



## NYHETSBREV NR 54, april 2017

**WineStone** inbjuder till vinprovning med temat

**”Mousserande viner och räkor”**

**Tisdagen den 25 april kl. 18**

Inför den stundande våren och sommaren vad kan passa bättre än att testa mousserande viner till räkor?

Krister Larsson, vår champagneexpert, har valt ut en champagne och två mousserande viner från gamla världen och Jimmy har valt tre från nya världen. Är champagne godare än ”vanliga” mousserande? Är den värd prisskillnaden? Vi får se när kvällen är över.

Efter provningen serverar vi färska räkor med aioli och bröd.

### **Viner**

1. **Santa Julia Blanc de Blanc**, Argentina (98 kr)
2. **Rotari Brut Riserva**, Italien (119 kr)
3. **Simonsig Kaapse Vonkel Brut 2014**, Sydafrika (141 kr)
4. **Domaine Ste Michelle Brut**, USA (145 kr)
5. **Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne**, Frankrike (149 kr)
6. **De Saint Gall Premier Cru Brut Tradition**, Frankrike (299 kr)

**Extravin:** Richard Juhlin Blanc de Blanc Non-Alcoholic Sparkling Wine (89 kr)

**Lokal:** Aplicator System AB, Metallv. 3, Mölnlycke. Grön Express avgår från Korsvägen och tar 10 min. Avstigning vid Råda Portar, promenad till huset bredvid Shell. Det finns även gott om P-platser.

**Antal platser:** 35

**Anmälan:** Via E-post [jimmy@winestone.se](mailto:jimmy@winestone.se) med uppgivande av namn och telefonnummer. Bekräftelse på deltagande eller reservplats erhålles samma dag eller dagen efter.

**Pris:** 450 kr/person.

**Glas:** Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

**Välkomna önskar Inger & Jimmy samt Lis & Peder Jönsson!**