



NYHETSBREV NR 71, 2019

WineStone inbjuder till vinprovning ”Barbaresco – Munskänkarnas vinort 2019”

Onsdagen den 28 augusti 2019 kl. 18

Omgivet och skyddat av Monferratobergen i Piemonte i kanten av västra Alperna ligger ett antal kullar inbäddade med vinrankor. På en av kullarna ligger byn Barbaresco med sitt höga utsiktstorn. Den berömda Barbarescon DOCG görs på nebbiolodruvan som är ljus till färgen men påtagligt sträv och därför vinner på lagring.

Barbaresco har alltid stått i skuggan av Barolo som är den större grannen.

Är det någon skillnad i färg, doft och smak på de två vinerna som är gjorda på samma druva men kommer från två olika områden?

Förutom Nebbiolo odlas här även druvorna Barbera och Dolcetto.

Kvällens viner

1. **Barbaresco Voghera 2012** (239 kr)
2. **Fontanafredda Barbaresco 2013** (249 kr)
3. **Barolo Albe G. D. Vajra 2014** (249 kr)
4. **Barolo de Serralunga Luigi Pira 2014** (289 kr)
5. **Ugo Lequio Barbaresco Gallina 2015** (299 kr)
6. **BelColle Barbaresco Riserva 2007** (399 kr)

Matvin: **La Cantine Delle 7 Donne Barbaresco 2015** (169kr)

Jimmy berättar om de båda områdena och vi provar fyra viner från Barbaresco och två från Barolo samt ett matvin från Barbaresco.

Efter provningen serveras en tallrik med ost och charkuturier.

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.

Antal platser: 35 **Pris:** 450 kr/person **Glas:** Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

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

Välkomna önskar Inger & Jimmy!