



MUNSKÄNKARNA

Skaftösektionen

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 119	Ansvarig grupp Loire				
Tema Pinot Noir	Provningsledare Kristen Larsson				
Plats för provningen Folkets Hus Grundsund	Datum 2022-09-09				
Antal anmälda medlemmar 53	Antal anmälda gäster 11				
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 5283	Couvent des Jacobins	2017	Pinot Noir	Frankrike, Bourgogne	189 kr
2. 51433	Clos Henri	2015	Pinot Noir	Nya Zeeland, Marlborough	309 kr
3. 2546	Vosne-Romanée Premier Cru	2020	Pinot Noir	Frankrike, Bourgogne, Côte de Nuits	669 kr
4. 53510	Kloster Eberbach Assmannhäuser Höllenberg	2012	Spätbutgunder Goldkapse	Tyskland, Rheingau	799 kr
5. 70521	The Butcher	2021	Pinot Noir	Österrike, Burgenland	169 kr

Övrigt

Vår provningsledare inledde med att förklara varför viner gjorda på druvan Pinot Noir ofta är dyrare än andra. Pinot Noir ger lätt mutationer, vilket i sin tur resulterar i att ett stort antal kloner existerar. Den räknas som svårödlad, mognar sent, men rätt hanterad ger den några av världens mest fantastiska viner. Många anser att Pinot Noir kräver ett kallare klimat dock har många riktigt bra viner har framställts i varmare klimat såsom Kalifornien och i områden i Australien, där Pinot Noir växer med druvan Shiraz som granne.

Efter en mycket intressant genomgång påbörjades provningen som inleddes i Bourgogne, där man på 1300-talet beskriver druvan första gången. Därefter följde en Pinot Noir från Marlborough NZ, ett land vars vinhistoria är betydligt kortare. Därefter åter till Bourgogne följt av Rheingau, där de två dyraste vinerna producerats. Avslutningsvis provades det matvin som därefter serverades tillsammans med en kycklinggryta som bland annat smaksatts med grädde, Dijonsenap och timjan. Den serverades tillsammans med ris och en grönsallad. Vinet, The Butcher från Burgenland gifte sig väl med måltiden.



MUNSKÄNKARNA

Skaftösektionen