

Vinsmagning på Helnæs
Anden smagning fredag den 25. september 2012 kl. 19
I borgerhuset

I den anden vinsmagning i Borgerhuset på Helnæs deltog 20 personer, som fik en god og smagfuld aften, hvor Jan Kromands, suppleret med lysbilleder, fortalte om de geografiske vindistrikter i Frankrig. Vi smagte en rosevin, en brut og tre rødvine.



1. Lefevre Remondet Cremant de Bourgogne (Meursault) AOC

En Cremant må ikke kaldes champagne, som produceres i Champagne-distriktet, selvom den produceres på samme måde. Cremant produceres i følgende områder: Alsace, Bourgogne, Loire, Touraine m.fl.

Serveringstemp. 6-8° og drikkes ellers som champagne til alle måltider og festlige lejligheder.

Fakta kr.75

2. La Chasse Rose Gabriel Meffre Vin de France (VDQS)

En rosévin produceret på Syrah druen (Shiraz). I Rhoneområdet må Vin Rosé blandes af op til 21 forskellige druesorter.

Smager bedst en sommerdag, når vejret er til udeliv og let mad (grillmad), og altid afkølet til 12-14°.

Brugsen kr.45-, sommetider på tilbud til 3 for 100 kr.



Vinsmagning på Helnæs
Anden smagning fredag den 25. september 2012 kl. 19
I borgerhuset



3. Beaujolais Villages 2010

Beaujolais vine produceres på følgende måde: Druerklaserne, som udelukkende kommer fra druesorten Gamay, fyldes i en tank, som efter fyldning lukkes lufttæt (Maceration carbonic). Ved den begyndende gæring opstår der et tryk i tanken, som får druerne til at bryde, så saften løber ud. Efter endt gæring presses massen let og behandles på det enkelte firmas normale måde (fad eller ståltank).

På grund af ovenstående behandling er Beaujolais vine, de vine, der har mindst garvesyre!!

Kvalitetstrin:

Beaujolais

Beaujolais Superieur

Beaujolais Villages

Beaujolais efterfulgt af et af de 10 kommune-navne (f.eks. Fleurie).

Netto kr. 45- fås i box sv.t. 4 fl. 145-kr.

4. Ch. le Peuy-Saincrit 2009 Superieur

Højrebredsvin, d.v.s. kommer fra højre bred af floden Gironde, når man står i Bordeaux og ser mod vest. Normalt produceret med størst indhold af Merlotdruer, der giver vinene en mild blødhed, som som så blandes med de mere kantede Cabernet Sauvignon og Cabernet Franc druer.

Ch. Petrus (kendt fra Farum/Brixtofte) hører hjemme her sammen med mange andre berømte og dyre vine, f.eks. St. Emilion, Pomerol. Flertallet af vine er dog mere på det jævne til mere overkommelige priser.

Superspar 70 kr., af og til tilbud 2 for 90 kr.

Vinsmagning på Helnæs
Anden smagning fredag den 25. september 2012 kl. 19
I borgerhuset



5. Château Troupian Haut Medoc 2010

Produceret på Ch. Lestage Simon, som ligger i byen Saint Seurin de Cadourne.

Haut Medoc ligger på venstre bred af floden Gironde, altså en venstrebredevin. Det betyder at hovedparten af druerne til områdets vine er af typen Cabernet Sauvignon, som kan suppleres med Cab, Franc, Merlot, Carmenere, Malbec og Petit Verdot.

De enkelte slotte kan pr.tradition samt efter hvad jordbundsforholdene tillader (terroir) mulighed for at dyrke flere af ovennævnte slags druer, som vinificeres hver for sig, for senere at blive blandet i forhold til syre, sødme og smagstæthed, (assemblage) , -alt afhængig af vejret i de ca. 100 dage, det tager fra vinplanten blomstrer, til druerne kan høstes.

Vinen er mellemfyldig og kan fin anvendes til kraftigere retter (oksekød, vildt, lagrede oste).

Købt i Fakta kr.65-