



NYHETSBRREV NR 62, 2018

WineStone inbjuder till vinprovning "Rosé till räkör"

Tisdagen den 15 maj kl. 18

Rosé utgör en stor del av världens vinproduktion och produceras på många håll i världen. Det är eftersatt faktamässigt och forskningsinstitutet Centre du Rosés har visat att det är lika komplicerat som vitt och rött vin.

I början av 2000-talet började det rosa vinet uppskattas allt mer och det skedde en attitydförändring från att vara ett pratvin på balkongen till ett vin som började smyga sig in i finrummet.

Systembolagets försäljning har tredubblats sedan mitten av 2000-talet tack vare att "rosévinerna hade utvecklats både i kvalitet och urval" samt att "de inte längre sågs som en blandning av vitt och rött".

Roséviner

1. **Château de Parenchère Clairet 2015** (89 kr)
2. **Marlborough Estate Reserve Sauvignon Blanc** (99 kr)
3. **Escapades Pinotage 2016** (99 kr)
4. **Les Lauzeraies Tavel 2016** (119 kr)
5. **Etna Rosato Girolamo Russo 2016** (189 kr)
6. **Château Minuty 281 2016** (399 kr)

Extravin: **Handcraft White Zinfandel 2015** (75kr)

Jimmy börjar med att berätta om roséer från hela världen.
Efter provningen är det räkfrossa som avslutning på vårt verksamhetsår.

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 gott om P-platser om man vill åka bil.

Antal platser: 35 **Pris:** 450 kr/person

Anmälan: Via E-post jimmy@winestone.se med uppgivande av namn och telefonnummer.
Bekräftelse om deltagande eller reservplats erhålles samma dag eller dagen efter.

Glas: Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

Välkomna önskar Inger & Jimmy !