

Provning av grymma rödviner och högklassig gin.

INSTÄLLT PGA CORONA

Onsdagen den 15 april kl 18.15, Storgatan 19 i Stockholm



Nu har vi nöjet att bjuda in till en dubbelprovning där vi börjar med att prova fyra grymma rödviner som är nytillkomna i vårt sortiment. Alla fyra är i en kraftfull stil och lämpar sig väl till smakrika anrättningar.

Globalt sett ser vi en minskad spritkonsumtion, men det finns några segment som sticker ut åt andra hållet. Intresset för framförallt hantverksproducerad Gin är mycket stort och nu dyker vi djupare ner i denna så heta sprittyp. Under kvällen kommer ni även få tips på hur man får till en perfekt Gin & Tonic.

Kvällen kommer att ledas av folk o folks egen dryckesexpert Mats Claësson, som är en av Sveriges mest erfarna provningsledare.

Efter en utvald aperitif kommer vi att botanisera bland 4 viner och 4 gin-sorter och det kommer att finnas ytterligare några produkter för egen provning. Evenemanget kostar 500 kr per person, och då ingår en utvald varmrätt med vin därtill. Antalet platser är begränsat.

Var gärna försiktig med parfym. Det finns människor som är allergiska och framför allt vill vi att dryckernas väldoft ska spela huvudrollen.

**Vinerna vi kommer att prova:**



## Faustino Reserva Especial ICON Edition

Systembolagsnummer: 71829

249,00 kr

---

Ett vin baserat på Spaniens kvalitetsdruva Tempranillo och några procent Graciano som tillför elegans, hög syra och en lätt pepprig fruktighet. Vinet fick hela 95 poäng (2019) i den internationella vintidningen Decanter.



## Domaine Tour Boisée Marielle et Frédérique, EKO

Systembolagsnummer: 78745

149,00 kr

---

I Languedoc i södra Frankrike ligger den vackra egendomen La Tour Boisée. Det här vinet har finkorniga och mogna tanniner och smaken har en bra balans med inslag av björnbär, solmogna jordgubbar, kryddor och färska örter.



## Prieuré de Cénac Malbec

Systembolagsnummer: 76983

165,00 kr

---

Detta vin har fått hela 93 poäng i tidningen Wine Enthusiast. Smaken är stram men tanninerna är fint sandiga i strukturen. I smaken som har bra längd finner man både mörka frukter och bär, kryddor, kakao och en touch av valnöt



## Madremia

Systembolagsnummer: 72890

159,00 kr

---

Madremia betyder Mamma mia, och det tycker jag man kan utbrista när man dricker detta goda vin. Smaken är rik med en fin balans mellan fat, smakrikedom, mörk fruktighet, kryddor och kakao.

Gin-sorterna vi kommer att prova:



## O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin

Systembolagsnummer: 82855

289,00 kr

---

O.P. Anderson Distillery Organic Dry Gin är en aromatisk gin med klassisk kryddning men där man adderat anis och fänkål, två av de ingredienser som definierar O.P. Anderson Aquavit. Det ger ginen en liten touch av lakrits.



## Marconi 46 Distilled Dry Gin

Systembolagsnummer: 82203

399,00 kr

---

Denna gin andas innovation och fingertoppskänsla, egenskaper som mer än väl kan förknippas med Guglielmo Marconi som uppfann telegrafen och fick nobelpriset i fysik 1909. Dessutom är destilleriets adress Via Marconi 46 och alkoholhalten ligger även den på, just det, 46%.



## Hernö Gin

Systembolagsnummer: 86927

328,00 kr

---

Hernö Gin, som är beläget i byn Dala utanför Härnösand, är det mest prisbelönta gindestilleriet i Europa. I destilleriet står Kierstin och Marit, två handhamrade kopparrännor som används för att tillverka denna ekologiska gin som även fått utmärkelsen World's best London Dry Gin.



## Explorer Gin

Systembolagsnummer: 32

205,00 kr

---

Explorer Gin har destillerats på pot-still med riktiga enbär. Ingredienserna är uteslutande ekologiska och förutom enbären, ingår även destillat av korianderfrö, angelikarot, citrönsäst och ingefära. Explorer Gin är en äkta "Distilled Gin", vilket är den högsta ginkvaliteten och som även kallas för "London Dry Gin".