

# Vinprovningar Munskänkarna Nora hösten 2019

## Stationsprovning 27/9

Styrelsen genomförde en **stationsprovning** med temat "**styrelsens favoriter**".

**Välkomstdrink: Langlois (mousserande)**, producent Langlois-Chateau, nr 7404, pris 149:-, område Frankrike-Loiredalen-Crémant de Loire, 2017. Druvor: 60% chenin blanc, 20% chardonnay och 20% cabernet franc.

**Station 1: Petit Chablis (vitt)**, producent La Chablisienne, nr 5585, pris 139:-, område Frankrike-Bourgogne-Chablis, 2018. Druva: chardonnay.

**Station 2: Saint Clair (vitt)**, producent Saint Clair Family Estate, nr 12000, pris 99:-, område Nya Zeeland-Marlborough, 2018. Druva: sauvignon blanc.

**Station 3: Allesverloren (rött)**, producent Allesverloren Wine Estate, nr 12002, pris 129:-, område Sydafrika-Western Cape-Coastal Region-Swartland, 2016. Druva: Tinta barocca.

**Station 4: Chianti Reserva (rött)**, ekologiskt, producent Cecchi, nr 72358, pris 115:-, område Italien-Toscana-Chianti, 2015. Druva: Sangiovese.

**Matvin: Cantina Zaccagnini (rött) box 3 I**, producent Ciccio Zaccagnini, nr 3023, pris 266:-, område Italien-Abruzzerna-Montepulciano d'Abruzzo, 2017. Druva: Montepulciano.

## Vin- och sensorikprovning 25/10

Provledare var **Bengt Knutsson** från **Vincontoret i Örebro** med temat **sensorik**.

**Glas 1: Rift 69 (rött)**, producent Maison Jean Loron, nr 79627, pris 139:-, område Frankrike-Bourgogne-Beaujolais Villages, 2017. Druva: Gamay.

*Ren, ungdomlig och bärig doft med inslag av hallon, lingon, blåbär, örter och mineral. Smaken är ren, mjuk och frisk med en bärig och lätt mineraldriven kryddighet.*

**Glas 2: Fontanafredda Ebbio (rött)**, producent Fontanafredda, nr 22300, pris 119:-, område Italien-Piemonte-Langhe, 2017. Druva: Nebbiolo.

*Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, jordgubbar, kanel, ceder, lakrits och salvia. Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, kanel, skogshallon, ceder, salvia och lakrits.*

**Glas 3: Crozes-Hermitage (rött)**, producent E. Guigal, nr 78977, pris 189:-, område Frankrike-Rhonedalen-Crozes Hermitage, 2016. Druva: Syrah.

*Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, björnbär, peppar, lagerblad, plommon, lakrits och choklad. Kryddig, nyanserad smak med inslag av fat, björnbär, peppar, hallon, lagerblad, plommon, lakrits och ceder.*

**Glas 4: First Edition (rött)**, producent Vina y Cava Valle Secreto, nr 2278, pris 149:-, område Chile-Valle Central-Rapel -Cachapoal, 2013. Druva: Cabernet sauvignon.

*Mycket fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, färska örter, blåbär, choklad, peppar och hallon. Mycket fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, örter, blåbär, ceder, choklad, peppar och hallon.*

**Matvin: Cantina Zaccagnini (rött) box 3 I**, producent Ciccio Zaccagnini, nr 3023, pris 266:-, område Italien-Abruzzerna-Montepulciano d'Abruzzo, 2017. Druva: Montepulciano.

*Kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, peppar, choklad och vanilj. Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, blåbär, kakao och vanilj.*

## Ost- och vinprovning 29/11

**Johanna Dietmann från Örebro Ost** genomförde en provning med en mängd olika ostar och 5 st passande viner till.

**Glas 1: Veuve Ambal Crémant de Bourgogne (mousserande)**, producent Veuve Ambal, nr 7911, pris 135:-, område Frankrike-Bourgogne-Crémant de Bourgogne, ekologiskt. Druvor: 70 % chardonnay, 15 % pinot noir och 15 % aligoté.

**Ostar: Los Cameros** (spansk hårdost, ko-får-get) och **Gres Champenois** (fransk vitmögelost).

**Glas 2: Sancerre (vitt)**, producent J M Reverdy, nr 5338, pris 179:-, område Frankrike-Loiredalen-Sancerre, 2018. Druva: sauvignon blanc.

**Ostar: Vit Caprin** (svensk getost från Lillängens gårdsmejeri) och **Monte Enebro** (spansk getost).

**Glas 3: Gustave Lorentz (vitt)**, producent Gustave Lorentz, nr 5244, pris 109:-, område Frankrike-Alsace, 2018. Druva: gewurztraminer.

**Ostar: Münster** (svensk kittost från Jürss Mejeri) och **Munster** (fransk kittost).

**Glas 4: Ruminat Primitivo (rött)**, producent Soc Coop Ag Olearia Vinicola Orsogna, nr 70992, pris 109:-, område Italien-Abruzzerna-Terre di Chieti, 2018, naturvin.  
Druva: primitivo.

**Ostar: Brie de Meaux** (opastöriserad fransk vitmögelost) och  
**Orkney Cheddar** (skotsk hårdost).

**Glas 5: Grådask (portvin)**, producent Pernod Ricard, nr 8089, pris 175:-, område Portugal-Douro-Porto.

**Ostar: Gorgonzola Tosi** (italiensk blåmögelost) och  
**Stevenson Stilton** (engelsk blåmögelost).