

## Vinprovning Svenska viner 211203

1. Skepparps Grand Prix Solaris 2020, Skepparps Vingård, Simrishamns kommun  
Nr 36173 100% Solaris, < 3g socker/l alk. 12% 149:- (50cl)

2. Anlara Renässans 2020, Flädie Vingård, Lomma kommun  
Nr 36345 Mestadels Solaris, liten del Phönix < 3g socker/l alk. 13,5% 201:-

3. NV Pegasus Blend, Flyinge Vingård – Eslövs kommun Nr 35394  
100% Solaris, < 3g socker/l alk. 13,5% 220:-

4. NV Lill-Harald, Vingården i Klagshamn – Malmö stad, Nr 35368  
100% Solaris, < 3g socker/l alk. 14% 279:-

5. Lepores Barrique Cuvée 2018, Flädie Vingård – Lomma kommun Nr 32737  
85% Rondo, 15 Cabernet Cortis < 3g socker/l alk. 15% 265:-

Matvin. La Villaudiere 2016, IGP Val de Loire – Frankrike Nr 79480  
100% Sauvignon Blanc, < 3g socker/l alk. 12,5% 99:-



Provningsledare Mathias Säfwenberg är sommelier med lång erfarenhet och stor kunskap om svenskt vin. Mathias kommer att berätta om svenska viners unika status. Mathias är dryckesansvarig på restaurang Aludden Prôvidore i Lerum strax utanför Göteborg. Han har också skrivit en bok, "Svenskt Vin - en vinvärld som växer", som han har med mig till provningen. Vi provade 4 st vita viner gjorda på druvan Solaris och ett rött cuvee´vin på druvorna 85% Rondo, 15 Cabernet Cortis. Fick även en inblick i ovan stående vingårdar.

Kvällen avslutades med Ungsbakad lax med rostade rotfrukter, vitvinsås, tångrom och dillolja