



## HABSBURGSKA VINER

Österrike och Ungern är i första hand kända för sina torra vita samt söta viner, men vad som är okänt för många är att här produceras också röda världsklassviner. Ni kommer att få stifta bekantskap med några av de främsta regionerna för röda viner både i Ungern och Österrike och prova viner som är representativa för respektive region. Vi kommer också att göra en liten djupdykning i biodynamisk vinodling, en princip som med stor framgång används av många vinodlare i båda länderna beroende på att den biodynamiska odlingens fader Rudolf Steiner växte upp i gränsområdet mellan Ungern och Österrike. Erik Grödahl, ordförande i Munsänkarnas centrala utbildningskommitté, önskar Er välkomna till en lustfylld provning som Ni kommer att lämna med en nyvunnen kunskap och ett leende på läpparna

Vinerna vi ska prova på detta tema är följande:

72614	Semonte Alto Ripasso 2006, Sopron, Ungern	189:-
73033	Polgár Cabernet Franc 2006, Villány-Siklós, Ungern	179:-
73499	Pitnauer Roseneck 2008 Blaufränkisch, Burgenland, ÖS	340:-
72065	Johann Topf Zweigelt Sachsenberg 2008, Kamptal, ÖS	229:-
75727	Winkler-Hermaden Hermada 2009, Steirmark, ÖS	207:-
2901	Château Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Ungern	149:-

Efter provningen serverar kockarna ungersk gulasch till varmrätt och österrikisk apfelstrudel till dessert. Vi avslutar kvällen med lotteri.

Provningen hålls på Odd Fellow, Moragatan 7, lördagen den 13 april kl 18. Pris för medlemmar är 330 kr och för gäster 360 kr. Pengarna sätts in på sektionens giro nr 35 64 01-0. Medtag 5 glas. Anmälan görs på e-mail till [munsänkarna.ovansiljan@hotmail.se](mailto:munsänkarna.ovansiljan@hotmail.se) senast tisdag 9/4.

