

Vinlista till provningen Ost och Vin 2022-09-29

Vin nr 1



Rully Les Gresigny, vit Bourgogne till Comte'

Rully Premier Cru, Les Grésigny, 2018
Frankrike, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Rully Premier Cru
Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral, persika, nötter och kryddor. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.

Druva Chardonnay

Nr 5613

Pris 249 kr

[Länk](#)

Vin nr 2



Casal di Serra, Marche Italien till Talleggio

Casal di Serra Classico Superiore, Umani Ronchi, 2021
Italien, Marche, Verdicchio dei Castelli di Jesi
Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, äpplen, färska örter och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur, eller till vegetariska rätter.

Druva Verdicchio

Nr 12419

Pris 99 kr

[Länk](#)

Vin nr 3



Campolieti, Valpolicella till Appenzeller

Campolieti, Ripasso, 2020
Italien, Venetien, Valpolicella, Valpolicella Classico
Kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, choklad, korinter, kryddnejlika och kaffe. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.

Druva 60% corvina, 20% rondinella, 15% molinara och 5% övriga druvsorter.

Nr 6792

Pris 119 kr

[Länk](#)

Vin nr 4

Ch La Tour de By, Bordeaux till Brie



Château la Tour de By, 2015

Frankrike, Bordeaux, Médoc

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning.

Druvor Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot

Nr 3083

Pris 249 kr

[Länk](#)

Vin nr 5

Ch du Levant, Sauternes till Bleu d'Auvergne



Château du Levant, 2019

Frankrike, Bordeaux, Sauternes

Nyanserad, mycket söt och frisk smak med inslag av fat, ananas, saffran, pomerans, torkade aprikoser och honung. Serveras vid cirka 10°C till grönmögelostar, gåslever eller till desserter.

Druvor 85% sémillon, 10% sauvignon blanc och 5% muscadelle

Nr 4153

Pris 119 kr, 375 ml

[Länk](#)