

Vinprovning Naturviner 20260123



1. Soalheiro Pet Nat, Alvarinho 2024, Vinho Verde Portugal, 13%
nr 58374, 189 kr
2. Bergkloster Cuveé Weiss, 2022 Rheinhessen Tyskland, 10 %
nr 74768, 209 kr
3. Barroca Da Malhada Arinto NA Anfora 2024, Portugal, 12,5 %
nr 7374101, 260 kr
4. Bergkloster Super Lecka, 2022 Reihessen Tyskland, 10,5 %
nr 736201, 209 kr
5. Nero Frizzante 2024, Sicilien Italien, 13%, nr 58802, 161 kr
6. Jerome Arnoux Tradition 2023, Jura Frankrike, 12,5 %
nr 25233, 199 kr

Vinprovningens tema var **En grundkurs i Naturvin.**

Provningsledare Vendela "Vinstroms" Nordström,

Sommelierstudent på Restauranghögskolan Grythyttan

Vi fick syfta bekantskap med sex st olika naturviner .Oftast är naturviner en blandning av 5-8 st olika druvor. Vi fick prova viner med cuvee blandning och endruevin.

Varken ekologiskt , biodynamiskt & naturvin använder pesticider eller konstgödsel. Använder endast vildjäst dvs druvans egen jästförmåga. Ekologiska viner måste vara certifierade.

Biodynamiska följer månkalendern. Vi tackar för en och intressant och trevlig provning.

Kvällens meny bestod av ugnspocherad sej med ugnsbakad blomkål och potatismos.