

Vinprovning 20211112 Vin och ost



- | | | | |
|------------------------------------|--------------------------|-------|--------|
| 1 Sancerre La Villaudiere 2020 AOP | Övre Loire Frank | 5338 | 179 kr |
| 2 El Coto Blanco 2020 DOC | Rioja Spanien | 2780 | 79 kr |
| 3 Campolieti Ripasso Classico Sup | Veneto Valpolicella | 6792 | 115 kr |
| 4 Baron de Ley Reserva 2016 DOC | Rioja Spanien | 2525 | 119 kr |
| 5 Chateau Baulac Dodij 2018 AOC | Bordeaux Sauternes | 2154 | 119 kr |
| 6 Barbera d'Alba Busije 2019 DOC | Piemonte Barbera Italien | 75722 | 109kr |

Meny:

Ost&vinprovning

Getost: Crottin de Chavignol AOP Frankrike

Fåröst (hård): Manchego DOP, Spanien

Komjölksost (mjuk): Brie De Meaux AOP, Frankrike

Komjölksost (hård): Gruyère Kaltbach AOP, Schweiz

Fåröst (mjuk/grön): Roquefort Le Vieux Berger AOP, Frankrike

Efter provningen serverades en Kalte Platte enligt bild med en

fransk Potatissallad och ett gott hembakat Focacciabröd



Delikatessen i Degerfors tillsammans med våra egna vinexperter höll en intressant och god smakupplevelse där utsökta dessertostar kombineras med passande viner. Provningen bestod av 5 olika ostar baserade på olika mjölksorter, ifrån Frankrike, Spanien och Schweiz. Till varje enskild ost matchades ett vin som kunde provas enskilt och i kombination med varandra.

Under provningen berättade Sandra Snorradóttir om ostarnas värld, allt från ostkunskap i stort, till provningens specifika ostars historia.

Som avslutning serverades en "Kalte Platte"-inspirerad tallrik bestående av kallskurna charkuterier, bröd, matiga sallader/röror och inlagda grönsaker från Delikatessen, och till detta ett passande vin. En trevlig och annorlunda provning och deltagarna var nöjda. Det var en lärorik provning med en mycket kunnig provningsledare.