

PASS THE PORT

THE FINEST PORT WINE SELECTION FOR YOU



Min passion er
portvin



Portvin på menuen

– prøv en ny oplevelse!

Mit navn er Peter Skov.

Jeg er kok og passioneret portvinskender.

Jeg samler og sælger portvine, holder foredrag, arrangerer vinrejser, vinsmagninger og Mad & Portvinsaftener.

Mange vil sikkert blive overrasket over, hvor flot mad og portvin kan følges ad. Da portvine er mere alkoholrige end almindelige bordvine, er 4-5 cl af hver portvin nok til at nyde med maden, da de både er mere "mættende" og fyldige.

Serveres der mad til portvinen, er det vigtigt, at der i retterne gerne må være et strejf af sødme, syre og krydderi, således at maden kan følge portvinen.

Men prøv selv – **kontakt mig og hør mere** om mine arrangementer!



Mad & Portvin

Dette er helaftensarrangementet, hvor du kan opleve en forrygende god symfoni af 6 retter, der akkompagneres af velsmagende portvine fra hele paletten. Menuen kan fx se således ud:

Krabbesalat med dild og sprød rugbrød
20 års dry white Quinta das Lamelas

Plukket torsk med citronmayo, avocado og syltede løg
20 års white "Sao Leonardo", Quinta do Mourao

Blomkåls veloute med salte mandler og syltet gris
20 års Tawny "Rio Bom" Quinta do Mourao

Sødam Kylling med basilikumscreme, chorizio og vintergrønt
2009 Vintage "Rio Bom" Quinta do Mourao

Danske økologiske oste med ferskenchutney
2012 LBV Quinta das Lamelas

Mandler - abrikos - hvid chokolade
30 års Tawny "Blackett"



Vinrejser

Portvinsrejser

Mine vinrejser går til Portugal, hvor jeg selv importerer vinen fra mit store vin-netværk.

Deltag i næste vinrejse, få mere viden om vine, dyrkning, steder osv., og kom med til de store og små portvinshuse, hvor vi smager fra de bedste tønder og hører mere om husets historie, vine m.m.





Smagninger

og foredrag

Portvine - interesse og samlerobjekt siden 1983

Min hobby har resulteret i, at jeg gennem årene har smagt ca. 3.500 forskellige portvine. Jeg kan anbefale flere kvalitetsportvine, der både kan stå alene som et godt forkælende glas og kan løfte hele menuer og sætte prikken over i'et. Både ved fugl, fisk, kød og dessert.

Foredrag og smagninger

Book foredrag og portvinssmagninger med eller uden menu. Eller mød mig og mine vine på vinmesser, portvinsdage m.v.

Godkendt af portugisisk vinlaug

I 2017 gav min viden og mit engagement med udbredelse af portvin i Danmark et skulderklap. Jeg blev optaget i det portugisiske portvinsbroderskab Confraria do Vinho do Porto. Det var en stor dag!

Import

fra kvalitetsproducenter



De 2 brands "Rio Bom" og "Sao Leonardo" fra Quinta do Mourao er fantastiske tawny og white port samt elegante vintage port. Huset er beliggende lige uden for Regua ved floden Rio Bom tæt på Lamego.



Den lille producent, Quinta das Lamelas, er også stærk i tawny og white port og har kraftfulde vintage og lbv port. Huset er beliggende ved Lamego lige uden for Regua.



Quinta de Brunheda er en lille producent med brandet "Blackett". Huset har meget gamle tawny i kælderen og er i de senere år begyndt at producere vintage port. Huset er beliggende nordøst for Pinhao.

Kok med lang erfaring

og stor passion

Jeg har mere end 30 års erfaring fra de gode restaurantkøkkener og har stor passion for gode portvine.

Salg af portvine

Min portvinssamling rummer en del gode flasker, da jeg importerer gode tilbud, som jeg sælger. Hermed får andre muligheden for at få gode vinoplevelser.

Køb enkelte gode flasker eller hele partier.

Besøg hjemmesiden
www.passtheport.dk.



PASS THE PORT

THE FINEST PORT WINE SELECTION FOR YOU



Besøg www.passtheport.dk.
Kontakt: tlf. 4055 0412 og peter@skovsmad.dk