Vinprovning Vägen till riksfinal 2026, 20261023

1 Sauvignon blanc, Hunter´s Marlborough Nya Zeeland, 2025, 12,5%, nr 6202,
129 kr
2 Pinot Noir, Irony, Kalifornien, USA,14,5%, nr 6694, 169 kr
3 Riesling, Alsace Grand Cru, Alsace, Frankrike,13,5 %, nr 20164, 239 kr,
4 Brunello di Montalcino, Sangiovese, Toscana Italien, 14%, nr 42302, 279 kr
5 Melon de Bourgogne, Muscadet, Loiredalen, Frankrike, 12,5%, nr 57593, 279 kr
6 Shiraz, Penfolds Bin 28, 2024,South Aust. Australien, nr 16320, 299 kr,

Fredagens vinprovning var Christer Nygren och Stefan Nyhlen från vår sektion provningsledare med temat Vägen till Riksfinal 2026. De berättade hur vägen började med en första plats på sektionens vintävling (=blindtävling). Sedan vidare till Karlstad för att delta i den regionala vintävling, där de vann. Vidare till Stockholm och den centrala

blindtävlingen. Där gick det inte så bra. Men med en erfarenhet rikare. Blindprovat många viner, det är druvor, regioner och länder.

Vi provade ett vitt och ett rött vin från vardera blindprovnigs tillfällle. Stefan och Christer ledde oss genom provningen, på ett lättsamt sätt att förstå de olika färg, dofter, smaker, syra mm. Tackar för en intressant provning.

Kvällens meny: Ugnsstekt lax med vitvinssås, potatismos med gräslök och sparris. Tackar Restaurang Pärltuppen för en mycket god rätt.