

Provningen den 9 september 2016

Bibbi Kringlund som arbetar med måltidsupplevelser ledde oss genom denna provning. Hon är utbildad kock. Bibbi är även utbildad sommelier, samt har en fil.kand. i Restaurang- och Måltidskunskap. Hon har också varit lärare på Restauranghögskolan i Grythyttan.



Idag utgår Bibbi från Västra Ämtervik i Sunne och arbetar som konsult i sitt företag Kulinarika, håller vinprovningar, undervisar, driver cateringverksamhet och musteri. Hon är även verksam som mat- och vinskribent, och skriver bl.a. för tidningen Vin & Bar Journalen. Hon är numera även knuten till vinimportören Terrific Wines, vars sortiment kvällens viner är hämtade från.

Samtliga viner kom från producenten Clotilde Davenne men bara tre av dem har rätt till appellationen Chablis. De övriga två har appellationerna Bourgogne respektive Saint Bris. Bibbi berättade om allt om detta och mycket mer om Chablis och vinerna därifrån.

Vi provade följande viner, glasordning:

Clotilde Davenne, Saint Bris 2014, Nr 70241, Pris 125:-

Clotilde Davenne, Bourgogne Blanc 2014, Nr 5562, Pris: 129:-

Clotilde Davenne, Chablis 2014, Nr 6307, Pris: 159:-

Clotilde Davenne, Chablis Premier Cru Montmains 2012, Nr72879, Pris: 325:-

Clotilde Davenne, Chablis Grand Cru Les Preuses 2011, Nr 74000, Pris: 499:-

[Mer om vinerna från importören](#)