

Avoimet viinitastingit King Crab Housessa kevätviikoilla klo 17.00

Tervetuloa opastetulle viinimatkalle King Crab Housen viinikellarissa! Sommelierimme Sami Tiiton opastamana maistellaan ja käydään läpi viiden eri viinin ominaisuudet, erot ja taustat. Tilaisuus on rento ja sopii niin aloittelijalle kuin harrastajalle, kunhan olet täysi-ikäinen.

Jokaisessa tastingissä maistetaan teeman mukaisia, erityyisiä viinejä – mukana on aina kunnan herkkuja, jotka normaalisti eivät ole laseittain saatavilla ja varmasti jäävät mieleen tilaisuuden jälkeenkin.

Koska hyvä viini ja hyvä ruoka kulkevat käsi kädessä, niin kolme viineihin sopivaa pientä alkupalaa kuuluu hintaan ja lisäksi talon mainiota luomufocacciaa on tarjolla.

Viinimaistelujen eri teemat:

(huom, päivämäärät eivät ole kronologisessa järjestyksessä)

15.2, 7.3, 28.3 - *Hersyvän raikkaat Rieslingit ympäri Eurooppa*

21.2, 28.2, 21.3 - *Pinot Noir-lajikkeen monet kasvot – kuplivasta punaiseen*

22.2, 29.2, 14.3 - *Luomu-, bio- ja naturalviinit – luonnollisuus edellä*

Aikaa on hyvä varata noin puolitoista tuntia. Iltaa voi, ja kannattaa, myös jatkaa illallisella – kertokaa jos haluatte että varaamme teille pöydän ravintolan puolelta tastingin jälkeen.

Mukaan pääset varaamalla paikkasi ennakkoon viimeistään edeltävänä maanantaina klo 16 mennessä. Ohjelma toteutuu, kun osallistujia saadaan vähintään kuusi.

Hinta: 65€/henkilö

Yhteydenotot ja varaukset: restaurant@kingcrabhouse.fi tai soittamalla +358 400 138 333

Mainitsethan mahdolliset erityisruokavaliot varauksen yhteydessä.

Oma tasting kavereiden tai työporukan kesken?

Onnistuu! Yksityiset tastingit voimme järjestää 8–20 hengelle läpi talvikauden (poislukien 22.12-7.1). Valitse mieluinen teema ja varmista tapahtumasi viimeistään 2 vko etukäteen. Tastingit alkaa lähtökohtaisesti aina viimeistään klo 17.

Open wine tastings in King Crab House at 5pm during February and March

Welcome on a journey in wines in our wine cellar! Our sommelier Sami Tiitto will guide you through five wines' features, differences, and backgrounds. The event is relaxed and suitable for both beginners and enthusiasts, as long as you are of legal age (18 in Finland).

At each tasting we try different styles of wines within its theme – always with some real gems that are not normally available by the glass and certainly leaves an impression afterwards.

Since good wine and good food go hand in hand, three small appetizers matching the wines are included in the price, as well as our excellent house focaccia bread.

Open wine tasting themes:

(please note, dates are not in chronological order)

15.2, 7.3, 28.3 – *Crispy and fresh Rieslings from all over Europe*

21.2, 28.2, 21.3 – *The many faces of Pinot Noir – from bubbly to red*

22.2, 29.2, 14.3 – *Organic, biodynamic, and natural wines – when nature comes first*

Reserve about an hour and a half. We also hope to see you for dinner afterwards – let us know if you want to reserve a table in our restaurant after the tasting.

To join, please reserve your spot the latest by 4pm two days before. The event will take place when there are at least six participants in total.

Price: 65€/person

Contacts and reservations: restaurant@kingcrabhouse.fi or by calling +358 400 138 333

Remember to mention in case of any special diets in advance.

Would you like to organize your own private tasting between friends or colleagues?

No problems, private tastings can be organized for 8–20 persons throughout the winter season (except from 22 Dec to 7 Jan). Choose your theme and let us know at least two weeks before. Our tastings always start the latest at 5pm.