

Vin och Mat Inspiration genom hela måltiden Lisa Solberger

1	Maschio dei cavalieri Prosecco frizzante	Glera	10,5 %	76170	89 kr
2	Bichot Bourgogne Chardonnay 2017		13 %	76491	139 kr
3	Mandrarossa Grillo Costaduno 2017		13,5 %	73155	119 kr
4	Kanonkop Kadette Pinotage 2016		14%	77036	129 kr
5	Villa Puccini Chianti Classico Sangiovese		13 %	22328	145 kr
6	Castano Organic Monastrell 2017		14%	2050	209 kr
7	Asti Cinzano Moscato (ej med på bild)		7 %	7711	79 kr



Vin och mat i kombination

Lisa Solberger var vår provningsledare på vinprovning den 4 april. Nigab's vinambassadör, utbildad sommelier med lång erfarenhet av vinprovningar, allt från sensorikens grunder till mat & vin i kombination.

Vi fick känna vinets och matens grundsmaker och hur de påverkar varandra. Provningen bestod av 7 viner och hur dessa kunde matcha olika smaker, aromer och hela maträtter.

Kvällens meny Hickorymarinerad kalv med svamp och majrova. Efterrätt Tartelette med halloncurd, vispad vanilj/lime pannacotta, hallon samt karameliserad vit choklad. Till efterrätten provades Asti Zinzano (Mousserat).