



1692
Spier



Winemakersdiner Spier: 18 oktober om 19u.00

In samenwerking met restaurant Herbert Robbrecht organiseren we een schitterende avond met als eregast Johan De Villiers.

Terwijl er verschillende gerechten passeren geeft Johan - op zijn typische sappige Zuid Afrikaanse manier- een woordje uitleg.

TOPkeuken, TOPwijnen, wijnkennis opdoen en aan tafel met de wijnbouwer ...Een avond om niet te missen!!!

Ontvangst met MCC* Methode Cap Classic 2015

vergezeld van enkele Fingerfood, bites & snacks

Bonbon van Angus beef, Noordzeecrab en ganzenlever,

groentechutney, sojacrème, knolselder, wortelmayonaise.

Creative Block 2 Sauvignon Blanc 2016

Courgettebloem gevuld met zeekreeft,

venkelcrème, kokos, citrus, kafir, Thai spices.

Vintage Selection Riesling 2018

Jonge tarbot & herfstpaddestoelen,

arboriorijst, parmesan, artisjok, truffel uit de Périgord.

Private Collection Chardonnay 2017

Jong hinde uit onze Ardennen,

medaillons, jus met tonkaboon , herfstgarnituren.

Yellow Wood Red Blend 2016 - "Organic" versus Creative Block 3 in Magnum 2013

Rocamadour & Tomme de Belvés.

vijg, peer, roggecrumble, noten.

The First Stone Premium Blend Merlot - Cabernet 2015 - "Organic"

Sao Thomé chocolade "Dame Blanche"

vers gedraaid vanilleroomijs, speculaascrumble, vacherin, chantilly.

Dancing in other words 2012

Koffie,

Vergezeld van huisbereide mignardises.

€130 euro All-in (aperitief, menu, aangepaste wijnen, tafelwater en koffie)

Restaurant Herbert Robbrecht

Hogenakker 1

9120 Vrasene.

www.herbertrobbrecht.be

Reservatie via info@herbertrobbrecht.be of telefonisch op het nummer: 03 755 17 75

Reservatie is pas definitief na ontvangst van het volledige bedrag - met vermelding van naam en 'Spier 18/10' - op rekening BE86 4153 2525 4250 (Restaurant Herbert Robbrecht)

info@justwine.be www.justwine.be