

1.



Casalforte Prosecco Extra Dry

🇮🇹 Italien, Venetien, Prosecco

99:-

Art.nr: 7720

Druvor
Glera.

Producent
Collis Heritage
S.p.A.

Alkoholhalt
11%

Sockerhalt
1,1 g/100ml

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



2.



Saint Clair Vicar's Choice Barrel Chardonnay, 2022

🇳🇿 Nya Zeeland, Marlborough

109:-

Art.nr: 2188

Druvor
Chardonnay

Producent
Saint Clair
Family Estate

Alkoholhalt
12,5%

Sockerhalt
<0,3 g/100ml

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



3.



Belleruche Côtes-du-Rhône Chapoutier

2023

🇫🇷 Frankrike, Rhonedalen, Côtes du Rhône

139:-

Art.nr: 75764

Druvor
Grenache
Syrah

Producent
Chapoutier

Alkoholhalt
14%

Sockerhalt
<0,3 g/100ml

Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



4.



Marqués de Riscal Reserva

2020

🇪🇸 Spanien, Rioja

199:-

Art.nr: 2573

Druvor
80% Tempranillo
10% Mazuelo
10% Graciano

Producent
Marqués
de Riscal

Alkoholhalt
14,5%

Sockerhalt
<0,3 g/100ml

Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Betyg:

Betyg:

Betyg:

Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

T.ex. utseende, smak, doft.

Anteckningar/Omdöme:

Anteckningar/Omdöme:

Anteckningar/Omdöme:

Vinprovning med höstens grundsmaker – så får du till kombinationen!

Välkommen till en smakresa genom fyra utsökta viner – perfekt för aperitif, fredagsmys eller en smakrik hemmakväll. Vi testar hur vinerna kombineras med våra olika grundsmaker med ostar, olivolja, marmelad, citron och andra små tillbehör. Fokus? Att njuta. Inget krångel, bara goda grejer.

Vinerna vi provar:

Casalforte, Prosecco Extra Dry

Elegant bubbel i frisk och fruktig stil.

Saint Clair, Vicar's Choice Barrel Chardonnay

Ett friskt vitt vin i lite fylligare stil med bra syra.

Chapoutier Côtes du Rhône

Varmtt, kryddig rödvin – en klassisk Rhôneare.

Marques de Riscal, Rioja Reserva

Klassisk mogen Rioja i fylligare still med bra strävhets.

Tillbehören:

Flingsalt, salta chips, olivolja, en citronklyfta, svampkräm alt. creme friche, päronmarmelad, gröna vindruvor och tomat.

Svampkräm:

Stek 100 g champinjoner med ½ gul lök, lite timjan och finhackad vitlöksklyfta, mixa till en slät puré, blanda med 2 dl smetana och 1 dl färskost, smaka av med salt och peppar.

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

1. Vindruvor + Castelforte – En sur upplevelse, sötman från druvan minskar sötman i vinet!
2. Citron + Castelforte – Frukten kommer tillbaka i vinet och minskar syran.
3. Tomat + Chapoutier – Umamin från tomat får vinet ur balans och ger en metallisk bismak.
4. Tomat + citron, olivolja, salt + Chapoutier – Den goda kombinationen är tillbaka!
5. Vindruva med olivolja, salt, citron och creme fraiche + Saint Clair – En söt druva funkar till ett torrt vin när vi adderar mjukgörare.
6. Marmelad + Rioja – Öväntat dålig matchning, sötman dödar frukten i vinet!
7. Chips och svampkräm (alt. creme fraiche) + Chapoutier – Fruktheten kommer tillbaka och vinet smakar ljuvligt.

Tips för att lyckas:

Ha allt förberett i små portionsbitar.

Prova en tugga av tillbehöret först, sedan en sipp vin.

Prata om vad du känner och upplever – det finns inget “rätt eller fel”.

Avslutning & summering

Tack för att du var med!

Förhoppningsvis har du hittat nya favoritkombinationer. Kanske blev du också förälskad i ett vin du inte visste fanns. Kom ihåg: det bästa vinet är det du gillar – och som får sällskapet att le.

Skåll!



VINSMART