

Vinprovning Munsänkarna 2020-05-29
Kombinera vin med grillsäsongens smaker
Mats och Lena Gernandt

Vin 1

Gustave Lorentz Riesling Réserve, 2018 **109 kr**

Alsace

Druvig, mycket frisk smak med inslag av päron, honungsmelon, vita blommor, örter och citrus.

Serveras vid cirka 8°C som aperitif, lättare rätter av fisk och skaldjur. Rökta rätter

Sötma: 1 Fyllighet: 4 Fruktysyra: 10

Vin 2

Gustave Lorentz Gewurtztraminer Réserve, 2018 **109 kr**

Alsace

Nyanserad, blommig smak med liten sötma, inslag av gula päron, rosor, honung, kryddor och pomerans.

Serveras vid 8-10°C till rätter av ljust kött, gärna med asiatiska inslag eller som sällskapsdryck.

Sötma: 3 Fyllighet: 6 Fruktysyra: 7

Vin 3

Saint Clair Pioneer Block 23, **199 kr/89 kr**
Nya Zeeland, Marlborough

100% Pinot noir

Balanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mogna jordgubbar, hallon, choklad, ingefära och sandelträ

Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, eller till inte alltför smakrika rätter av lammkött.

Fyllighet: 6 Strävhet: 5 Fruktysyra: 9

Vin 4

Chateau la Tour de By, **199 kr/89 kr**
Bordeaux, Medoc

60% cabernet sauvignon , 35% merlot och 5% petit verdot.

Nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, kakao, ceder och tobak.

Serveras vid 18°C till rätter av mörkt kött.

Fyllighet: 9 Strävhet: 9 Fruktysyra: 9