

1.



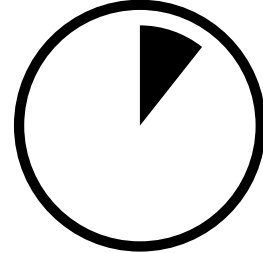
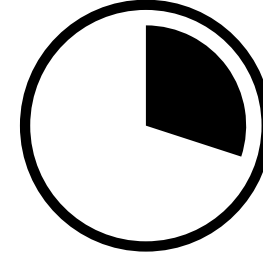
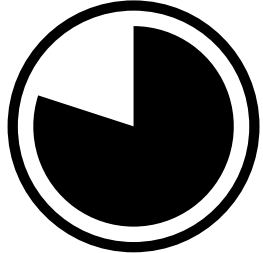
Gardo & Morris Brut Sauvignon Blanc

2024

 Nya Zeeland, Marlborough

129:-

Art.nr: 7708

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

Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

Tex. utseende, smak, doft.

2.



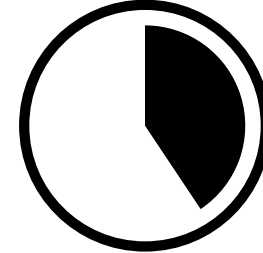
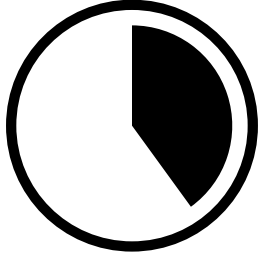
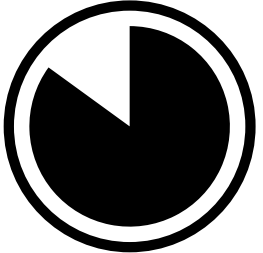
Heinrich Pinot Noir

2024

 Österrike, Burgenland

149:-

Art.nr: 2011001

Druvor Pinot noir	Producent Weingut Heinrich	Alkoholhalt 12% Sockerhalt <0,3 g/100ml
Sötma 	Fyllighet 	Fruktsyra 

Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

Vinprovning med bubbel, Pinot Noir och goda tilltugg

Välkommen till en smakfull stund där friskt bubbel och elegant Pinot Noir möter noggrant utvalda tilltugg. I kväll utforskar vi hur olika texturer och smaker – från fruktigt och fräscht till mjukt och nötigt – samspelar med två viner som var och en har sin egen karaktär och personlighet. Luta dig tillbaka, låt nyfikenheten styra och upptäck hur små detaljer kan förändra hela vinupplevelsen

Vinerna vi provar:

2024 Gardo & Morris Brut Sauvignon Blanc

– Från vingårdar i regionen Marlborough på Nya Zeelands sydö, och mer specifikt från vingårdar i Wairau Valley.
– Vinet är ett mousserande vin på 100% Sauvignon Blanc där den andra jäsningen sker enligt tankmetoden.

2024 Heinrich Pinot Noir, Burgenland

– Vineriet arbetar biodynamiskt.
– Vinet kommer från vingårdar runt Gols och områdena kring Neusiedlersee med kalkrika och sand-/grusjordar.
– Handskörd, noggrann selektering, Efter jäsningen lagras vinet på gamla 500-litersfat.

Tillbehören:

Tärnad mango med chiliflakes, räkor, skalade, fetaost, olivolja, färskost, Västerbottensost och surdegsbröd.

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

1. **Gardo & Morris + mango med chili** – Bubblornas friskhet och Sauvignon Blancs tropiska aromer möter mangons sötma vilket gör att vinet tappar sin frukt.
2. **Gardo & Morris + räkor** – Frisk syra och citrusinslag rensar gommen och lyfter räkan men skapar en krock med umamin från räkorna.
3. **Gardo & Morris + mango med chili, räkor och fetaost på bröd** – Bubblornas friskhet och Sauvignon Blancs tropiska aromer möter mangons sötma och chilins hetta, då vi tillsatt feta och bröd bygger det en smakbrygga så att kombinationen fungerar.
4. **Heinrich Pinot Noir + färskost och surdegsbröd** – Den milda osten och det syrliga brödet ger en fin bas som låter vinets rödbäriga, eleganta toner komma fram men är kanske något för kraftiga för denna milda ost.
5. **Heinrich Pinot Noir + Västerbottensost** – Den lagrade ostens sälta och nötighet bygger djup tillsammans med vinets mjuka tanniner. En outstanding kombination är bröd med färskost och riven Västerbottensost ovanpå.

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.

Skål!



VINSMART