

Vinprovning 20241114 När är ett vin optimalt mognadslagrat



1 1996 Château Roc de Boisseaux, Saint-Émilion Grand Cru – djup, mogen och klassiskt strukturerad.

2 2014 Château La Tour du Pin Figéac, Saint-Émilion Grand Cru – elegant och fräsch med fint driv.

3 2013 Château Gaudin “La Réserve”, Pauillac – koncentrerad och balanserad med tydliglagrings potential.

4 1989 Château Colombier-Monpelou, Cru Bourgeois, Pauillac – mogen karaktär med mjuka tanniner och komplex doft.

Till maten serveras 2006 Château Maurac – ett vin som knyter ihop kvällen med klassisk Bordeaux-stil och perfekt mognad.

OBS vin nr 3 och 4 ska byta nummer med varann,
vin nr 3 – ska vin nr 4 och vin nr 4 ska vara vin nr 3.

När är ett vin optimalt mognadslagrat?

En exklusiv vinprovning med chefsommelier och adjunkt Marcel Visser. Utforskar hur **druvsort, årgång, lagringsförhållanden** och stil påverkar vinets utveckling, och vad som egentligen menas med att ett vin är “optimalt moget”. Med sin djupa kunskap och känsla för smak tar Marcel oss med på en resa i tid och terroir – där varje flaska berättar sin historia. Fick dessutom en intressant visning av hur man varsamt öppnar ett äldre vin mer än 30 år gammalt. En kväll fylld av smak, doft och aha-upplevelser.
Meny: Fläskroulader med bacon, lök, kapris, äppelcidervinäger och potatisgratäng.

Tackar Marcel för en mycket intressant och trevlig vinprovning.