TAYLOR'S PORT × KORK

PORTVINSSMAGNING

EN HELT SÆRLIG AFTEN I PORTVINENS TEGN

EN HELT SÆRLIG PORTVINSOPLEVELSE

Vi er så heldige at få besøg af selveste **Taylor's Port Export Chef, Robby Barbosa**, som vil guide os gennem hele aftenen på engelsk.

Med stor viden, passion og glæde vil han tage os med på en rejse gennem **9 forskellige portvine** – fra de klassiske Vintage Ports til modne Tawny Ports.

Aftenen rundes af med den nyligt frigivne **Taylor's Vintage Port 2024**, som serveres som det perfekte match til oksefilet med pebersauce.

AFTENENS PROGRAM

VELKOMST
Taylor's Chip Dry Port × Baladin Tonic
Salte snacks

1. HEAT - VINTAGE PORT
Taylor's Vintage Port 2017
Taylor's Vintage Port 2007
Taylor's Vintage Port 1997
Lille servering af saltede pølser og oste

MIDDAG
TAYLOR'S VINTAGE PORT 2024
MAGNUM · 150 CL.
Oksefilet med pebersauce · fritter · sæsonens grønt

OPVARMNING
Taylor's Late Bottled Vintage 2020

2. HEAT - TAWNY PORT
Taylor's 10 Years Old Tawny Port
Taylor's 20 Years Old Tawny Port
Taylor's Golden Age Very Old Tawny Port – 50 Years
Lille servering af bitter chokolade

18. november 2026 · kl. 17.30
Kork Vinbar · Vestre Havneplads 6 · 4400 Kalundborg
645 kr. pr. person
Tilmelding: kontakt@kork-vinbar.dk

BEST SELECTION A/S -din vinpartner