

# PORTVINSSMAGNING

Velkommen til  
"feinschmecker" / "op at flyve" smagning

Fredag den 16. oktober 2015, kl. 19.30  
i Vinde Forsamlingshus

Max. 26 deltagere efter princippet "først til mølle"

Aftenens program:

## Colheita

Betyder både "høst" og "årgang". Colheita er en Tawny fra en bestemt årgang. Topkvalitet fra en bestemt høst. Colheita skal være lagret på træfade i min. 7 år, så vinen får den rigtige nøddeagtige karakter. Etiketten skal altid anføre både høstår og tappear.

### Portvinssmagning

- Kopke Colheita 2000
- Kopke Colheita 1989
- Kopke Colheita 1985
- Kopke Colheita 1980
- Kopke Colheita 1975
- Kopke Colheita 1965

Begrænset antal til salg

Pris pr. flaske Fritz-Wine	Pris pr. flaske Set på internettet
kr. 157,-	Kr. 210,-
Kr. 229,-	Kr. 280,-
Kr. 219,-	Kr. 229,-
Kr. 394,-	Kr. 439,-
Kr. 482,-	Kr. 549,-
Kr. 1.000,-	Kr. 1.382,-

Pris for medlemmer kr. 500,-

Pris for ikke-medlemmer kr. 700,-

Der serveres en lille platte med "godbidder"

Foredragsholder er Helge Pedersen, Skive  
- formand for Skive Portvinsklub (Danmarks største)



Sidste frist for tilmelding: Søndag den 11. okt. 2015

Du tilmelder dig på: [www.skiveportvinsklub](http://www.skiveportvinsklub) eller "klik her"

Ps: Husk din vinpose med glas  
(ikke medlemmer skal selv medbringe 6 rødvinsglas + 1 vandglas)

Med venlig hilsen

**SKIVE PORTVINSKLUB**

