

Vinprovning Syd Afrika Årets bästa vin 20260918



- 1 Pongracz Brut, Pinot Noir, Chardonnay, nr 762801, 12% 139 kr
2 Krone Borealis Cuveé Brut, Chardonnay, Pinot noir, nr 7491301, 12% 139 kr
3 Stellenbosch Reserve-Regional, cab sauv, merlot, nr 4638, 14%, 149 kr
4 Rust en Vrede Estate, Cab Sauv, syrah, merlot, nr 12356 14% 329 kr
5 Meerlust Estate, Rubicon, Cab Sauv, merlot, nr 202601, 14%, 399 kr
6 Kanonkop, Wine Estate, Pinotage, nr 95703, 399 kr
Matvin David& Nadia Pinotage nr 92285, 189 kr

Vinprovningen ”Årets bästa vin 2026: Sydafrika” genomfördes i Karlskoga den 18 september. Syftet var att prova sex sydafrikanska viner och låta deltagarna rösta fram sin favorit individuellt via QR-kod.

Provningen inleddes med en presentation av **Sydafrikas mousserande viner**, Méthode Cap Classique (MCC), med **Pongrácz och Krone**. Vi fick lära oss om den traditionella metoden med en andra jäsnings på flaska och lagring på jästfällningen. Pongrácz beskrevs som frisk och fruktig, medan Krone hade något mer frukt, nougat och fyllighet. Fortsättning nästa sida

Därefter låg fokus på **Stellenbosch och sydafrikanska röda viner**. Vi provade bland annat **The Stellenbosch Reserve, Rust en Vrede Estate, Meerlust Rubicon och Kanonkop Estate Pinotage**. Vinerna visade olika uttryck för regionen – från eleganta och fruktiga till fylliga, kraftfulla och lagringsdugliga.

Sammanfattningsvis gav provningen en bred bild av Sydafrika som vinland, både genom de traditionellt framställda bubbelvinerna och genom de kraftfulla och komplexa röda vinerna från framför allt Stellenbosch.

Provningsledare var sektionens medlemmar. Karin Eriksson, Mats Brevald och Eliselotte Landö.

Kvällens meny var Citronmarinerad klubbfile av majskeyckling med rödvinssås och salviapotatismos med brynt smör och cheddar.

Tackar sektionens medlemmar för provningen och Restaurang Pärltuppen för måltiden.