

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 46			Ansvarig Grupp 2		
Tema: Bordeaux			Provningsledare Clas Hardebäck, Uddevalla		
Plats för provningen Församlingshemmet, Fiskebäckskil			Datum 2010-03-27		
Antal anmälda medlemmar: 60			Antal anmälda gäster: 3		
Varunr	Namn	Årgång	Land	Druva	Pris
1. 3083	Ch La Tour de By	2006	Médoc	Cab Sauv 60%	145:-
2. 73774	Ch Darzac	2005	Entre-deux-Mers	Merlot 90%	106:-
3. 3920	Ch des Annereaux	2004	Pomerol	Merlot 70% Cab Franc 30%	159:-
4. 3925	Ch Belgrave	2006	Haut-Medoc	Cab Sauv 58% Merlot 40%	289:-
5. 3958	Ch de Seguin	2007	Entre-deux-Mers	Cab Sauv 45% Merlot 45%	89:-
<p>Församlingshemmet visade sig vara en familjär och ombonad lokal. Stämningen blev mysig och varm i dubbel bemärkelse. Clas är en utmärkt ledare, men det visste vi förut. Buffén från Kalaskockarna var jättebra, riklig och smakade bra.</p> <p>Vin 1 Mörkt röd färg. Nyanserad, aningen utvecklad doft med karaktär av rostade ekfat. Lämpligt att lagra. Smaken var stram med hög syra. Kräver kraftig köttträtt för att komma till sin rätt.</p> <p>Vin 2 Ljust röd färg. Ungt, fruktigt med angenäm syra. Bra soffvin.</p> <p>Vin 3 Röd färg med tegelnyans. Ung animalisk doft med fatkaraktär. Inslag av katrinplommon, rotfrukter, bittra örter, kaffe.</p> <p>Vin 4: Mörk, rödblå färg. Stor nyanserad doft med rostad fatkaraktär. Inslag av svarta vinbär, plommon, kaffe, mörk choklad, örter och ceder. Ett högklassigt, fylligt vin med lång eftersmak.</p> <p>Vin 5: Tät, mörk, blårod färg. Fruktig, örtig doft med fatkaraktär. Inslag av svarta vinbär, plommon, ceder och gräs. Ett prisvärt, bra matvin till köttträtter med örter, vitlök, gräddiga såser eller svamp.</p>					