



# Pinot Noir fra flere kontinenter



Pinot Noir er uløseligt forbundet med Bourgogne. Men ud over i Bourgogne produceres der også Pinot Noir vine i blandt andet USA, New Zealand, Australien, Tyskland, Østrig og Sydafrika.

Det kræver et relativt køligt og stabilt klima, hvis Pinot Noir skal udvikle sig til de elegante, ranke, vibrerende og feminine vine, som vi forbinder med Pinot Noir. Ligesom producentens kunnen er af afgørende betydning for kvaliteten.

Formålet med smagningen er ikke en kamp mellem USA og de andre lande, men at finde ud af, hvilket udtryk Pinot Noir druen kan give forskellige steder i verden.

Vi kan desværre ikke smage Pinot Noir fra hele verden, men kom og smag, hvad vi har valgt at bringe denne aften.

**Som noget nyt vil der være mulighed for at købe evt. overskydende vin med hjem fra smagningen; dog kun mod kontant betaling.**

**Smagningen finder sted: onsdag den 10. april 2013, kl. 19:00**

*i Færøhuset, Vesterbrogade 17A, København V.*

*Aftenens kommentator er Karsten Riis Laursen*

**TURN  
OVER**

1	Le Vigne Winery, Kiara Reserve	Santa Barbara County	2008	Pinot Noir
2	Ampelos, Lamda	St. Rita Hills	2005	Pinot Noir
3	Pierre Guillemot, Aux Serpentieres	Savigny-lés-Beaune	2009	Pinot Noir
4	Cuvaison Estate, Cuvaison	Carneros	2009	Pinot Noir
5	Hamilton Russell Vineyards, Hamilton Russell	Hermanus, Sydafrika	2008	Pinot Noir
6	Walter Hansel, North Slope vineyard	Russian River Valley	2010	Pinot Noir
M	Casas del Bosque, Reserva	Casablanca Valley, Chile	2009	Pinot Noir

*Aftenens anretning består af:*

*Risotto, bacon, champignon, oliven og krydderurter.*

*Svinekam, estragon, dijon og crème fraiche.*

*Gedeost, saltmandler curd og olivenolie.*

Prisen for deltagelse i aftenens smagning er kun kr. 440 pr medlem og for gæster kr 465.

Sidste frist for tilmelding til smagningen er torsdag den 4. april 2013.



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

Hermed tilmeldes \_\_\_\_ person(er) til "Pinot Noir fra flere kontinenter" smagningen,

onsdag den 10. april 2013 i Færøhuset.

Beløbet, kr. 440 pr. medlem (gæster kr. 465) er:

vedlagt i check \_\_\_\_ (sæt X), eller

indsat på girokonto 753 2792 \_\_\_\_ (sæt X).

<b>Medlemsnummer:</b>	<b>Navn:</b>
<b>Telefonnummer:</b>	<b>Gade:</b>
<b>Samlet beløb:</b>	<b>Postnr:                      By:</b>

# Husk, at du kan hjælpe med at udbrede din egen vininteresse!

Du kan nemlig forære et medlemskab af DAWS som for eksempel fødselsdagsgave, værtindegave eller lignede.

Vi kan lave et gavekort for dig, som du kan benytte, når du skal give gaven.

Hvis du er interesseret, så kontakt vores kasserer på **tue@daws.dk** og oplys dit eget navn og medlemsnummer, fulde navn og adresse på modtageren samt i hvor lang tid, du vil betale kontingentet

Du skal også oplyse, hvornår du skal bruge gaven og om vi skal sende gavekortet direkte til modtageren eller til dig, så du selv kan overbringe gaven..

Husk, at du altid selv skal betale det første års kontingent. Det bedes indbetalt på giro 753 2792 (netbank: +01< +7532792<) eller som check, der fremsende til DAWS, Marstalsgade 47, 3tv, 2100 København Ø.