

PROVNINGSRESUMÉ

Vinprovning 2020-01-22			Plats: Ljungskile Folkhögskola		
Tema Vinets dag – Exklusiva vita viner från Tyskland			Provningsledare Lukas Tollig		
Antal deltagande medlemmar 54			Antal deltagande gäster 4		
Varunr	Vin	Årgång	Druva	Land/region	Pris
1 Special	Battenfeld-Spanier Mölsheim Troocken Rheinhessen blandning av Erste Lagen	2018	Riesling	Tyskland	170
2 91272	Dönnhoff <i>Felsenberg</i> Grosses Gewächs - Nahe	2017	Riesling	Tyskland	445
3 96033	Schäfer-Fröhlich Stromberg Grosses Gewächs - Nahe	2017	Riesling	Tyskland	489
4 71919	Markus Molitor Zeltinger Himmelreich Kabinett - Mosel	2017	Riesling	Tyskland	199
5 Special	Keller Westhofen Auslese - Rheinhessen	2017	Riesling	Tyskland	279 37,5cl
6 Matvin 5899	Georg Breuer Riesling Sauvage - Rheingau	2018	Riesling	Tyskland	125

Vinets dag till ära provar vi fem exklusiva vita viner – samtliga Riesling- och alla från Tyskland. Friska smakrika viner med hög syra, gröna äpplen, päron och citron. Lukas försöker lotsa oss igenom Tysklands vinlagar, dvs de olika kvalitetsbeteckningarna. Detta visade sig mycket komplicerat.

De sex predikäten, där chaptalisering (sockertillsättning) inte får förekomma är (ordnade efter mustvikt mätt i Öchsle (sockerhalt):

Kabinett – normalskörd

Spätlese – sen skörd

Auslese – från väl mogna eller övermogna druvor

Beerenauslese – speciellt utvalda övermogna druvor

Eiswein – från frusna druvor

Trockenberenauslese – druvor som skrumpnat till russin genom ädelröta

Vinerna var goda, varav det sista (nr 5) var mycket sött och passade bra till efterrätten. Till maten drack vi ännu en Riesling men i det lägre prisspannet. Sist men inte minst måste jag nämna den goda laxrätten med soja och mangosallad. Satt fint till syran i vinet.

Vid pennan/Monica Kyrkander