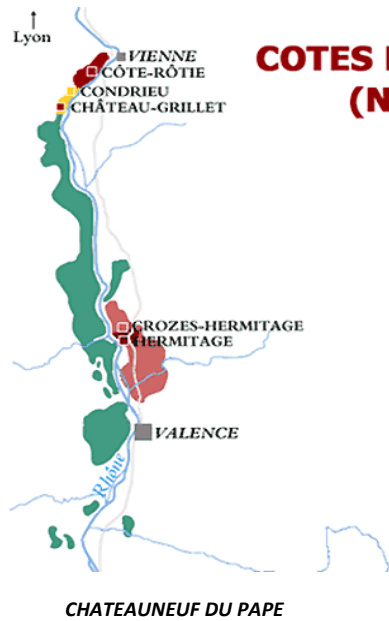


Kvalitetsviner från Rhône dalen 22 sept. 2016



COTES DU RHONE (North)

Vi möttes av ett annorlunda upplägg för kvällens viner.
6 medlemmar hade valt ett vin från Rhonedalen
och presenterade detta.



Per Larsson var först ut med:

2014 Château Mont-Redon Blanc Nr 71325 239:-
klockor enl leverantör 2,9,10 ??? Fruktysra 10 upplevde vi inte.
Druvor: Blandning av södra Rhones vita druvor Grenache blanc,
Marsanne, Clairette bl.a
Fruktig doft av aprikos, vita blommor, melon och örter

Smaken fruktig, aprikos, melon, kryddor och citronskal

Passar tiil grillad kyckling, fisk eller bouillabaisse.





Peter Smith kontrade med det röda
2011 Château Mont-Redon Nr 2811 249:-
klockor 10,9,9 alkoholhalt 14,5%
Druvor: Grenache, syrah, mourvedre mest

Kryddig doft, fat, vitpeppar, plommon, choklad,

Smaken kryddig, fat, mörka bär, vitpeppar,
plommon, choklad och eneträ bl.a.

Passar till rustika rätter, lamm eller nöt



Gunnar Skoog fortsatte med ett rött vin:

2010 Jaboulet Cornas Les Grandes Terrasses Nr 72149 265:-
inga klockor
100% syrah alkoholhalt 14 %
handplockat i branta sluttningar (terrasser)
lagrat på franska ekfat 12 mån.
doft av björnbär kryddor och lakrits.
Fyllig smak av mörka bär och läder.

Passar till kött, pasta och krämiga ostar





Bo Lennart Andersson tog över med ännu en Jaboulet:

2013 Jaboulet Hermitage La Petite Chapelle Nr 95112 399:-
lillasyster till La Chapelle (1299:-)

100% syrah gamla stockar, handplockat och handgjort.

Alkoholhalt 14%

Lagras gärna 20 år.

Aromatiskt med kryddiga smaker och tydliga mjuka tanniner.

Passar till anka, kyckling o gåslever



Hartmut Feldmann hade valt en Côte Rôtie:
med druvor från järnhaltiga Cote Brune och
Côte Blonde med kalksten o kisel

2010 Guigal Côte-Rôtie Brune et Blonde Nr 71498 399:-

96% syrah resten viognier Alkoholhalt 13,5%

Lagrats 36 mån. franska ekfat hälften nya.

Doft av kryddor, mörka bär och rostade ekfat

Smak av hallon, björnbär, charkuterier, vanilj och mjuka tanniner

93-94 p av ledande vinkritiker. Sågs vara ett av världens
bästa viner.

Fick flest röster bland deltagarna.





John Mälstam avslutade med ett vitt vin från Condrieu, en av de allra minsta vingårdarna i Frankrike.

202 ha men 76 odlare

2014 Colombo Condrieu Amour de Dieu Nr 75931 439:-

Druvan är viognier. alkoholhalt 13,5%

Stor doft aromatisk, apelsinblom, persika, melon o honung

Smaken fruktig och nyansrik med mineral

Lååång eftersmak.

Passar till fisk, kyckling men gärna att bara njuta av.

Svårt av välja mellan rött och vitt men detta vin blev tvåa.



Daniels matsedel var i kväll:



Rosastekt rådjur, svampragu, morötter och rotsaksgratäng

Matvinet:

2013 Guigal Crozes-Hermitage Nr 2802 175:-

Tack för en givande kväll!

Vid pennan och kameran



Yvonne Brodin