

Vinprovningar Munskänkarna Nora hösten 2017

Vinprovning 29/9:

Mats Brodin höll en provning av röda viner från Toscana och producenten **Mazzei**.

Mats Brodin har tidigare bott i Nora och är nu ambassadör för Mazzei som gör bra viner om än lite okänd.

Glas 1: Tirreno, producent Marchesi Mazzei, nr 90306, pris 159:-, Italien, Toscana, Maremma, 2015. Druva: 65% Cabernet Sauvignon, 20% Alicante, 10% Cabernet Franc, 5% Petit Verdot. *Passar utmärkt till mozzarella med olja och salt.*

Glas 2: Fonterutoli, producent Marchesi Mazzei, nr 32229, pris 139:-, Italien, Toscana, Chianti Classico, 2015. Druva: 90% Sangiovese, 10% Malvasia Nera+Colorino+Merlot. *Passar utmärkt till fet salami eller seranoskinka.*

Glas 3: Ser Lapo, producent Marchesi Mazzei, nr 2208, pris 149:-, Italien, Toscana, Chianti Classico, 2013. Druva: 90% Sangiovese, 10% Merlot. *Passar utmärkt till fet salami eller seranoskinka.*

Glas 4: Castello Fonterutoli, producent Marchesi Mazzei, nr 32130, pris 299:-, Italien, Toscana, Chianti Classico, 2012. Druva: 92% Sangiovese, 8% Malvasia Nera+Colorino. *Passar utmärkt till comté.*

Matvin: Lupi Reali, producent Enoitalia, nr 2384, pris 69:-, Italien, Abruzzerna, 2016, ekologiskt. Druva: Montepulciano. *Passar till fläsk- eller lammkött.*

Vinprovning 27/10:

Joel Welander är elev i Grythyttan och höll en mycket bra provning av spanska viner.

Glas 1: Granbazán (vitt), producent Agro de Bazan, nr 70111, pris 180:-, Spanien, Rías Baixas, 2015. Druva: albarello.

Glas 2: Cepas Viejas (rött), producent Dominio de Tares, nr 75659, pris 199:-, Spanien, Bierzo, 2014. Druva: mencia.

Glas 3: Marqués de Murrieta (rött), producent Marques de Murrieta, nr 2612, pris 149:-, Spanien, Rioja, 2013. Druva: 83% tempranillo, 9% graciano, 5% mazuelo och 3% garnacha.

Glas 4: Finca el Puig (rött), producent Cellers Fuentes, nr 2737, pris 209:-, Spanien, Priorat, 2011. Druva: grenache, syrah, carignan, cabernet sauvignon

Matvin: El Gran Botánico (rött), producent Bodegas Gardel, nr 2366, pris 189:- (box 3l), Spanien, Castilla-Vino de la Tierra, 2016, ekologiskt. Druva: tempranillo och syrah.

Vinprovning 17/11:

Marcel Visser från Grythyttan höll en mycket trevlig provning av champagne och mousserande viner.

Glas 1: Castelforte (Prosecco Extra Dry), producent Cantine Riondo, nr 7720, pris 99:-, Italien, Prosecco. Druva: glera.

Glas 2: Miquel Pons (Cava Brut Reserva), producent Miquel Pons, nr 77592, pris 149:-, Spanien, Cava, 2011.

Glas 3: Palmer & Co (Champagne Brut Reserve), producent Palmer & Co, nr 7372, pris 269:-, Frankrike, Champagne.

Glas 4: Launois (Champagne Grand Cru), producent Launois Père et Fils, nr 7450, pris 329:-, Frankrike, Champagne. Druva: chardonnay.

Matvin: Brochet Facile (Sauvignon Blanc), producent Ampelidae, nr 2267, pris 244:- (box 3 l), Frankrike, 2017, ekologiskt. Druva: sauvignon blanc.