

Vinprovning 27 januari Bordeaux Blends - men inte från Frankrike



1 Tokara Director's Reserve 2018 63% Sauvignon Blanc, 37 % Semillon Stellenbosch Coastal Region, Sydafrika, 13,5 % nr 94795 231 kr

2 Il Seggio Poggio al Tesoro, 2020 50% merlot, 20% caber sauv 20% caber fr, 10% petit verdot Toscana, Bolgheri Italien, 14,5% nr 2547 201 kr

3 Meerlust Rubicon, 2018 67% caber sauv, 19% merlot, 10% caber franc 4% pet verd. Stellenbosch Coastal Region, Sydafrika 14% nr 2026, 291 kr

4 Origen Gran Reserva Synergy Blend, 2019, 50% Cab sauv, 25% merlot 10% cab fr, 10% malbec, carmene´re Valle Central Maipo Chile, 14,5 % nr 2344 161 kr

5 Pauletts Polish Hill River 2014, 50% Cabernet Sauvignon, 50 % Merlot, South Australia, Clare Valley Australien nr 76965 161 kr

**6 The Velvet Devil 2018 merlot 89% cab sauv 10% Washington state USA
13,3 % Nr 78063 152 kr**

Presentationen börjades av Christer, han berättade om hur Bordeaux är vinvärldens referens och de mest prestigefyllda viner. Vad karaktäriseras ett bordeaux vin? Geologi och jordmån spelar stor roll här, lera och grus i de olika vinregionerna. Vilket ger en tydlig doft och smak. De blå druvorna är Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit verdot, Malbec och Carmenere. De gröna druvorna är Sauvignon Blanc, Semillion och Muscadelle. De är blandviner s.k ”blends” Behöver avsevärd längre lagringstid på ekfat och flaska för att bli njut bara. De blir rundare och tanninerna slipas av. Därefter presenterade provningsledarna Christer, Harald och Per fem st viner från olika världsdelar, som skall representera Bordeauxviner från andra vinländer.

Kvällens meny Boeuf Bourguignon.

Vi tackar provningsledarna för en mycket intressant föreläsning.

