

Vinprovning Grillviner 20250509



Första flaska Vermut Inledningsdrink

1. Delampa , Monastrell 2023, 14% Jumilla , nr 70849, 99 kr
2. Gemina Seleccion, Monastrell, 2020, 14,5 % Jumilla Spanien, nr 79136 156 kr
3. El Johnny De Los Infiernos, Monastrell, Cab Savuvignon, Syrah, Petit Verdot 2020, 14,5 %, Jumilla nr 76611, 169 kr
4. Pino Doncel, Monstrell, syrah, 2022, 14,5 %, Jumilla nr 71023, 179 kr
5. Calzas Monastell Pie Franco, 2020, 13,5 %, Jumilla, nr 75803 349 kr
6. **Matvin:** Pino Doncel Black, Monastrell, Syrah, Petit Verdot, 2022, 14,5 %, nr 76643, 139 kr

Fredagen den 9 maj besökte oss Lars-Olov Forss. Är utbildad sommelier och delägare i Millbrooks Wine & Spirits. Har hållit i vinprovningar med olika teman och arbetar nu även med vinimport. Importerar främst från Jumilla som ligger ovanför bergen vid Torrevieja. Vi började med ett glas hantverksvermut, medan vi fick hur historia, klimat och jordmån ger unika förutsättningar för odling och vinmakning. Vi provade fem röda viner fick även förslag på olika grillade olika rätter som passar till de olika viner. Allt

från grillade grönsaker, torsk, entrecote, kyckling och fläskkaré. Med olika tillbehör från bakad potatis, olika såser.

Tackar för en intressant vinprovning med spanska grillviner och många förslag passande grill rätter.