



DAWS Forårsmiddag



Med eksklusive vine og besøg fra Dierberg Vineyard.

DAWS afholder forårsmiddag på Restaurant Palægade, med eksklusive vine fra Dierberg og Star Lane Vineyards. Aftenens foredragsholder er JiaMin Dierberg, International Sales Director, der undervejs fortæller om vinene og de to vingårde.

Velkomst.

Star Lane Sauvignon Blanc 2017, Santa Ynez Valley.

Røget laks med rogn, glaskål og æbler.

Dierberg Chardonnay 2015, Santa Maria Valley (Robert Parker, 93 point).

Terrine af andelever med sprød brioche, abrikos og ristede macadamia nødder.

Dierberg Pinot Noir 2014, Santa Rita Hills (Robert Parker, 92 point).

Dansk kalvefilet med stegt palmekål, syltede svampe og svampe a la creme.

Star Lane Astral 2013, Cabernet Sauvignon blend, Happy Canyon of Santa Barbara (Robert Parker, 93 point).

4 forskellige oste med sødt og sprødt.

Dierberg Syrah 2015, Santa Maria Valley.

Kaffe med amerikansk brandy.

Vend indbydelsen for at se mere om de vine, vi skal smage!

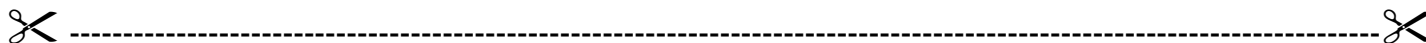
Arrangementet finder sted: torsdag den 9. maj 2019, kl. 18:30.

på Restaurant Palægade, Palægade 8, København K

Bemærk: dørene åbnes først kl. 18:00

Prisen for deltagelse i aftenens smagning er kun kr. 875 for medlemmer og kr. 925 for ikke-medlemmer.

Sidste frist for tilmelding er mandag den 29. april 2019.



Tilmelding (kan også ske på <http://daws.dk>)

Hermed tilmeldes _____ person(er) til "DAWS Forårsmiddag" smagningen, torsdag den 9. maj 2019 på Restaurant Palægade.

Beløbet, kr. 875 pr. medlem (ikke-medlemmer kr. 925) er (sæt X):

- Indbetalt til DAWS' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588 eller
- Betales kontant ved middagen.
- Betales via Mobilepay til foreningens nummer 89538. Husk at angive medlemsnr. og arrangement nr. 69

| | |
|----------------|-------------|
| Medlemsnummer: | Navn: |
| Telefonnummer: | Gade: |
| Samlet beløb: | Postnr: By: |



DAWS Forårsmiddag



Aftenens vine

Vinene fra Dierberg og Star Lane Vineyard i Santa Barbara får fortjent mange roser af anmelderne. Se Robert Parkers kommentarer til nogle af aftenens vine nedenfor – vi har noget at glæde os til!

Star Lane Sauvignon Blanc 2017, Santa Ynez Valley

Dierberg Chardonnay 2015, Santa Maria Valley (Robert Parker, 93 point).

"The excellent 2015 Chardonnay Dierberg Vineyard offers up an expressive nose of ripe orchard fruit, smoke, preserved citrus and light reduction. On the palate, the wine is full-bodied, ample and flavorful, with a lovely line of bright acidity and a crisp, precise finish."

Dierberg Pinot Noir 2014, Santa Rita Hills (Robert Parker, 92 point).

"The 2014 Pinot Noir Estate is a beauty, it's a downright pretty, elegant Pinot Noir to drink over the coming 5-7 years."

Star Lane Astral 2013, Cabernet Sauvignon blend, Happy Canyon of Santa Barbara (Robert Parker, 93 point).

"The 2013 Astral is Cabernet Sauvignon-dominated, full-bodied, elegant, fresh and focused, and shines for its purity of fruit and impeccable balance. It should keep for 10-15 years."

Dierberg Syrah 2015, Santa Maria Valley.

"Dierberg's Syrah boasts fantastic aromas and flavors, this is serious and will knock your socks off."