

Tastings @ Home

De doorsnee wijndrinker kan meestal zeggen dat een wijn lekker of niet lekker is... Vaak weet de consument niet wat te kiezen uit het overaanbod in de supermarkt en kiest men eerder op naam of op etiket. Dat is eigenlijk zonde, want er zijn zoveel wijnen die minder bekend klinken, minder 'marketing' achter zich hebben of gewoon een beetje verstopt in het wijnrek staan en die geraken er maar niet uit...

Een proefsessie of degustatie waarin de sommelier je leert te zoeken naar de verschillende kenmerken, smaken en geuren om een wijn op een andere manier te bekijken lijkt vaak een hoge drempel... Maar zonder al te technisch te worden kan je leren om te proeven, te ruiken en vooral te genieten van alle wijnen, en hier wil **Caravin** graag aan bijdragen.

Een **Tasting @ home** is daarvoor ook het perfecte kader, want wat is er leuker dan wijn te proeven onder vrienden... We maken een virtuele wandeling door het wijnlandschap en houden halt bij enkele karakteristieken die de geproefde wijnen hebben bepaald en bij welke gerechten deze wijnen een mooie ondersteuning zouden zijn. Zo krijgt iedereen een beter beeld van wijn in al zijn aspecten.

Kort samengevat, jij zorgt voor **plaats** en voor de **gasten**,
Caravin zorgt voor de wijnen, de glazen en zelfs voor de hapjes...

De basisversie Tasting @ home: 150 Euro

beschikbaar voor groepen van 6 tot 12 personen

Degustatie van 1 mousserende wijn en 9 stille wijnen:

4 witte wijnen, 4 rode wijnen en 1 zoete wijn (budget van 8 tot 25 euro) met tastingnotities van alle geproefde wijnen en informatie 'wat is wijn en hoe leren we proeven' voor elke deelnemer

Inbegrepen:

- gebruik van de tastingglazen
- de geopende flessen blijven bij de organisator
- nalevering - bij eventuele bestellingen - van alle bestelde flessen op 1 adres
- 10% op alle aangekochte wijnen

Supplement:

- Amuses: 3 Euro per hapje / per persoon (Alle hapjes zijn volledig huisgemaakt)
prijzen worden gerekend aan een minimum van 6 hapjes per soort.

Tastings kunnen volledig op maat worden voorzien (type wijn, kleur, regio, druiven, etc...)

Kortom, alles is bespreekbaar!

Vragen? Aarzel niet contact op te nemen!