

Vinprovning online: Att välja vin till lamm.

## Onsdagen den 26 maj 2021 kl. 18.00 - helt kostnadsfritt

Under den här digitala vinprovningen testar vi två viner med nya årgångar som passar utmärkt till lamm.

Vi provar ekologiska **Xavier Châteauneuf-du-Pape från 2017** och **Faustino I Gran Reserva från 2010**.

Missade du provningstillfället?

[Här kan du se provningen i efterhand >>](#)



Allt fler konsumenter har upptäckt och uppskattar det goda lammköttet, men hur bör du tänka för att med vinet finna en ljuv förening som ger en vink om livets mening? I denna provning fokuserar vi på att välja vin till lamm.

Provningen kommer att ledas av folk o folks egen dryckesexpert Mats Claësson. Båda vinerna finns i Systembolagets ordinarie sortiment, men gå gärna in och titta på Systembolagets hemsida och titta efter om den finns i hyllan på din butik. Annars kan du naturligtvis beställa.

Båda vinerna har nyligen kommit i nya årgångar och vad det gäller Xavier Châteauneuf-du-Pape är det 2017 som nu blivit ekologiskt certifierad. Trotjänaren Faustino I Gran Reserva kommer nu i den nya årgången 2010 som är en av de bästa årgångarna på 50 år.

## Anmäl dig till provningen >>

Provningen äger rum 26 maj 2021 kl. 18.00 och är helt kostnadsfri. En provning är normalt mellan 40-60 minuter lång.

Vinerna vi kommer prova:



## Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Systembolagsnummer: 6267

269,00 kr

---

Xavier Châteauneuf-du-Pape har en mycket nyanserad doft med inslag av björnbär, mörka plommon och hallon som samsas fint med kryddor, fat, lagerblad och en fläkt av mörk choklad. Smaken är fyllig, komplex med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.



## Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

---

Faustino I Gran Reserva 2010 passar som handen i handsken om man bara vill avnjuta ett gott glas vin. Men det är ett vin som för sig på ett elegant till medelkraftiga och lite kraftigare anrättningar baserat på både kött, fågel eller råvaror från växtriket. Undvik för mycket sötma eller kryddhetta i maten och favorisera istället syrlighet, fett eller krämiga konsistenser.

### Prova gärna dessa rätter efter provningen:



#### Lammfilé med jordärtskockspuré och gremolata.

Lamm blir ett mer och mer populärt inslag på de svenska borden och här har vi recept som verkligen får smaklökarna att göra vågen!

[Läs mer](#)

---





## Örtmarinerade lammracks med ugnstrostad delikatesspotatis.

Huvudrätten består av härliga, örtmarinerade lammracks. Ta tillvara på skyn från lammracksen så får du en helt otroligt god sås. Till detta serverar jag ugnstrostad delikatesspotatis med mycket salt!

[Läs mer](#)

---



## Bräserad lammstek med delikatesspotatis i ugn.

Linnéa har gjort en klassisk lammstek med härliga smaker av vitlök och rosmarin, som serveras med delikatesspotatis i ugn.

[Läs mer](#)

---



Se alla våra virtuella provningar i efterhand.

Under våren har vi haft flera intressanta vinprovningar online från olika producenter runtom i världen. Här kan du nu se samtliga provningar i efterhand!

**Läs mer**

---