

Smagskassen

2021

“Foråsvine”

Byd foråret velkommen med disse 3 forskellige vine som har én ting tilfælles:
De kan nydes alene og til retter med fin smag.

Det bedste ved foråret er at vi endelig kan høste grøntsager med 'fin' smag, når vi nænsomt tilbereder dem. Kunsten er at bevare friskheden og den lette syre, som oser af forår og lysere tider. Derfor er det afgørende, at vi også nyder vine som disse, som forstærker forårsretternes fantastiske egenskaber.

Før vinsmagning:

Crémant og Hvidvin opbevares i køleskab. Rødvin opbevares køligt og mørkt i kassen. Stil kassen i stuen om morgenen på dagen så den opnår perfekt temperatur til smagningen. Vinene åbnes samtidigt umiddelbart før servering.

Vinsmagningsforløb:

Akkompagner smagningen med tern af hjemmelavet brød, en god kvalitetsolivenolie og salt (f.eks. Læsø salt). Dyp brødet i olie og/eller salt når du smager vinene.

1. Domaine Delaunay Crémant Cuvée Brut, AOC Crémant de Loire
2. PITTI 2019, 100% Vermentino, IGP Toscana
3. André Goichot 2018, 100% Merlot, VdP d'Oc

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 brød/olie & salt til vinen
- Smag vinen igen og noter smagsforskellen i vinen og opdag vinen kompleksitet.

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

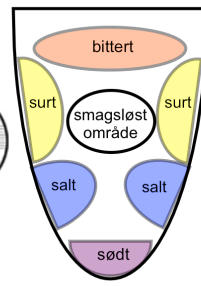
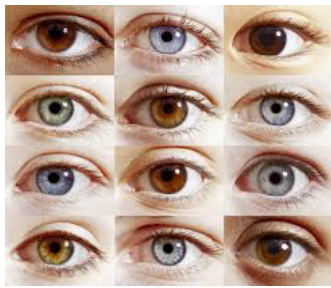
Tchin Tchin!

VINEN OPFYLDER FN VERDENSMAÅL 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.			
3.			

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 VERDENSMÅL 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

