

Provning med Loire-producenten Saget la Perrière 18 september.

Tisdagen den 18 september Kl 18.15
Näringslivets Hus, Storgatan 19 i Stockholm



Familjen Saget har levt med vin i området Pouilly-sur Loire i nio generationer. För över 20 år sedan expanderade familjen och är idag en företagsgrupp, vid namn Saget La Perrière, som erbjuder viner från många delar av Loiredalen och även driver hotellverksamhet. Nu har vi nöjet att välkomna Amandine Roy från Saget La Perrière till Stockholm för en provning.

Antalet platser är begränsat. Vi kommer att prova 7 viner och det kommer att serveras en varmrätt med vin därtill. Evenemanget kostar 500 kr per person. Provningsavgiften skall sättas in på Bankgiro 5343-0575 senast tre dagar innan provningsdatum.

ANMÄL DIG HÄR =>>

Viner som kommer att provas:



La Petite Perrière Sauvignon Blanc

Systembolagsnummer: 70446

99,00 kr

Fräsch doft med inslag av svarta vinbärsblad, krusbär och tropisk frukter som mango och melon. Smaken är torr, fräsch och frisk med inslag av, krusbär, melon, citron och mango. Till lättare fisk- och skaldjursrätter. Varför inte en vitvinspocherad rödtunga med vitvinsås och duchesspotatis?



Domaine de Terres Blanches Sancerre

Systembolagsnummer: 71020

229,00 kr

Har ett bra djup i doften med inslag av nyklippt gräs, krusbär, lätt blommiga toner och mineral. Smaken är torr och frisk med ren och fräsch fruktighet med inslag av krusbär, fläder, citron och en elegant mineralitet i eftersmaken. Passar till något kraftigare fisk- och skaldjursanrättningar, gärna med lite syrlighet i sig.



Domaine de Terres Blanches Pouilly Fumé

Systembolagsnummer: 71475

229,00 kr

Inslag av nässlor, flintrök, krusbär, lätt blommiga toner och mineral i doften. Smaken är torr och frisk med ren och fräsch fruktighet med inslag av Golden Delicious äpplen, krusbär, fläder, citron och en fin mineralitet i den långa eftersmaken. Avnjuts tillsammans med fisk- och skaldjursrätter där det också finns någon form av syrlighet.



Aurore

Systembolagsnummer: 71262

179,00 kr

Intensiv doft med inslag av mogna äpplen, aprikos, grapefrukt, vita blommor och en rostad ton samt kokos från faten. Smaken är torr och fyllig med härligt intensiva smaker av mogna röda äpplen, bröd, vanilj, persika kalkig mineralitet och rostade fat. Texturen har en viss oljighet och eftersmaken är lång. Till kraftigare fiskrätter samt lättare köträtter.



La Petite Perrière Pinot Noir Rosé

Systembolagsnummer: 70126

99,00 kr

Fruktig doft med inslag av röda frukter, och lätt blommiga toner. Smaken är torr och frisk och fräsch med fina inslag av röda bär, lätt ton av stendamm och en fläkt av färska örter. Till kraftigare fiskrätter samt lättare köträtter och sallader samt pasta. Varför inte en fräsch sallad med majs- och grönsockerbröst, bacon och grillad grönsparris?



La Petite Perrière Pinot Noir

Systembolagsnummer: 72372

99,00 kr

Fruktig doft med inslag av hallon och andra röda frukter samt kryddor. Smaken är ganska lätt och frisk med bra fruktighet och trevliga inslag av röda bär, kryddor och viss fatkaraktär. Rekommenderas till kraftigare fiskrätter samt lättare köträtter. Varför inte en halstrad torskrygg med rödvinsås och potatis- och grevostbakelse?



Supernova Malbec

Systembolagsnummer: 71197

179,00 kr

Inslag av mörka bär, mörka körsbär, pioner och kryddor i doften. Smaken är rik med ganska stadiga men mogna tanniner. Vi finner inslag av mörka frukter, cederträ, kryddor och lätt animaliska toner. Till medelkraftiga och kraftigare köträtter. Varför inte helstekt entrecôte med gräddig sås smaksatt med grönmögelost samt rostad mandelpotatis?