

Nyhetsbrev nr 4 Årgång 4 Munskänkarna Åkersberga

Innehåll

- *Save the day för höstens vinmässa*
- *Anmälan till 2 betygskurs i höst*
- *Hemsidan med höstens provningar*
- *Grillviner*

Save the day 4 oktober för höstens vinmässa

Efter det uppskattade producentbesöket från Piemonte förra våren har vi beslutat om en utökad mässa med flera importörer.

Tanken är att uppmärksamma beställningssortimentet och de godbitar som finns där. Det är ju inte svårt att beställa därifrån, det gäller bara att våga djupdyka och hitta nya favoriter. Vi kommer att få besök av bla Wine affair, Portocastas och Lively Wine, alla tre har hållit uppskattade provningar hos oss under det senaste året. Bouscasséviner, Portugals pärlor och viner från årets vinort Alto Adige.

Den här kvällen får du inte missa!

Sugen på att läsa tvåbetygskursen?

Då är det hög tid att anmäla sig. Den startar den 24 augusti och du anmäler dig till Marianne Cronebäck regionens utbildningsansvariga, croneback@telia.com

Håll koll på hemsidan

Redan nu ligger alla höstens provningar ute på hemsidan så att du kan skriva in i kalendern. Ibland behöver vi ju prioritera och då är det bra att veta hur helheten ser ut. Vi kommer att uppdatera efterhand med mer information

Grillviner

Grillsäsongen är ju redan igång med en härlig början på sommaren. Även om vi nog börjar längta efter lite regn framför allt för odlingarnas och svampens skull.



Här kommer några förslag hämtade ur Systemets lathund för sommarens viner

Saint Clair Origen Pinot noir från Nya Zeeland Nr 16015 119:- Årets bästa grillvin enligt Taysta. Fruktigt och smakrikt med hög syra. Fisk eller fågel passar bra tillsammans med potatisgratäng, är gott också till grönsaker och haloumi.

Bikandi Crianza Nr 2794 109:- Smakrikt vin som legat 14 månader på franska ekfat. Passar till lamm gärna med timjan och rosmarin, men även nöt och vilt. Servera med fetagraterade rotsaker.

Fruitère Vinicole d'Arbois Côte du Jura Nr 2292 135:- Vitt smakrikt vin med smak av äpple, citron, nötter och mineral och som passar bra till Souvlaki.

Pongrácz Brut, mousserande vin från Sydafrika Nr 7628 120:-. Smak av äpple, kex, honung och apelsin. Prova till lax med lime och chili.

Boom Boom Syrah Nr 6714 169:- Tydliga toner av björnbär, plommon lagerblad, kaffe och svartpeppar. Passar till smakrika rätter av lamm och nöt.

Ricossa Barbaresco BIO Nr 78143 199:- Smak av röda bär, skogshallon, bigarråer, viol och lakrits. Svamprisotto och grillad portobello blir perfekt.

Styrelsen önskar



Genom Agneta

