

Mesterkurzus II.

Időpont: **17:00-18:30**

Helyszín: **New York Palota, Vivaldi terem**

„**Borok ételekhez vagy ételek borokhoz....
Badacsonyi borok és étel párosítások Wolf Andrással ...**”

Előadó: Wolf András, Salon Étterem és New York Kávéház executive chef, a Bocuse d' Or Akadémia tagja, a Séfek Séfe zsűritagja

Kóstolásra kerülő borok:

Laposa Birtok Friss Olaszrizling 2017

Folly Arborétum és Borászat Cédrus 2016

Szászi Pince Szürkebarát 2017

Weller Borház Zeus 2016

Villa Sandahl Count down 2013

Varga Pincészet Balaton Rosé 2017

a'Capella Szőlőbirtok Kékfrankos 2016

Istvány Birtok Golgota 2017