

1.



Gardo & Morris Brut Sauvignon Blanc

2023

Nya Zeeland, Marlborough

129:-

Art.nr: 7708

Druvor	Producent	Alkoholhalt
Sauvignon Blanc	Gardo Morris Wines	12,5%
		Sockerhalt
		0,6 g/100ml

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

T.ex. utseende, smak, doft.

2.



Berså Spumante Brut

Italien

99:-

Art.nr:77176

Druvor	Producent	Alkoholhalt
50% Glera 50% Chardonnay	The Wine & Spirit Collective	11%
		Sockerhalt

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

3.



Acrobat Chardonnay

2023

USA, Oregon

179:-

Art.nr:20157

Druvor	Producent	Alkoholhalt
Chardonnay	Foley Estate	13%
		Sockerhalt
		<0,3 g/100ml

Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

4.



ChateauBriand Grand Réserve

2019

Frankrike, Bordeaux

149:-

Art.nr:72442

Druvor	Producent	Alkoholhalt
	Carovin AB	14,5%
		Sockerhalt
		<0,3 g/100ml

Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

5.



**Lucia De Maio
Amarone**

2022

 Italien, Venetien, Valpolicella

219:-

Art.nr:79187

Druvor 70% Corvina 15% Corvinone 10% Rondinella	Producent Cantine di Verona s.c.a.	Alkoholhalt 15% Sockerhalt <0,3 g/100ml
---	---	--

Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

Ost och vin – så får du till kombinationen!

Upplev hur smakerna möts när vi kombinerar noggrant utvalda ostar med passande viner. Under provningen guidar vi dig genom klassiska smakmöten – från friska mousserande till vita viner och fylligare röda. En smakresa där varje tugga och klunk förhöjer den andra men också hur vi undviker de dåliga.

Vinerna vi provar:

2023 Gardo & Morris Brut Sauvignon Blanc Brut
Aromatiskt mousserande i fruktig och frisk stil

Berså, Spumante Brut, Italien
Fruktig stil med pigg syra

2023 Acrobat, Chardonnay, Oregon
medelfylligt vitt vin med bra syra och ekfatskaraktär

1999 Chateau Briand Grande Reserve, Bordeaux
Medelfyllig, stramare stil med tydliga tanniner

2022 Lucia de Maio, Amarone
Rött vin i fylligare stil och generös fruktighet

Tillbehören:

Getost, vitmögelost, mellanlagrad hårdost (exempelvis Gruyère), smakrikare och långlagrad hårdost (exempelvis cheddar) samt blåmögelost.

Champagnevinäger, olivolja, flingsalt och päronmarmelad.

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

1. Getost + Amarone- Vinet tar över smaken och reagerar med vitmöglet vilket ger en metallisk bismak.
2. Getost + Gardo Morris – Vinet och osten ligger i samma smaknivå och ostens syra minskar syran i vinet.
3. Vitmögelost + Acrobat – milda brieosten möter fylligheten i vinet och vi får en bra matchning.
4. Gruyère + Bordeaux – Sälta och fett från osten mildrar strävheten och lyfter fram fruktigheten i vinet.
5. Smakrik cheddar + Amarone – ju saltare ost desto smakrikare rött, en perfekt matchning.
6. Cheddar & Marmelad + Amarone – Marmeladen minskar vinets fruktighet och lyfter fram strävheten.
7. Marmelad med olivolja, salt och vinäger (blanda!) + blåmögelost provas med Bordeaux – Strävheten reagerar negativt med umamin från blåmöglet.
8. Samma som föregående + Berså – Då det mousserande vinet är riktigt fruktigt och inte har någon strävhet matchar det osten perfekt.

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