

1.



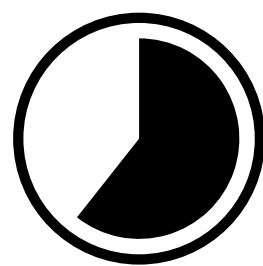
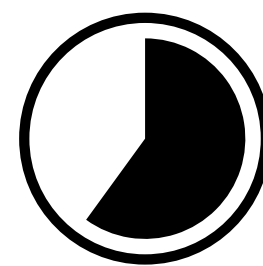
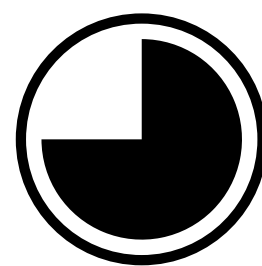
Casalforte Ripasso

2022

 Italien, Venetien, Valpolicella

119:-

Art.nr: 535201

Druvor 70% corvina 20% rondinella 5% molinara 5% övriga druvor	Producent Collis Heritage S.p.A.	Alkoholhalt 13,5% Sockerhalt 0,8 g/100ml
Sötma 	Fyllighet 	Fruktsyra 

Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

Tex. utseende, smak, doft.

2.



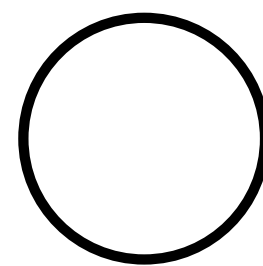
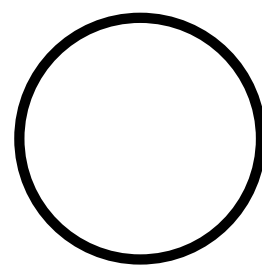
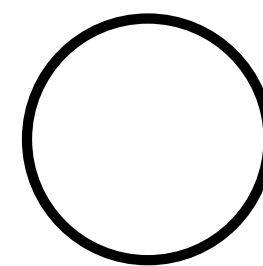
Chateau Le Grand MoulinBordeaux

2016

 Frankrike

119:-

Art.nr: 7550001

Druvor	Producent Carovin AB	Alkoholhalt 13% Sockerhalt <0,3 g/100ml
Sötma 	Fyllighet 	Fruktsyra 

Betyg:

Anteckningar/Omdöme:

Vinprovning med Ripasso, mogen Bordeaux och ost – den godaste kombon!

Välkommen till en provning där vi utforskar två klassiska vinvärldar – den fylliga, fruktvarma Ripassostilen från Valpolicella och den eleganta, mogna strukturen hos en Bordeaux med ålder. Tillsammans med utvalda ostar och tillbehör får vi uppleva hur sälta, sötma, syra och mognad samspelar med vinernas olika uttryck. Låt nyfikenheten guida dig och upptäck hur små smakskiftningar skapar stora upplevelser.

Vinerna vi provar:

2022 Casalforte, Ripasso, Valpolicella

- Druvor: ca 70 % Corvina, 20 % Rondinella, 5 % Corvinone + 5 % andra druvor.
- Vinet genomgår "Ripasso"-metoden (andra jäsningen på druvrester från Amarone- eller Recioto-produktion).
- Delvis lagring i Slavonska ekfat.

2015 Chateau Le Grand Moulin, Bordeaux

- Le Grand Moulin, appellationen Blaye-Côtes de Bordeaux.
- 90 % Merlot och 10 % Cabernet Sauvignon.
- Vinet lagras i både rostfria tankar och ek i ca 6-7 månader.

Tillbehören:

Färskost, gruyère 22 månader, cheddar 12 månader, blåmögelost, päronskivor.

Smakresan steg för steg

(Numren motsvarar ordningen du provar i)

1. **Ripasso + gruyère** – Ostens nötighet möter Ripassons mörka frukt och kryddighet i en mjuk, harmonisk kombination.
2. **Ripasso + färskost** – Den milda och krämiga osten lyfter vinets fruktighet och gör att Ripassons fyllighet känns ännu rundare.
3. **Bordeaux + cheddar** – En lagrad cheddar möter det mogna Bordeauxvinets ceder och svarta vinbärstoner – en klassisk, balanserad matchning.
4. **Bordeaux + blåmögelost** – Salt och kraftfull ost möter vinets mjuka tanniner och mognadsnyanser. Testa gärna en liten mängd först – intensiteten gör upplevelsen spännande.
5. **Bordeaux eller Ripasso + päron** – Päronens friska sötma lyfter frukten i Ripasson och framhäver elegansen i Bordeauxvinets mognad.

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