



Præsentation af Danmarks første biodynamiske Demeter-godkendte vine fredag den 10/5 kl. 15.00 – 17.00 på Skaarupøre Vingaard, Skaarup ved Svendborg

Bente Rasmussen og Carsten Andersen har dyrket vin siden 2002. Skaarupøre Vingaard lagde om til økologi maj 2012 og i 2018 til biodynamisk drift.

Vinbondeparat vil vise rundt på vingården, fortælle om deres arbejde med vinen og om hvad der skal gøres anderledes, når man laver biodynamisk vin og forventningerne af de biodynamiske metoder.



Kom og vær med til premiere-smagning af Skaarupøres biodynamiske hvidvin og rosé, der er Danmarks første Demeter-godkendte vine.

Sommelier og restaurantchef Jan Milton på Hotel Svendborg, der har vin fra Skaarupøre Vingaard på vinkortet, fortæller om sin og deres kunders vurdering af Skaarupsøres vin.

Præsentationen arrangeres i samarbejde med Foreningen for Biodynamisk Jordbrug www.biodynamisk.dk

Pris 160 kr. inkl. let anretning af biodynamiske og økologiske lækkerier.
Tilmelding (bindende) til skaaruporevin@c.dk senest onsdag den 8. maj



Med venlig hilsen

Bente Rasmussen og Carsten Andersen

Skaarupøre Vingaard, Skårupørevej 28, 5881 Skårup

www.skaaruporevin.dk