

Vinprovning Vita Bourgogneviner 20220902

Välkomstdrink

Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut (Nr 82363, pris 199,-)

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/louis-bouillot-8236301/>

Joseph Drouhin Bourgogne Aligoté 2020 (Nr 5500, pris 145,-)

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/bourgogne-aligote-550001/>

Clotilde Davenne Saint Bris Sauvignon 2020 (Nr 70241, pris 149,-)

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/clotilde-davenne-saint-bris-7024101/>

Clotilde Davenne Bourgogne Blanc Chardonnay 2016 (Nr 73214, pris 279,-) – magnum

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/bourgogne-blanc-7321406/>

La Chablisienne Chablis Premier Cru Grande Cuvée 2018 (Nr 6237, pris 275,-)

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/chablis-premier-cru-623701/>

Domaine Trouillet Pouilly Fuisse Aux Chailloux 2018 (Nr 75705, pris 325,-)

<https://www.systembolaget.se/produkt/vin/pouilly-fuisse-7570501/>

Matvin

Jean-Claude Boisset Les Ursulines Bourgogne Chardonnay 2021
Nr 70131 149 kr

Eric Grödal besökte oss den 2 september och temat var Vita viner från Bourgogne. Han blev medlem i Munsänkarna år 2000 höll i sedan i sin första provning ett år senare. Han har deltagit i tävlingar både i Sverige och utlandet. Håller mellan 100 och 150 smak och drykesprovningar varje år.

Provningen började med Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs Brut. Aligote vinet provsmakades därefter fick vi tillsätta någon cl svartvinbärslikör, vinetets smaksättning blev lik aperitif Kir.

Se mer nästa sida

Trevlig och intressant provning, vinernas karaktär, doft och smak provades och diskuterades, samt kombination till olika maträtter.

Kvällens meny: Pocherad torskrygg, syrad gräddkokt savoykål , potatispure och tångkaviar.

Några av matkombinationerna vi fick.

Vin nr 3 Sauvignon; Getost och rödbetschips, ugnsbakade rödbetshalvor med getost och lite ringlad honung och krossade valnötter ovanpå straxt innan servering

Vin nr 4 Chardonnay ; en god kalvstek med gräddsås, gräddstuvad blomkål

Vin nr 5 Chablis Premier Cru: Krabbiffar gjorda på crabsticks

Vin nr 6 Chardonnay

Fråga från en av medlemmarna , vad passar bra till Limhamns dubbelrökta laxfile?

Pinot Gris var ett bra val enligt Eric.