

“Weekend oplevelses Vinkasse”

Februar 2021

Før vinsmagning:

Hvidvin opbevares i køleskab. Rødvín opbevares køligt og mørkt. Stil rødvín i stuen om morgenen på dagen så den opnår perfekt temperering til smagningen.

Vinsmagningsforløb:

I stedet for en klassisk vinsmagning er ideen med oplevelsesvinkassen at vinene nydes individuelt til de øremærkede delikatesser og i denne rækkefølge:

Begge vine åbnes umiddelbart før servering.

1. Skænk André Goichot 2018, Cuvée Chardonnay akkompagneret med Oliven/havsalt brød dyppet i Tomat & Artiskok tapanade.
2. Skænk La Grange des Combes, Magnum 2016 akkompagneret med Oliven/havsalt brød og Fransk andepaté fra Maison Papon.
3. Skænk La Grange des Combes, Magnum 2016 akkompagneret med Oliven mandler mørk chokolade

Smagningen:

Følg nøje denne fremgangsmåde når du smager hver enkelt vin:

- Skænk glasset med 1/3 vin
- Duft først, derefter swishe vinen rundt i glasset og duft igen
- Smag vinen
- Smag først nu den afstemte delikatesse til vinen
- Smag vinen igen og noter smagsforskellen i vinen og opdag vinens kompleksitet.

Udfyld det utraditionelle skema på bagsiden og tag dit første succesfulde skridt til at definere din smag.

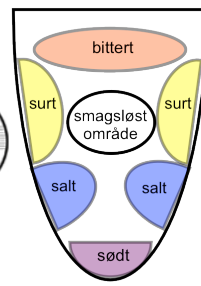
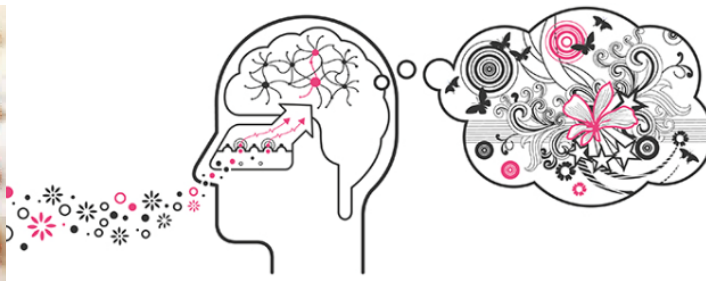
Tchin Tchin!

VINEN OPFYLDER FN VERDENSÅL 12 PKT. 2. SOM HANDLER OM FORBRUGET PÅ 70% AF AL FERSKVAND AFSAT TIL KUNSTIGVANDING PÅ VERDENSPLAN. DENNE VIN ER 100% NATURLIG OG LEVER UDELUKKENDE AF REGNVAND.



40 ÅR MED KVALITETSVIN





Brug dine sanser som vist øverst på smagsskemaet. Lav din *personlige* bedømmelse og oplevelse. Først på farve og konsistens, dernæst på duft & indtryk, og endeligt på smag samt samlede oplevelse.

Så snart du løfter glasset og dufter til vinen, bliver du hensat til en særlig tilstand. Vinen vil enten vække minder eller sætte gang i følelser. Den vil inspirere til samtale og refleksion.

Smagsskema

Navn: _____

Vurdering af farve/duft/smag/konklusion : xxx = exceptionel xx = god x = andet

Vin	Farve	Duft	Smag
1.			
2.			

Annelise 🍷 anbefaler at du med fordel udfylder smagsskemaet med dine egne ord fremfor at benytte de angivne x'er som parameter.

Når du bruger dine egne ord/følelser/hukommelse vil du bedre huske dine personlige indtryk af vinene og det vil hjælpe dig næste gang du vælger din vin.

Når du sætter egne ord på, hvorfor du kan lide vinen – uden at tænke på druer og geografi, tager du dit første succesfulde skridt til at komme hjem med en vin, med dine egne fem stjerner.

VINEN OPFYLDER FN VERDENS MÅL 12 PKT. 2. SOM HANDLER OM FORBRUGET PÅ 70% AF AL FERSKVAND AFSAT TIL KUNSTIGVANDING PÅ VERDENSPLAN. DENNE VIN ER 100% NATURLIG OG LEVER UDELUKKENDE AF REGNVAND.



40 ÅR MED KVALITETSVIN