

VINVANDRINGEN 2016

Årets vinvandring bjöd på ett perfekt väder! Vi var totalt 64 anmälda, så kön med vandrare ringlade sig som en orm längs stigarna.



Sollerön visade sig på sitt bästa humör med grönskande ängar...



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Station 1 - Offerkällan

Första anhalten var Offerkällan, där det bjöds på det första okända vinet.



Hajo presenterade ett vitt vin från Franken, öster om Frankfurt. En liten ledtråd fick man av flaskans utformning, en s k ”Bocksbeutel”.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Vinet visade sig vara en Rieslaner, en Spätlese, från 2013.
Druvorna var Rieslaner och Silvaner.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

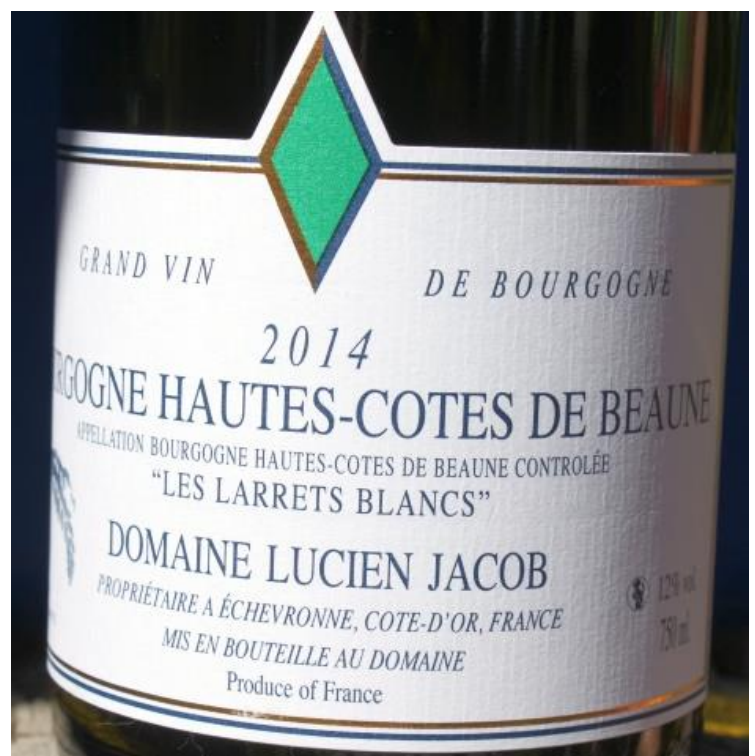
Från Offerkällan gick vi vidare mot Karl Lärkas gård.



Station 2 – Karl Lärkas gård

Här bjöd Anders på ett glas vitt från Cotes de Beaune nere i Bourgogne, närmare bestämt Les Larrets Blancs från Bourgogne Hautes Cotes de Beaune, årgång 2014.

En riktig luring, vinet är lagrat på akacia-fat, inte ekfat!



M MUNSÖKÄNKARNA

— Ovansiljan —

Efter att ha varit kulturella bar det iväg ner mot hamnkvarteren, dvs mot Ångbåtsbryggan. Inga ångbåtar men däremot en och annan segelbåt.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Station 3 - Ångbåtsbryggan

Runessons trakterade oss med både jordgubbar och rosévin!

Vinet var [Miraval Rosé, nr 99143 på bolaget](#).

Druvor: cinsault, grenache, rolle och syrah.

Om Producenten: Château Miraval ägs av Angelina Jolie och Brad Pitt(!). Vinmakare är familjen Perrin.

Tillverkning/Vinifiering:

Druvorna av cinsault, grenache och rolle pressades direkt. En del av syrahdruvorna vinifierades med så kallad saignéemetod, vilket innebär att del av juicen tappas av för att vinifieras till rosévin. Jäsningen skedde till största delen på temperaturkontrollerade ståltankar. En liten del must jäste på ekfat med bantonnage, omrörning av jästfällningen.

Odlingsområde:

Côtes de Provence är en utspridd appellat-ion, med odlingar som sträcker sig från utkanterna av Marseille till vingårdarna i Villars-sur-Var norr om Nice.

Jordmån:

Lera och kalksten. Vingårdarna är delvis terrasserade, och ligger på en höjd av 350 meter över havet.

