

Vinprovning fem medlemmars favorit vin 20221007



- 1 Clotilde Davenne Brut Extra Crémant, Bourgogne Frankrike, 12% 155 kr, 7725
- 2 Mezzacorona Pinot Grigio Riserva, Trentino-Alto Adige, Trentino 13% 99 kr 2412
- 3 Loimer Lenz Riesling, 2021 Kamptal Niederösterreich, 12% 150 kr, 4350
- 4 The Butcher Pinot Noir, 2021 Burgenland Österrike, 13% 169 kr 70521
- 5 Baron de Ley Gran Reserva, 2015 Rioja Spanien, 14% 209 kr 2768
- 6 Stellenbosch Reserve Vanderstel, 2020 Western Cape, Coastal Region, Sydafrika, 51 % cabernet sauvignon, 29 % merlot **Matvin** 14% 139 kr 4638

Temat denna kväll var : Mitt favoritvin. Katarina började med en Cremant från Clotilde Davenne. Katarinas sista mening man kan dricka denna Cremant när som helst på dygnet, frukost, lunch, em drink, till snacks och en kvällsvikning.

Karin följde efter och presenterade en Pinot grigio, kallas även pinot gris eller grauburgunder. Vinet är en Riserva vilket innebär att den har en extra komplexitet, Ett vin som passar till utmärkt till stekt ankbröst apelsinsås och hasselbackpotatis.

Riesling vinet presenterades av Hans. Han berättade att han hade fastnat för Riesling på en vinresa, vingård i Tyskland. Då en riesling i en bockbeutelflaska. Kvällens riesling från Kamptal, biodymatisk odlad. Rekomenderade Kycklinggryta med currysås bl annat.

Annikas favoritvin var en Pinot Noir. Etiketten lockade till en viss nyfikenhet, på de första årgångs flaskorna höll slaktargrisen en kniv i handen vilken nu är utbytt mot en knippe morötter. Annika rekommenderade Håkan Larsson bok ” Bästa mat till vinet” t ex lammgryta, ankbröst mm.

Baron de Ley Gran Reserva Rioja Tempranillo var Lennarts favoritvin. Fastnade för Rioja viner vid en vinresa i Spanien. Passar till lammkotletter, kryddig rådjur med sidfläsk och spetskål.

Menyn : Rödvinbrädderad oxkind med potatis och palsternackspure, smörstekta champinjoner och rårörda lingon.

Matvin: Stellenbosch Reserve, Vanderstel