

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 2019-09-25			Plats: Lyckorna Brygga		
Tema Hav och vin			Provningsledare Johanna Carlgren från Ward Wines		
Antal deltagande medlemmar 69			Antal deltagande gäster 2		
Varunr	Vin	Årgång	Druva	Land/region	Pris kr
1	Louis Robin Chablis		Chardonnay	Frankrike Chablis	
2	Vionta Albarino		Albarino	Spanien Rias Baixas	
3	Gysler Sandstein Riesling		Riesling	Tyskland Rheinhessen	
4	Kleine Salze		Chenin Blanc	Sydafrika Stellenbosch	
5					
6					
7					
<p>Höstens första provning hölls på Lyckorna Brygga. Ett gyllene tillfälle för alla som ännu inte beväst restaurangen efter den omfattande ombyggnationen. Krögaren Björn Andersson hälsade oss välkomna till den ”nya” restaurangen.</p> <p>Vår provningsledare Johanna med ett förflutet från såväl restaurangvärlden som sälj- och importörsledet höll ett mycket lättsamt och givande föredrag för oss. Helt utan tekniska hjälpmedel. Kanske gjorde det att vi blev extra uppmärksamma på vad som sades.</p> <p>Vi testade ovanstående viner, samtliga syrarika. Därefter gjorde vi om testet men nu tillsammans med smakämnen som honung, salt och citron. Spännande saker hände med vinerna!</p> <p>Maten som serverades var en magnifik fisksoppa (vad annars?) med det vin som ansågs passa bäst till soppans smakämnen, rieslingen. Vi avslutade med kaffe och en god kaka.</p> <p>Detta var första gången anmälan skedde direkt via det digitala bokningssystemet. Med tanke på det stora antalet deltagare verkar det fungerat bra!</p> <p style="text-align: right;">Vid pennan/Monica Kyrkander</p>					