



MUNSKÄNKARNA

Skaftösektionen

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning nr 122			Ansvarig grupp Franken		
Tema Ungerska viner			Provningsledare Thomas Andersson		
Plats för provningen Sjöstjärnan Fiskebäckskil			Datum 2023-04-01		
Antal anmälda medlemmar 50			Antal anmälda gäster 9		
Varunr	Namn	Årgång	Druva	Land	Pris
1. 71818	Tokay Héztölö (vitt)	2019	Furmint	Ungern	kr 169
2. 93225	Márkvárt János	2021	Kadarka	Ungern	kr 159
3. 58532	Homonna Mumus	2020	Blaufränkisch	Ungern	kr 247
4. 94376	Gál Tibor Egri Bikavér	2019	40% Kekfrankos, 15% Syrah, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Kadarka, 10% Pinot Noir, 5% Merlot	Ungern	kr 149
Entrevin 7319	Törley Gála Sec	2022	Zenit, Fendant, Riesling, Grüner Veltliner	Ungern	kr 69
Matvin 2158	Sopron	2020	Kekfrankos, Syrah	Ungern	Kr 130

Ungern – okänt vinland?

Lördagen, den 1 april, tog Thomas "Vinare" Andersson med oss på en resa till Ungern.

Vi fick oss en ordentlig genomgång av Ungerns vinhistoria från 1500-tal till idag. För de flesta av oss var nog denna historia ny för oss, men nu vet vi mera. Vi började med ungerskt bubbel som de flesta tyckte var väl prisvärt. Därefter provade vi 1 vitt vin och 3 röda. De flesta var nog överraskade över vilken hög kvalitet dessa hade till ett bra prisläge. Till maten som serverades, ungersk gulaschsoppa med crème fraiche, serverade vi rött vin (Sopron). Även detta vin fick goda omdömen. Kvällen avslutades med kaffe och en bit mandeltårta, och föredragshållaren förärades med en bok om mat och vin från sektionen och gruppen Franken.

Grupp Franken tackar alla som kom och gjorde detta till en lyckad provning.