

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 86			Ansvarig grupp Alsace		
Tema Vin & Mat			Provningsledare Mats Burnert		
Plats för provningen Folkets Hus Grundsund			Datum 2015-10-03		
Antal anmälda medlemmar 49			Antal anmälda gäster 28		
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 6237	Chablis Premier Cru Grand Cuvée	2013	Chardonnay 100%	Frankrike	169:--
2. 7210	Kasseler Nies´chen Riesling Spätlese	2006	Riesling 100%	Tyskland	150:--
3. Bs70412	Chianti Calssico	2012	Sangiovese 90% Canialo 10%	Italien	177:--
4. 2892	Bandol	2012	Mourverdre 70% grenach 25%Syrah 5%	Frankrike	199:--
5. 98108	White Blend	2013	Cuvee bl. 35% chenin blanc + 9 andra druvor	Sydafrika	199:--
6. 79013	Brunello di Montalcino	2010	Brunello 100%	Italien	279:--



Kort beskrivning av vinprovningen

Provningen var en introduktion till att förstå hur olika mat eller matvaror samverkar med olika viner. En förrättstillrik med räktoast och diverse matprover som representerade smakerna sött, surt, salt provades i kombination till två vita och två röda viner under ledning av Mats Burnert, en av Sveriges mest anlitade provningsledare inom Mat o Vin.

Därefter provades ett vitt och ett rött vin till kvällens huvudrätt; Höstgryta i från Smultron och Tång.

En mycket duktig och engagerad provningsledare lotsade oss under kvällen genom olika smakupplevelser.

Provningen var mycket uppskattad och välbesökt.

Övrigt

Mats Burnert avtackades med bok från sektionen.

Insändes till Barbro Antonsson senast 1 månad efter provning; antonsson-1@telia.com.