

Vinprovningar Munskänkarna Nora hösten 2018

Vinprovning 28/9

Anders Elfström från Orrefors höll en trevlig glas- och vinprovning där han visade glasets betydelse för vinets doft och smak. Provningen skedde i samarbete med Leon. Sandberg Bosättningsaffär i Nora. Vi fick prova att dricka vita och röda viner ur vinglas från Orrefors glasserie Difference designade av formgivaren Erika Lagerbielke och vinskribenten Bengt-Göran Kronstam.

Glas 1 Difference Crisp: Stoneleigh (vitt), producent Stoneleigh Vineyards, nr 6311, pris 109:-, område Nya Zeeland-Marlborough, 2017. Druva: sauvignon blanc. **Glaset crisp passar bra till lätta, krispiga och torra vita viner men även till mogen och fruktig champagne samt rosé.**

Glas 2 Difference Fruit: Chateau Ste Michelle (vitt), producent Ste Michelle, nr 6447, pris 119:-, område USA-Washington State, Columbia Valley, 2016. Druva: chardonnay. **Glaset fruit passar bra till fylliga, lagrade vita viner men även till lätta röda viner.**

Glas 3 Difference Primeur: Couvent des Jacobins (rött), producent Louis Jadot, nr 5383, pris 149:-, område Frankrike-Bourgogne, 2015. Druva: pinot noir. **Glaset primeur passar bra till saftiga, unga röda viner.**

Glas 4 Difference Rich: Amarone della Valpolicella (rött), producent Luigi Righetti, nr 2740, pris 99:-, område Italien-Venetien-Valpolicella, 2014. **Glaset rich är ett nytt glas i Difference-serien och är speciellt framtaget för amarone- och ripassoviner.**

Vinprovning 26/10

Emil Eriksson är elev i Grythyttan och höll en provning av röda och vita viner från Bourgogne i Frankrike.

Glas 1: Chablis (vitt), producent Joseph Drouhin, nr 5765, pris 184:-, område Chablis, 2015. Druva: chardonnay.

Glas 2: Bourgogne Les Sétilles (vitt), producent Olivier Leflaive, nr 5657, pris 196:-, område Côte de Beaune, 2016. Druva: chardonnay.

Glas 3: Château de Melin (rött), producent Domaine Château de Melin, nr 5496, pris 179:-, område Côte de Beaune, 2017. Druva: pinot noir.

Glas 4: Rully Premier Cru Cuvée Signatur (rött), producent Bouchard Aîné et Fils, nr 5619, pris 189:-, område Côte Chalonnaise, 2016. Druva: pinot noir.

Matvin: Côtes-du-Rhône (rött) box 3 I, producent Pellerin, nr 6018, pris 279:-, område Frankrike-Rhonedalen, 2016. Druva: 55% syrah, 40% grenache noir, 5% mourvèdre.

Jubileumsmiddag 30/11

Munskänkarna i Nora firade 20-årsjubileum med en trerättersmiddag och goda viner.

Välkomstdrink

Lindesberg & Nora tillsammans 750 år

Champagne, nr 74079, 2018, pris 360:-

Förrätt

Toast Skagen

Vin: **Folklore**, Spanien-Rías Baixas, nr 6263, 2017, druva: albariño, pris 99:-

Huvudrätt

Ryggbiff med tillbehör

Vin 1: Mont-Redon, Frankrike-Rhonedalen-Côtes du Rhône, nr 5461, 2016, druva: grenache och syrah, pris 115:-

Vin 2: Masi Campofiorin, Italien-Venetien, nr 5123, 2015, druvor: 70% corvina, 25% rondinella och 5% molinara, pris 129:-

Efterrätt

Ostbricka från Nora's ost & delikatess: Fransk bondost, Wrångebäck från Almnäs bruk, Pecorino (italiensk fårost).

Portvin: Grådask, Portugal-Porto, nr 8089, pris 175:-