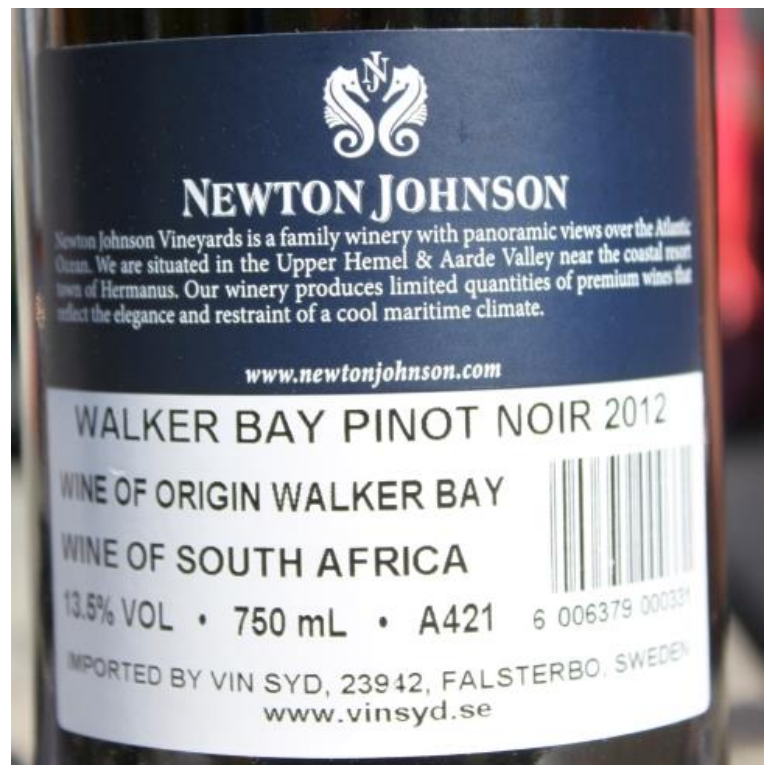
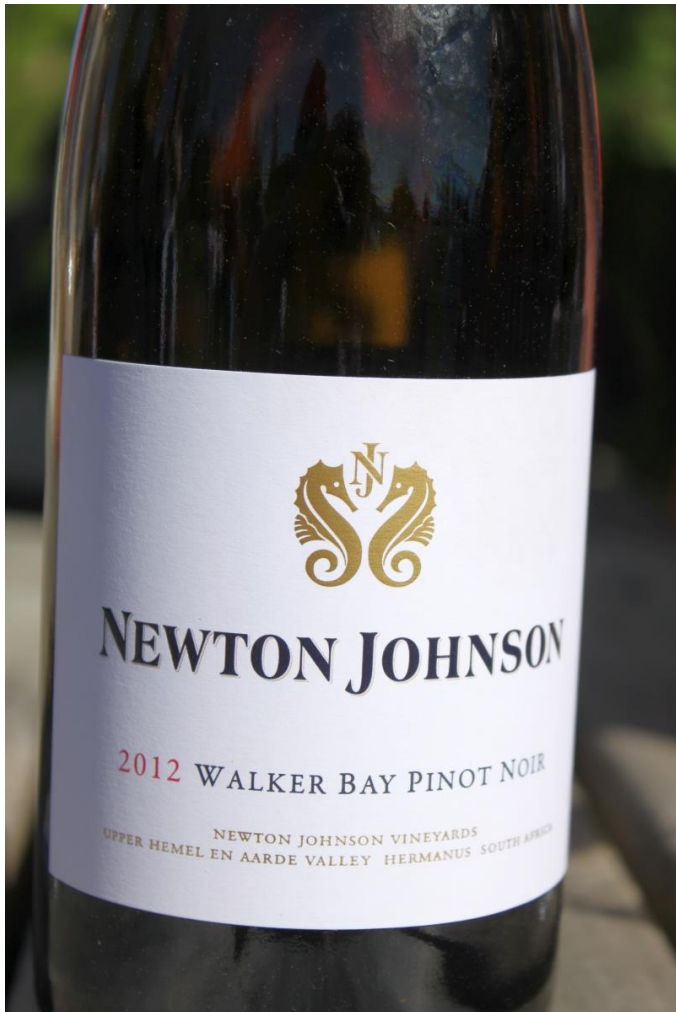


M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Station 4 – Agnmyren

Mats Leijon berättade om Walker Bay Pinot Noir från Hemel en Aarde Valley i Sydafrika. En och en halv timme från Kapstaden hittar man vineriet. Slutsåld på systembolaget och slut hos leverantören!



M MUNSÖKÄNKARNA

— Ovansiljan —

Inga grodor, så färden gick vidare, mot Karl Lärkas stuga igen.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Station 5 – Karl Lärkas stuga



Väl tillbaka vid Karl Lärkas stuga fick vi ett rött vin av Lotta och Maria, en [Negresco Garda Classico, nr 96488 på bolaget](#).

Färg Mörk, rödblå färg.
Doft Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, torkade körsbär, björnbär, choklad, lagerblad och lakrits.

Producent: CàMaiol



Tom snygg flaska!

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Negresco Garda Classico Nr 96488
CàMaiol, 2010

179:-
Flaska, 750 ml

Italien, Venetien, Garda

Kryddig, nyanserad doft med inslag av fat, torkade körsbär, slånbar, kanel, lagerblad och lakrits. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Station 6 – Offerkälla 2

Här serverade Anki och Marie-Louise ett utvalt rött vin, [Langhe Nebbiolo Josetta Saffirio som finns att beställa, nr 72491](#). 1 kolla = Sex flaskor. Vinet kommer från Piemonte i Italien. 179:-- per flaska.

Druva: Nebbiolo
Producent: Josetta Saffirio



RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Langhe Nr 72491
Nebbiolo Josetta Saffirio,
2013

179:--
Flaska, 750 ml

Italien, Piemonte, Langhe

M MUNSÖKÄNKARNA

— Ovansiljan —

Vi blev lite utstirrade av de betande korna när vi gick vidare mot middagen.



Efter all motion var det gott med lite grillat... och ett glas rött!
Det röda denna gång var [Terreno, Chianti Classico 2012, Nr 2373](#)
Denna kostar 109:-- på bolaget.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

Tillfälle gavs även för vår nya ordförande, Lena, att avtacka vår tidigare ordförande, Anders. Anders tackade för bubbel och kniv, och tog tillfället i akt att berätta en historia.



Mätta och nöjda tog vi bussen hem och ser med tillförsikt fram mot nästa års vinvandring!