

OLIVER MERLIN, 2019 Pouilly-Fuissé Les Chevrières

A.GEOFFROY, 2020 Chablis 1er Cru Fourchaume

L'ÉTOILE NOIRE, 2018 Bourgogne Aligoté

CHATEAU DE LA MALTROYE, 2020 Santenay 1er Cru La Comme Blanc

SNACKS

### RØDE VINE

\* \* \*

AZELIA, 2016 Barolo DOCG

HENRI REBOURSEAU, 2019 Gevrey Chambertin

SNACKS

### SØD VIN

\* \* \*

BORDEAUX, Sauternes 1er Cru, 2012 Coutet

SNACKS

DKK 1.499 pr person \* Minimum 12 personer \* Tidsramme to timer



GREENWOOD FINE WINE

## MASTER EXPERIENCE PREMIUM SMAGNING

---

### CHAMPAGNE

\* \* \*

MIGNON-GENTIL, 2013 Blanc de Blanc Réserve Grand Cru

SNACKS

### HVIDE VINE

\* \* \*

PICARD, 2017 Puligny-Montrachet Village

A.GEOFFROY, 2018 Chablis Grand Cru Les Clos

J. PRIEUR, 2019 Meursault Mono"Clos de Mazeray" Village

CHATEAU DE LA MALTROYE, 2020 Santenay 1er Cru La Comme Blanc

SNACKS

### RØDE VINE

\* \* \*

BORDEAUX, 2010 Pomerol, Rouget

HENRI REBOURSEAU, 2019 Gevrey Chambertin La Brunelle

SNACKS

### SØDE VINE

\* \* \*

BORDEAUX, Sauternes 1er Cru, 2014 Rieussec

SNACKS

DKK 1.799 pr person \* Minimum 12 personer \* Tidsramme to timer



GREENWOOD FINE WINE

## MASTER EXPERIENCE EXCLUSIVE SMAGNING

---

### CHAMPAGNE

\* \* \*

MOËT & CHANDON, 2008 Dom Pérignon

SNACKS

### HVIDE VINE

\* \* \*

PICARD, 2013 Puligny-Montrachet Village

J. PRIEUR, 2019 Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes BL

GRIVAULT, 2018 Meursault 1er Cru Perrières

CHATEAU DE LA MALTROYE, 2020 Santenay 1er Cru La Comme Blanc

CHATEAU DE LA MALTROYE, 2021 Bâtard-Montrachet

SNACKS

### RØDE VINE

\* \* \*

GEORGES NOELLAT, 2020 Vosne-Romanée 1er Cru Les Beaux Monts

LAURENT, 2019 Chambertin Grand Cru VV

SNACKS

### SØDE VINE

\* \* \*

BORDEAUX, Sauternes 1.Cru, 1997 Coutet

SNACKS

DKK 3.999 pr person \* Minimum 12 personer \* Tidsramme to timer