

## **VIINITASTING-PAKETIT VUORENMAJALLA:**

### **Rieslingiä kuivasta makeaan**

Teemme matkan Rieslingin kiehtovaan maailmaan eri makeusasteissa. Sisältää kuivaa, puolikuivaa ja puolimakeaa **Riesling-viiniä** Saksan eri alueilta (3 x 12cl) ja erilaisia Flammkucheneita täytteinään lihaa, kalaa ja kasviksia pöytäseurueen kesken jaettavaksi.

**TAI**

### **Kolmen laakson kuivat Rieslingit**

Tämä maistelu vie puolestaan kuivien Rieslingien maailmaan kolmelta eri Saksan alueelta; Mosel, Nahe ja Rheingau, tarkoituksenaan havainnoida kasvupaikan vaikutusta viiniin. Viinien (3 x 12cl) kyytipojaksi tarjoamme erilaisia Flammkucheneita täytteinään lihaa, kalaa ja kasviksia pöytäseurueen kesken jaettavaksi.

**Hinta Riesling-paketeille € 26.-/hlö, min. 6 henkeä**

### **Spätburgunder-värisuora**

Tutustumme Spätburgunder-rypäleen (Pinot Noir) monipuoliseen käyttöön maistellen kolme viiniä valkoisesta punaiseen. Sisältää 3 eri viiniä Saksan eri alueilta (à 12cl) sekä herkullisia, pikkusuolaisia cocktailpaloja.

**Hinta € 33.-/hlö, min. 6 henkeä**

### **Pinot Noirin monet muodot**

**Punaviinirypäle** Pinot Noir on varsin monikäyttöinen ja tutustummekin tässä **4 viinin** (à 12cl) maistelussa sen eri muotoihin ja tyylihin **eri maissa**. Viinien kylkeen tarjoamme "laudallisen" pientä naposteltavaa; leikkeleit, makkaroita, juustoja, oliiveja, pikkukurkkuja, kirsikkatomaatteja ja leipää.

**Hinta € 57.-/hlö, min. 6 henkeä**

### **Samppanjaa vai ei?**

**Onko aidon samppanjan voittanutta? Mikä tekee samppanjasta niin erityisen?**

Tässä **4 kuohuviinin sokkomaistelussa** tutustumme kuohuviineihin 4 eri alueelta sekä kuohuviinien valmistuksessa käytettäviin rypälelajikkeisiin ja niiden aromimaailmihin. Kuohuvien kanssa tarjoamme herkullisia, pikkusuolaisia cocktailpaloja.

**Hinta € 69.-/hlö, min. 6 henkeä**

### **OGG - The other grapes of Germany**

Saksa on tunnettu raikkaista Rieslingeistään, mutta oletko kokeillut Saksan muita merkittäviä valkoisia rypäleitä? Miten olisi valkoiset burgundilaiset Moselilta? Tässä **4 viinin** (à 12cl) maistelussa tutustumme Frieden-Bergin tilan valkoviineihin ja nautimme kaveriksi erilaisia Flammkucheneita täytteinään lihaa, kalaa ja kasviksia pöytäseurueen kesken jaettavaksi.

**Hinta € 41.-/hlö, min. 6 henkeä**

**Viinitupa Vuorenmaja**  
Vuorentie 70  
35820 Mänttä  
puh. 03-3891616 tai 050-65048  
info@vuorenmaja.fi



Kaikki tastingit seurueelle pitää Vuorenmajan emäntä, sommelier ja **viiniasiantuntija WSET3, Anu Schuoler**. Tarjoilujen lisäksi emme veloita tilavuokraa, kun yksityistilaisuuksien **vähimmäisveloitus 300.- eur/tilaisuus** täyttyy.

**Viinitupa Vuorenmaja**  
Vuorentie 70  
35820 Mänttä  
puh. 03-3891616 tai 050-65048  
info@vuorenmaja.fi