

















- *Vin och Mat i kombination!* -



- *Prövnings- och Matviner* -

Nr	Namn	Producent	Druvsort	Info*	Kat.Nr*	Pris
1	 Aves del Sur Brut	Viña del Pedregal	80% Chardonnay, 20% Pinot Noir		7954	99:-
2	 Chablis Domaine Long-Depaquit 2020	Albert Bichot	100% Chardonnay		85578	219:-
3	 The Stump Jump White Blend 2020	d'Arenberg	52% Riesling, 10% Sauvignon Blanc, 32% Marsanne, 6% Rousanne		2307	119:-
4	 Luna di Mezzanotte Barolo DOCG 2018	Produttori di Govone	100% Nebbiolo		53288	189:-
5	 Mandrarossa Sentiero delle Gerle Etna Rosso DOC 2018	Mandrarossa	100% Nerello Mascalese		71175	189:-
6	 Castelforte Amarone Riserva 2016	Casalforte	Corvina, Corvinone, Rondinella, andra druvor		73567	369:-
7	 Gonzales-Byass Nectar Pedro Ximenez	Gonzalez-Byass	100% Pedro Ximenez		8395	90:-

* Tryck på Info Symbol   , Kat.Nr för ytterligare information om vinerna.



Prövningsledare:

Lisa Solberger

Nigabs Hemsida: [Klicka här!](#)

- *Behov av inspiration hur man kombinerar mat med vin?* -

Klicka här!



- En lyxig 3-rätters middag! -



- Räkfyllda hjärtsalladsblad med syrad lök och ingefära -

Välkomna gästerna med detta fräscha, lätta och somriga recept. Perfekta aptäretaren, till ett glas sauvignon blanc eller annat vitt vin med snarlik smak, innan middagen serveras.

Recept

Klicka här!

 Vi provade med vin nr 1



- Lax i ugn med ört- och citrontäcke, fetostkräm och zucchinisallad -

Lax i ugn är en riktig klassiker som alla tycker om. Här är Sofia Henrikssons underbara recept med en fetostkräm och zucchinisallad. Smakrik och fräscht.

Recept

Klicka här!

 Vi provade med vin nr 2-6



- Chokladpannacotta med mascarpone, pinjenöt och blåbär -

En klassisk chokladdessert som är strålande god och lätt att förbereda. Bara dekorera med pinjenötter och blåbären och servera. Vinet i glasets är säklart ett sött vin från sydligare breddgrader och det får gärna bjuda på en tydlig sötma för att möta dessertens sötma. Vin gjort på druvan pedro xineze kommer bli en fullträff. Det är fikon, choklad, torkad pomerans, mörk sirap, russin och nötter. Mums!

Recept

Klicka här!

 Vi provade med vin nr 7

 **MUNSKÄNKARNA**
Kristinehamn

 **Månadens vintips från Lars! - Klicka här! -** 

Kommande provningar:

Klicka här!

Föregående provningar:

Klicka här!

Vår hemsida:

Klicka Här!

E-post:

Klicka här!