



NYHETSBREV NR 84 april 2022

WineStone inbjuder till vinprovning med temat ”Terroir med fokus på klimat”

Torsdag 21/4 kl 17.45

Klimatet förändras idag och det går fort. Effekterna kan redan ses genom en ökning av jordens medeltemperatur och smältande isar. Alla aspekter av liv berörs. Våra och jordklotets villkor håller på att förändras i grunden.

Klimatet är en av huvudfaktorerna som påverkar det färdiga vinet. I och med den globala uppvärmningen får vinkartan så småningom ritas om. Än så länge är den huvudsakliga vinproduktionen belägen mellan 30^oe och 50^oe breddgraden på norra respektive södra halvklotet. Här är klimatet bra för att odla vinrankor men hur blir det i framtiden?

Vi provar Chardonnay, Pinot Noir och Cabernet Sauvignon från ett varmt och ett kallt klimat och funderar på skillnaderna.

Efter provningen serveras en charktallrik med paté, skinka, korv och ost.

Viner

- 1. Mandala Chardonnay 2019** (169 kr)
- 2. Chablis St Claire J M Brocard 2020** (169 kr)
- 3. Rua Pinot Noir 2020** (179 kr)
- 4. Substance Cabernet Sauvignon 2019** (189 kr)
- 5. Newton Johnson Walker Bay Pinot Noir 2020** (199 kr)
- 6. Black Stallion Napa Valley Cabernet Sauvignon 2019** (249 kr)

Matvin: Chateau Ste Michelle Cabernet Sauvignon 2018 (149 kr)

Lokal: Aplicator System AB, Metallv. 3, Mölnlycke. Buss X4 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: 40 platser

Pris: 440 kr/person.

Glas: Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

Välkomna önskar Inger & Jimmy samt Lis & Peder!