Formulär till GrandCru:s hemsidan efter senaste vinprovningen

Vinprovning med mat hemma hos oss: Christina och Lasse

(Startruta)

Viner som vi provade var följande:

Datum: 2011-08-20

	Namn	Distrikt	Vinhus	Årg.	Typ	Land	Pris	Nr	Betyg
1.	Uitkyk	Coastal Region	Stellenbosch	2009	Vitt	Sydafrika	99 kr	81016	4+
2.	Rickety Bridge	Western Cape		2010	Vitt	Sydafrika	128 kr	72967	4+
3.	Rust en Vrede	Western Cape	Stellenbosch	2007	Rött	Sydafrika	199 kr	92179	4
4.	Annandale	Western Cape	Stellenbosch	2003	Rött	Sydafrika	280 kr	88325	5+
5.	Paul Elgin	Overberg	Elgin	2008	Rött	Sydafrika	129 kr	71742	??
6.	Nederburg, Noble Late Harvest	Western Cape		2010	Sött	Sydafrika	79 kr	2741	4+
7.									

Bedömningar och kommentarer till de provade vinerna:

		Kännetecken	Druvsort(er)	Annat
1.	Doft:	Mycke bubblor, gröna äpplen, krusbär, fläder, oljigt	Sauvignon Blanc	Syran försvinner inte men ändrar karaktär
	Smak:	Smörigt, fylligt, citrus, spritsigt		
2.	Doft:	Inte lika grön - gulare, aprikos, Chardonnay, gula äpplen, ylle, våt hund, smörigt, melon	Chenin Blanc	Druvan används till mousserande vin
	Smak:	Rundare, mjukare men syrarikt, Sur (Karin), Chenin Blanc (Åsa)		
3.	Doft:	Brun, mörk, äldre teget. Cigarrlåda, syltigt, kattlåda (Åsa)	Cabernet Sauvignon	Kan lagras
	Smak:	Pinot Noir (Tommy),		
4.	Doft:	Brunare, klarare i färgen, Mjukare, ek, fat, Nytjärad brygga, Äldre,	Shiraz	
	Smak:	Lakrits, mer vassa tanniner (Åsa)		
5.	Doft:	Tunt vin,	Pinot Noir	
	Smak:	Laktits, Kattlåda		
6.	Doft:	Fikon, Russin	Chenin Blanc, Weisser riesling	Säljs i 375 cl flaska
	Smak:	Fikon, Russin, Madel, Honung, "Herregud så gott" (Lena)		
7.	Doft:			
	Smak:			

Efter provningen åt vi följande:

		Med vin nr.
Förrätt	Kantarellrulle på Västerbottenost	5
Varmrätt	Havskräftor	1
Dessert	Rostade persikor med bär, valnötter och honung	6

Önskat recept på ovanstående: **Receptet för antal personer:**

Mängd	Ingrediens	Anm

Så här tillagas rätten(na):

Resultat på spelet vid kaffet blev att:

Flickorna vann: ***Inget spel!***

Gossarna vann: ***Inget spel!***

Ytterligare något att kommentera:

Skickas till: Webbmasterns mailadress