

**Vinprovning Ekmans på Torget –
delikatesstallrik med matchande vin 20241129**

1. Louis Bouillot Cremant de Bourgogne Brut, Mousserande torrt vitt, nr 7688, Bourgogne Frankrike, 12%, 149 kr
2. Kloster Eberbach Riesling Spätlese, 2023, Druvigt och Blommigt, nr 6257, Rheingau Tyskland, 7,5 %, 159 kr
3. Pinot Gris Premium Re'serve 2022, Druvigt och Bommigt, nr 2899, Alsace Frankrike, 13,5 % 119 kr
4. Ge`rard Bertrand Chateau L`Hospitalet La Re'serve Rouge,2022, Fruktigt och Smakrikt, nr 73142, Languedoc-Roussillon, Frankrike, 15%, 209 kr
5. Baron de Ley Gran Reserva 2017, Kryddigt och Mustigt, nr 2768, Rioja Spanien, 14%, 219 kr
6. Domini Veneti, Ricioto della Valpolicella Classico, Rött vin , Sött, nr 2304, Venetien Italien, 12,5%, 179 kr

Ekmans på Torget- Delikatesstallrik var kvällens tema på vår vinprovning den 29 november. Att hitta ett vin och mat som skapar Harmoni tillsammans. Viktigast smakerna och känslorna i vin och respektive mat, det vill säga grundsmakerna och känslorna. Vinets påverkan på maten, matens påverkan på vinet.

Elise-Lott Landö ägare av Smakbiten, gav oss en presentation av smaktallrikens 12 olika innehåll. Hur syran, sötman, beskan, strävheten och sältan förstärker/ minskar eller balanserar vinet och maten. Slutsats – Allt påverkar allt.

Presentation av vin och- matkombinationer var några av vår egna medlemmar; Margareta, Karin, Christer, Åsa, Eva-Britt och Annika.

Tackar Ekise-Lott för trevliga och goda smaktallriken, och tack till kvällens provningsledare och övriga som serverade oss under kvällen.