



Høstmøte i Vinklubben Ølvin

Tingvold Park Hotell, fredag 5. september

Opmøte: 29 medlemmer

Meny: Vaniljebakt kveitefilet. Sitron- og urtehollandaise

**

Multemoussè på sjokoladebunn. Tyttebær- og akevittgranite. Toffèsaus

Vinene: Til hovedretten valgte vi 2 kraftige/fyldige hvitviner og én lett rødvin, i det vi mente dette burde passe godt til fisk med smaksrik og fyldig saus.

Til desserten valgte vi en svært søt rødvin som vi mener skulle passe godt til sjokoladesmaken i desserten.

Vin nr. 1: Varenr. 20411 - Domdechant Werner Hochheim Riesling Classic 2007, Rheingau Tyskland
Druer: 100 % Riesling (en av verdens mest kjente vitvinsdruer, dyrkes i mange land, gir ulike viner).

Karakteristikk: Meget frisk og fruktig vin preget av eple, sitrus og blomster med hint av mineraler.

Høyt innhold av både sukker og syre gjør at den i tillegg virker fyldig.

Vin nr. 2: Varenr. 741 - Dopff & Irion Gewurtstraminer 2007, Alsace Frankrike

Druer: 100 % Gewurtstraminer (lokal vitvinsdrue, gewurst betyr krydret og gir typisk kraftig aroma).

Karakteristikk: Meget fyldig og middels frisk vin preget av krydder.

Middels høyt innhold av både sukker og syre.

Vin nr. 3: Varenr. 33241 - Trenel Cuvee Rochebonne 2007, Burgund Frankrike

Druer: 100 % Gamay (eneste tillatte drue i Beaujolais, gir lette og elegante viner med utpreget friskhet og frukt, lavt innhold av garvestoffer gir liten lagringsevne).

Karakteristikk: Meget frisk og fruktig vin med lite sødme. Høyt innhold av syre i forhold til sukker gjør at vinen kan virke skarp selv om den inneholder lite garvestoffer.

Vin nr. 4: Varenr. 39547 - Casotto del Merlo Recioto della Valpolicella Classico, Veneto Italia

Druer: 50 % Corvina, 50 % Rondinella (vanlige druer i dette distriktet, men i Recioto-vin blir druene tørket slik at mye av saften fordampes og sukkerinnholdet øker, gjæringsprosessen avsluttes før alt sukker er omdannet til alkohol og restsukkeret bidrar til kraftig sødme på vinen). Karakteristikk: Meget fyldig og middels fruktig vin med mye sødme. Høyt innhold av sukker og garvestoffer gir en konsentrert smak.

Vertskap Ingunn og Finn-Åge, Siv og Norvald

