

## **Meny förslag till Vinprovning Mina favoriter 4 mars 2022**

### **Vin nr 1 Couvent des Jacobins Blanc Chardonnay nr. 5798,159:-**

Ljusgult

Doft: Vanilj, smör och frukt

Smak: Fylligt, friskt och smakrikt med fatkaraktär, smör och citrus

#### **MAT**

Smakrika rätter av fisk, ljust kött och vegetariska rätter

Syran gör att gräddiga såser och fett i råvaran balanseras väl

Rostade toner från eklagring går bra till råvaror som fått stekyta

Mycket kryddhet mat kan tillsammans med fatsmak i vinet ge beska toner

Kryddhetta, t.ex. från chili, i maten kan också få vinet att kännas surt

#### **Recept**

koket.se, Marcus Aujalay, Marcus röding med smörsås

Osten Appenzeller smakar fint med vinet

### **Vin nr 2 Mat till Jakob Jung – Riesling Classic nr 74611**

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av päron, örter, persika, honung och lime.  
Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.

Passar till:

+ Indisk Kyckling Buna

++ Thailändska vårrullar med sweet chilisås

+++ Men framför allt till Kebab (kalkon eller fläskkött)

### **Vin nr 3 Chinon La Cuisine de la m er nr 71520 Cabernet franc.**

#### **Doft**

Fruktig doft med inslag av svarta vinb ar, f arska  rter, bl b ar, skogshallon och lakrits.

#### **Smak**

Fruktig smak med inslag av svarta vinb ar, f arska  rter, bl b ar och lakrits.

#### **Mat och vin**

”Chevre-chaud” supergott

Det smakar även bra tillsammans med vegetariska r tter, fågel, buff emat samt gris

### **Vin nr 4 Enzo Bartoli Langhe Nebbiolo 2020 nr 73663**

#### Producentens bedömning:

Djupt r d med violetta höjdpunkter. Näsan visar k rsb ar och inslag av viol tillsammans med kryddiga övertoner. Smaken  r fyllig med r d frukt och sega tanniner.

#### **Detta vin passar bra till**

Salta kötträtter och de flesta typer av ost. Servera vid 16-18C

Svamprisotto och grillad oxfile.

### **Vin nr 5 Majella Cabernet Sauvignon, 2015 nr2662**

**Doft och smak:** Mynta, eukalyptus, m rk frukt med s lta, rostiga aromer paras ihop med en fräsch, strukturerad smak av mynta och cassis som stöds av klassiska mullb ars- och plommonkarakt rer. Fina tanniner och bra längd.

Drick nu eller vänta 12 – 15  r.

#### **Matpassning:**

Lyxpyttipanna på oxfile med stekt ägg och inlagda rödbetor.

Hamburgare på h grev med knaperstekt bacon.

Allmänt passar till fågel, lamm och nötkött.

## **Vin nr 6 La Grola 2018 nr 42334**

**80% corvina, 10% oseleta och 10% syrah.**

### **Doft**

Nyanserad, kryddig doft med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, basilika, mörka körsbär, kanel, plommon och choklad.

### **Smak**

Nyanserad, kryddig smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, mörka körsbär, basilika, kakao och vanilj.

**Food matching** La Grola is excellent paired with red meat dishes, whether roasted or with dark sauces, and especially lamb and kid. It is also delicious with stewed or grilled mushrooms and with mild, aged cheeses.

**Recept på kvällens Kycklingrätt Pollo alla cacciatora går att söka sej fram till. Finns i många olika recept.**