

**Vinprovning med mat hemma hos oss:****Åsa och Tommy***(Startruta)***Viner som vi provade var följande:****Datum:** 2012-04-12

	Namn	Distrikt	Vinhus	Årg.	Typ	Land	Pris	Nr	Betyg
1.	Governo Rosso Toscano "Il cinghiale sfuggente"	Toscana		2012	Rött	Italien	99 kr	72526	4+
2.	Rubrato Aglianico Feudi Di San Grigorio	Toscana	Feudi	2010	Rött	Italien	126 kr		5
3.	La Spinetta Ca'Di Pian- Barbera D'Asti	Piemonte	Aziende Agricola	2010	Rött	Italien	179 kr		4
4.	Promis Gaja Ca'Maracanda	Toscana	Gaja Ca'Maracanda	2011	Rött	Italien	247 kr		5
5.	Neetlingshof Sauvignon Blanc	Stellenboch	Neetlingshof Estate	2013	Vitt	Sydafrika	90 kr		4
6.	Allesverloren Fine Old Vintage	Swartland	Allesverloren	2009	Sött	Sydafrika	145 kr		4+
7.									

**Bedömningar och kommentarer till de provade vinerna:**

Kännetecken			Druvsort(er)	Annat
1.	Doft: Mörka bär, kryddigt, körsbär, pepprigt vanilj, plommon Smak: Kanel, syltigt, mjukt, plommon, lingon		80% Sangiovese, 20% Colorino (torkade)	14,0%
2.	Doft: Medelstor rund dft av röda och mörka bär, peppar läder, tobak, toner av fat Smak: Ung smak, plomman, mogna körsbär, tobak, lufttorkade charketurier, lång eftersmak		Aglianico	13,0%
3.	Doft: Torr frisk syra och balanserade taniner Smak: Fyllig koncentrerad smak med mängder a mörk frukt, körsbär och rostat kaffe		Barbera	14,5%
4.	Doft: Fruktig med fatkar., inslag av svarta vinbär, plommon, salvia, pinjrnötter, viol Smak: Nyanserad, balanserad med fatkar. Inslag av svarta vinbär, plommon, ceder, choklad, viol		55% Merlot, 35% syrah, 10% Sangiovese	14,5%
5.	Doft: Ungdomlig aromisk doft med inslag av kiwi, krusbär, päron och nässlor Smak: Torr, mycket frisk, aromatisk smak med inslag av kiwi, krusbär, citrus			Serveras cirka 8 gr. 14%
6.	Doft: Söt kryddig, mogen smak medinlag av fat, torkade körsbär, katrinplommon, mynta, lakrits Smak: Söt kryddig, mogen smak medinlag av fat, torkade körsbär, katrinplommon, mynta, lakrits		20% tinta barocca, 20% souzao, 20% pontac samt , 10% touriga nacional, och 10 % tinta ririz	Serveras vid 18 gr. 20,5%
7.	Doft: Smak:			

**Efter provningen åt vi följande:**

		Med vin nr.
Förrätt	Halstrade pilgrimsmusslor med citronsmör, bacon och salvia	5
Varmrätt	Dubbelmanierad oxfilé med sallad pårostad potatis, sparris och dillpesto. Minipajer med spenat	1
Dessert	Chokladmousse med lime	6

Önskat recept på: Receptet för antal personer: 

Mängd	Ingrediens	Anm

Så här tillagas receptet:

Resultat på spelet vid kaffet blev att:

Flickorna vann:

**Ja**

Gossarna vann:

**Med tvekan**Ytterligare något att kommentera:


Skickas till:

[Webbmasterns mailadress](mailto:webbmastern@grandcru.se)