



NYHETSBRÄV NR 43, januari 2016

WineStone inbjuder till vinprovning med temat "Ungern"

Tisdagen den 2 februari kl. 18

I slutet av september flög vi till Ungern med 37 vin- och fågelintresserade vänner. Jimmys kollega Sandor Némethy hade satt ihop ett fullspäckt program med 10 vinprovningar, två halvdagsexkursioner i fågelreservat, bad i Europas största termalsjö, geologi, historia, kultur samt en halvdag i Budapest. Jimmy berättade om de gamla vulkanerna som bygger upp Ungerns geologi och de fåglar som flög förbi. Vi åkte 200 mil i Ungerns kända vinområden såsom Balaton, Villany, Eger och Tokaj.

Ikväll provar vi både vita och röda viner samt en söt Tokajer.

Viner

1. **Pannonhalmi Olaszrizling 2013** (99 kr)
2. **Mandolás Furmint Dry Tokaj Oremus 2013** (130 kr)
3. **Weninger Balf Kékfrankos 2013** (135 kr)
4. **Vylyan Pinot Noir 2008** (173 kr)
5. **Villany Weninger & Gere Cabernet Selection 2006** (265 kr)
6. **Disznókő Tokaji Late Harvest** (109 kr/375 ml)

Som vanligt börjar Jimmy att berätta om landets geologi, klimat och vinproduktion. Efter provningen serveras en tallrik med ost, korv och skinka.

Lokal: Aplicator System AB, Metallv. 3, Mölnlycke. Grön Express avgår från Korsvägen och tar 10 min. Dessutom finns buss 601 och 605 att tillgå. Avstigning vid Råda Portar, promenad till huset bredvid Shell. Det finns gott om P-platser om man vill åka bil.

Antal platser: 40

Pris: 300 kr/person

Anmälan: Via E-post jimmy@winestone.se med uppgivande av namn och telefonnummer.

Glas: Tag med 6 vinglas och 1 vattenglas

Välkomna önskar Inger & Jimmy samt Lis & Peder Jönsson!