



Rundt om Chardonnay- druen



Nu hvor påskeliljerne og tulipanerne er ved at blomstre, buske springer ud i fuld flor og alt myldre frem i naturen, skal vi finde de dejlige hvidvine frem. Det er nu tid til DAWS sidste smagning dette forår.

Vi har valgt at denne smagning skal omhandle druen Chardonnay. Vores ønske er at vise hvad denne drue har at byde på i struktur, sprødhed, mineralske lyse og tørre druer og de vine som byder på fedme. Vi smager vine fra 4 stater og vi har prøvet at finde de bedste og lidt dyrere vine frem. Vi starter med at smage Chardonnay druen i sparkling version fra Santa fe og vil derefter komme rundt om druen.

Smagningen finder sted: torsdag den 11. maj 2023, kl. 18:30

i Hellerup Menighedshus, Margrethevej 7B, Hellerup

Aftenens kommentator er Jørn Steen Larsen, sommelier

1	Gruet Blanc de Blancs	Santa Fe, New Mexico	NV	Chardonnay
2	Ryan Patrick Naked Chardonnay	Washington State	2021	Chardonnay
3	House of Smith - Substance	Columbia Valley, Washington State	2020	Chardonnay
4	Talley Rosemary	Arroyo Grande Valley, California	2019	Chardonnay
5	Eden Rift Winery, Terraces	Cienega , Holister, California	2019	Chardonnay
6	Eyrie Orginal Vines	Dundee Hills, Willamette Valley, Oregon	2017	Chardonnay
7	Stag's Leap Wine Kario	Napa Valley, California	2020	Chardonnay
8	Au Bon Climat - Nuits-Blanches au Bouge	Santa Maria Valley, California	2019	Chardonnay

Aftenens anretning består af: Buffet med charcuteri, ost og brød.

Prisen for deltagelse i aftenens smagning er kun **kr. 425** for medlemmer og **kr. 472** for ikke-medlemmer.

Sidste frist for web-tilmelding er **søndag den 7. maj 2023**, hvilket også er sidste frist for afbud.

Betaling kan ske ved:

Indbetale til DAWS' konto i Danske Bank med registreringsnummer 1551, kontonummer 4820512588 eller

Betale via Mobilepay til foreningens nummer 89538

eller

Betale kontant ved smagningen

Husk ved indbetaling til bank eller Mobilepay at angive medlemsnr. og arrangement nr. 94.