

## **Thistledown-smagning d. 17.11. kl. 19.00**

Denne aften skal vi til Australien og smage vine fra vinhuset Thistledown. Det er et lille og yderst velrenommeret vinhus, der producerer store og flotte vine og det er med stor glæde at vi har fået en sådan smagning i hus.

Lidt om Producenterne:

GILES COOK, MW OG FERGAL TYNAN, MW, har med hjælp fra Peter Leske's hånd - lavet "small-batch" vine, som illustrere de helt store fordele ved at vælge druerne med omhu samt hvad en intelligent og minimalisk tilgang i vineriet kan skabe. Med hovedkvarter i Adelaide Hills, arbejder Thistledown med den bedste frugt fra ikoniske vindyrkere i McLaren Vale, Barossa Valley og Adelaide Hills.

Giles og Fergal har begge erfaringer med vin fra den nye og gamle verden, dette inspirerede dem til at lave deres egne vine som er strukturerede og detaljeorienterede. Vinene er skabt til at "spille" med sarte og nuancerede mad kombinationer.

Thistledown er her ikke for at imponerer med krop, alkohol niveauer eller fylde. Men i stedet sørger de dybde hvor smag, duft og kompleksitet bliver ved med at åbne for nye lag.

Det er typisk vine på druerne Shiraz, Grenache og Chardonnay hvor specielt vinene på Grenache og Chardonnay har scoret topanmeldelser, verden over og hvad Chardonnay angår, betegnes de som nogle af det bedste uden for Bourgogne!

Smagningen vil blive afholdt af Vinmonopolets Tjalfe B. Arnstrup, der selv er Master of Wine (MW) stud.

Master of Wine er den højeste vinuddannelse man kan erhverve sig og består han, bli'r han den første MW'er der er bosat i DK (der er 2 andre men de bor i hhv. Norge og Spanien).

I øvrigt er Tjalfes mentor netop Giles Cook fra Thistledown, så smagningen må siges at være i de bedste hænder ☺



**Pris: 350 kr./pers.**