



KARETMAGERENS HUS

PIERRE AMADIEU VINARRANGEMENT

*** TORSDAG 26. AUGUST 2021 kl. 18.00 ***

Karetmagerens Hus byder i samarbejde med Kim Jørgensen fra Erik Sørensen Vin på en elegant mad- og vinoplevelse, hvor vi tilbyder en fem retters menu parret med udsøgte Pierre Amadiou vine. Prisen inkluderer 5-retters menu og 6 glas vin.

Pierre Amadiou er et velforankret navn i Gigondas, der siden 1929 og i tre generationer har opbygget det største domæne i Gigondas med 137 ha. Huset har været en stor spiller i arbejdet med at skabe Gigondas, der fik sin egen appellation i 1971. I dag ledes huset af 3. generation, Pierre. Med årene er huset begyndt at lave vin fra andre Rhône-distrikter som Vacqueyras, Vinsobres og Châteauneuf-du-Pape. Med disse vine er Pierre Amadiou kommet i mål med ønsket om at kunne tilbyde et bredt sortiment af vine i klassisk stil.

MENU

Yellowtail Ceviche

med lime og citron, friske tomater, salatløg og mynte

Rimmet Kammusling

med sylrlige æbler og jordskokke, jordskokkepuré og ristede hasselnødder

Lynstegte Nyretapper

glaceret med nedkogt løgfond, knoldselleripuré, stegte æbler og svampe

Lammekrone

med kartoffelfondant, figner i portvin fra Grand Fromage og timian/salviejus

Æble Tarte Tatin

Med calvados karamel med drænet vanillecreme og mynte

VINE

Grand Romane Blanc Pierre Amadiou

Vinen er lavet på 100% Clairat fra 60 år gamle vinstokke fra Amadiou's roste skråning, Grand Romane i Gigondas. Vinen må dog kun sælges som Rhône da appellationen Gigondas er forbeholdt rød- og rosévin.

Gigondas Romane Machotte Rosé Pierre Amadiou

Lavet på Grenache, Syrah og Cinsault dyrket på familievingårdens marker med jordbund af kalk og ler, som holder på fugtigheden i de varme somre. Rosé fra Gigondas er lidt af en sjældenhed. Smagen er fyldig og krydret med friske florale noter – lang eftersmag.

Vacqueyras Pierre Amadiou

Denne Vacqueyras er et blend af vine fra de forskellige terrasser. Hver vin lagrer i kældrene hos Amadiou i Gigondas. I næsen er der duft af skov og små røde frugter krydret med lidt vanilje. Smagen er rund og fyldig og slutter med krydderier og pebernoter.

Gigondas "Les Pas de l'Aigle" Pierre Amadiou

Dette er Pierre Amadiou's top-Gigondas, der kommer fra den højest beliggende skråning ved foden af "Ørnepasset", 400 m.o.h. Druerne, 90% Grenache og 10% Syrah i 2014-årgangen, høstes sent ad flere omgange og gærer over en hel måned med skindkontakt.

Gigondas Grand Romane Pierre Amadiou

En kraftig, kompleks og elegant vin, hvor duften er fyldt med mørke bær som solbær og mørke kirsebær, mens smagen byder på lidt lysere bær med et strejf af vanilje og velsmagende noter af timian, laurbær og mørke oliven.

Muscat Beaumes de Venise Pierre Amadiou

Afbalanceret og behagelig frisk! En naturlig sød vin på 100% Muscat. Vinen er gylden i farven, tilfredsstillende fyldig og stadig livlig i smagen. Intense florale aromaer af Muscat blander sig med noter af litchi, mango, pære og mandler.

1.395 kroner pr. kuvert

Ring på 71 74 99 00 og book et bord til arrangementet