

Välja vin till oxfilé - vinprovning med 2-rättersmiddag.

INSTÄLLT PGA CORONA

Torsdagen den 16 april kl 18.30 i Västerås

Stadshusrestaurangen, Fiskartorget 2

Tisdagen den 28 april kl 18.30 i Göteborg

Hotell Tidbloms, Olskroksgatan 23



Det är få råvaror som är lika förknippade med fest som oxfilé. Men det är en rad olika faktorer som påverkar vilket som blir det optimala vinvalet. Vi går noggrant igenom vad man ska tänka på för att finna den ljuva föreningen. Vi kommer som förrätt att avnjuta en carpaccio på oxfilé och till varmrätt en utvald anrättning på den ädla styckningsdelen som kommer att variera lite beroende på provningsdagen.

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

Vi kommer att prova 7 viner under provningen och det kommer att finnas ytterligare några produkter för egen provning. Evenemanget kostar 600 kr per person, och då ingår tvårättersmenyn 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.

Dryckerna vi kommer att prova:



Plaisir de Merle Grand Brut 2016

Systembolagsnummer: 75869

189,00 kr

Torr och fräsch med behaglig mousse och bra smakintensitet, där man finner både citron, tropiska frukter, rostad bröd, honung och en touch av röda frukter.



J.H. Goncalves & C. Sercial 5YO Madeira

Systembolagsnummer: 7805

109,00 kr

Sercial är den lättaste och torraste av de fyra sherry-typerna. God som apéritif (helst med en isbit i glaset) eller till redd eller klar soppa. Allra helst en svampsoppa på karl-johan eller kantarell. Även magisk till de flesta ostar.



Reine Pédaque Saint Romain 2015

Systembolagsnummer: 75370

239,00 kr

Torr vitt vin på chardonnay med fin balans mellan fat, fruktighet och syran samt en behaglig eftersmak med bra längd. Passar till medelkraftiga och lite kraftigare fiskrätter.



Peyrassol Cuvée des Commandeurs Rosé

Systembolagsnummer: 72349

139,00 kr

Torr och fräsch rosé med fina toner av röda frukter, apelsin, krusbär, färska örter, mineral och en spets av citruszest.



Villabella Morlongo Bardolino Classico

Systembolagsnummer: 78244

125,00 kr

Lätt och elegant rödvin gjort på några av de druvor som även används i amarone-viner. Fina smaker av röda frukter en klädsam fläkt av kryddor och blommor.



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.



Robert Mondavi Winery Napa Valley Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 71676

429,00 kr

Rik och fruktig smak med mogna och behagliga tanniner.
Komplexiteten är god med inslag av mörka bär, fat, torkade
örter och choklad. Eftersmaken är lång och välbalanserad.