



ARVID NORDQUIST HAB

23/9 2013

Bollinger Group Day och Arvid Nordquist Sortimentsdag

Välkommen till årets upplaga av Bollinger Group Day och Arvid Nordquist Sortimentsdag. Dörrarna öppnas kl 12.00 och det blir en spännande dag med provsmakning av vin, öl och kaffe i stora salen samt intressanta master classes. Vi avslutar dagen med finalen av Lily på stora scen.

Plats: 7A Odenplan, Odengatan 65 (entré bredvid Coop), Stockholm | Dag: 23/9
Klockan: 12-17 | OSA; senast 16/9 på vår hemsida, www.arvidnordquist.se/bollinger

OBS! att du måste ange vilka master classes du vill gå på, samt att antal platser är begränsat

Vännerna på Arvid Nordquist

Master Classes:

12.00 *VIP Lunch Bollinger & Ayala
– The Champagne and Food
Experience (70 platser)*

Eleganta Ayala och kraftfulla Bollinger tar måltiden till onade höjder! Skicklige kocken Mattias Larsson berättar varför han ofta väljer att arbeta med Champagne genom en hel måltid och bjuder på olika champagner med väl anpassade rätter. Champagne är så mycket mer än bara aperitif!

13.00 *En värld av Fuller's – från klassisk
ale till kraftfull stout (70 platser)*

Exklusiv provning av höstens nyheter under ledning av bryggmästare John Keeling. Bland nyheterna märks dubbelhumlade Wild River, Black Cab och Imperial Stout. Det blir också premiär av Fuller's nya lager!

14.00 *Langlois-Chateau – The Loire Chenin
Blanc experience under ledning av
François Régis de Fongereoux, VD och
vinmakare på Langlois-Chateau (40
platser)*

Ingenstans i världen har Chenin Blanc ett så elegant uttryck som i Loire. François Régis, berättar varför och guidar dig genom en gedigen provning där druvan visar sina många ansikten – allt från krispigt mousserande till äldre, mogna stilla viner från gamla stockar.

15.00 *Barbaresco cru med anrika Produttori del
Barbaresco under ledning av Aldo Vacca
(40 platser)*

Aldo Vacca låter dig prova single cru viner - Rio Sordo, Asili och Montefico, den senare i en vertikal tillbaka till 1996.

16.00 *Final i Lily Bollinger Award på stora scen*

I stora salen:

Har du möjlighet att provsmaka stora delar av vårt vin- och ölsortiment, hur olika Riedelglas påverkar upplevelsen av ett vin, samt provsmaka nya OneCup kaffet. Dessutom kommer du att guidas i två provningar:

13.45 *VIP försmak från kulturförklarade Peter
Sisseck – PSI i toppårgången 2011 och
hans nya bordeauxprojekt Château
Rocheyron i lika strålande 2010
– första årgången av vinet dessutom!*

14.45 *Biodynamik i nya och gamla världen
– jämför viner från chilenska Koyle och
franska Duseigneur – ger biodynamiken
någon gemensam nämnare i karaktären?*

