

Höstens första temaprovning kommer vi att ägna åt Årets Vinby(ar)

Wachau/Kremstal/Kamptal

Österrike har en mycket gammal vinodlartradition, men är ett blygsamt producentland sett till volym, endast ca 2 % av vinvärldens produktion. Istället är det ett land, som efter den stora vinskandalen 1985, fokuserat på hög kvalitet. I Sverige förknippas årets vinbyar med torra vita viner. Odlingarna domineras också av druvor som Grüner Veltliner och Riesling. Här görs dock också högklassiga röda viner, även om det är vanligare med rödvinsproduktion i södra Österrike där klimatet är varmare.

Sektionsmedlemmen Mats Leijon tar oss med på en resa längs Donau, genom kvalitetsområdena Wachau, Kremstal och Kamptal. Vi provar 6 viner, 4 vita och 2 röda.

Axpoint Grüner Veltliner 2013, Franz Hirtzberger, Wachau	341 kr
Loiserberg Grüner Veltliner 2013, Jurtschitsch, Kamptal, nr 73063	179 kr
Pfaffenberg Riesling 2013, Salomon Undhof, Kremstal	240 kr
Dürnsteiner Freiheit Riesling Smaragd 2011, Schmelz, Wachau, nr 70025	312 kr
Rotspon Reserve 2012, Sonnhof Jurtschitsch, Kamptal	200 kr
Pinot Noir Gebling 2011, Sepp Moser, Kremstal	185 kr

Efter provningen äter vi en middag med förrätt och varmrätt, allt för att matcha både det vita och det röda. Kaffe avslutar måltiden.

Provningsen hålls på Odd Fellow, Moragatan 7, lördag den **19 september kl 18**. Pris för medlemmar är 370 kr och för gäster 420 kr. Medtag 6 glas. Anmälan görs på mail till munkankarna.ovansiljan@hotmail.se senast tisdag 15/9. Betalning till Munkänkarnas giro (se nedan)

