

1.

**Sander
Prestige Brut**

2023

 Tyskland, Rheinhessen**179:-**

Art.nr: 2018101

Druvor
Riesling**Producent**
Weingut Sander**Alkoholhalt**
11,5%**Sockerhalt**
0,4 g/100ml**Sötma****Fyllighet****Fruktsyra****Betyg:****Anteckningar/Omdöme:**

T.ex. utseende, smak, doft.

2.

**Pieropan
Soave Classico**

2023

 Italien, Venetien, Soave**149:-**

Art.nr: 2010801

Druvor
50% Garganega
50% Trebbiano**Producent**
Pieropan**Alkoholhalt**
12%**Sockerhalt**
<0,3 g/100ml**Sötma****Fyllighet****Fruktsyra****Betyg:****Anteckningar/Omdöme:**

Vinprovning med Mousserande, vitt och löjrom

Välkommen till en smakresa genom två goda viner – perfekt för aperitif, fredagsmys eller en smakrik hemmakväll. Vi testar hur vinerna dansar med löjromen och hur tillbehören får vinerna att lyfta smakmässigt, Inget krångel, bara goda grejer.

Vinerna vi provar:

2023 Sander Prestige Cuvée Riesling Brut, Rheinhessen

- 100 % Riesling.
- Det är ett mousserande vin (typ "Sekt") och kolsyrejäsningen skedde på flaska enligt traditionell metod
- Vinet har en sockerhalt på ca 0,4 g/100 ml — alltså mycket torrt.
- Vinet är ekologiskt odlat.

2024 Pieropan, Soave Classico

- 90 % Garganega och cirka 10 % Trebbiano di Soave.
- Lagring: vinet har lagrats 5–9 månader på glas-/cementtank tillsammans med sin jästfällning (sur lie) och därefter ytterligare några månader på flaska innan försäljning

Tillbehören:

Löjrom, hackad rödlök, smetana, saltade chips & citronklyfta.

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

1. **Lörom med Mousserande** – umamin krockar med vinet
2. **Citron och mousserande** – Syran ökar vinets fruktighet
3. **Rödlök med Pieropan** – Beskan blir framträdande
4. **Alla tillbehören tillsammans med Pieropan**

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