



SUSHI & RYZLINK

Charakter:

Vážené dámy, Vážení pánové, v této netradiční degustaci jsme ve spolupráci se Štěpánem Návratem z restaurace Café Buddha připravili jedinečnou možnost ochutnat a vidět způsob přípravy různých druhů Sushi, která standardně podává ve svých restauracích. Degustace se bude skládat z přípravy 12 různých druhů sushi a bude doplněna o ochutnávku nového ročníku německých ryzlinků. Seznam prezentovaných vín: Riesling trocken 2018 - Geltz Zilliken (Německo - Mosel) Saarburger Riesling trocken 2018 - Geltz Zilliken (Německo - Mosel) Bernkasteler Badstube Riesling Kabinett feinherb 2018 - Wwe.Dr.H.Thanisch (Německo - Mosel) Riesling Oppenheim 2018 - Kühling Gillot (Německo - Rheinhessen) Riesling Hohen Sülzen 2018 - BattenfeldSpanier (Německo - Rheinhessen) Tonschiefer Riesling trocken 2018 - Dönnhoff (Německo - Nahe) Riesling Qualitätswein trocken 2018 - Dönnhoff (Německo - Nahe) Cena degustace je včetně pohoštění:

Vinice:

Region: - oblast

Analytické hodnoty:

