



Vinlista till vinprovningen "Om jag vore vinrecensent....." med Thomaz Grehn 17/3 2017 hos Munsänkarna i Kristinehamn.

Flight 1

Glas 1 **2016 Highland Heritage Estate** 99 kr / Orange (New South Wales), Australien / 2047

Glas 2 **2015 Acrobat Pinot Noir** 165 kr / Oregon, USA / 90649

Glas 3 **2015 Gaierhof Pinot Nero** 86 kr / Trentino, Italien / 2451

Glas 4 **2012 Vosne Romanée Premier Cru Clos des Réas Monopole** 848 kr / Bourgogne, Cotes de Nuits, Frankrike / 92281

Glas 5 **2012 Knipser Kalkmergel** 296 kr / Pfalz, Tyskland / 74852 (BS)

Flight 2

Glas 1 **2015 El Mentider** 250 kr / Conca de Barbera / 70623 (BS)/ 100% trepat

Glas 2 **2014 Acusp** 299 kr / Costers del Segre / 99796/ 100% pinot noir

Glas 3 **2015 Sangre de Toro** 233 kr / Katalonien / 2442/ 65% garnacha tinta / 25% syrah /10% merlot

Glas 4 **2010 Berta Franquet** 230 kr / Priorat / 76408 (BS)/ 40% mazuelo / 30% garnatxa / 30% cabernet sauvignon

Glas 5 **2014 Mas d'en Pol Barrica** 190 kr / Terra Alta / 72957 (BS)/ 50% garnacha tinta / 20% cabernet sauvignon / 20% syrah / 10% merlot

Matvin

2014 OPP Pinot Noir 180 kr/ Willamette valley, Oregon, USA/ 7204 (BS)

På nästa sida finns receptet på Tomaz på maten...

M MUNS KÄNKARNA

Receptet är föremål för viss tolkning av "kocken", för så här skrev Tomaz till oss inför provningen:

Bräserad rygg av torsk (gärna skrei), långa, kummel eller hälleflundra är vansinnigt bra ihop med Pinot Noir. Detta känner säkert de flesta Munsänkänkar till, men ändå ... kanske inte alla fått aha-upplevelsen av ett ganska svalt rödvin av god klass (pinot noir) till köttig vitfisk.

Några droppar kraftig rödvinsreduktion (smörfräst schalottenlök, morot & fänkål ihopkokt med rödvin, balsamico, lite muskovadosocker och ett stänk kakaopulver) utgör perfekt brygga och lyfter både fisk och vin till fantastiska höjder.

En smörig puré på potatis och jordärtskocka därtill, gör rätten till en klassiker. En ärtpuré passar utmärkt till.

