



NYHETSBRIV NR 90 2024

WineStone inbjuder till vinprovning med temat "Ungern"

Måndag 8 april kl 17.45 samt Onsdag 10 april kl 17.45

Ungern är ett land med en rik vintradition och landet är särskilt känt för sina söta viner från Tokaj. Detta område anses vara världens äldsta klassificerade vinregion och är numera ett UNESCO-världsarv.

Landet producerar även utmärkta torra och röda viner från en mångfald vinregioner som erbjuder unika terroirer och druvsorter.

Sedan 1980-talet har man genom reformer och investeringar lyckats ge vinnäringen ett ordentligt lyft. Tidigare gjordes vin på ett litet antal statliga vingårdar och fabriker.

Vi får besök av professor **Sandor Nemethy** som i många år varit verksam vid Göteborgs universitet. Under hans ledning ges tillfälle att lära känna den ungerska vintraditionen med viner från många av de ungerska vinområdena.

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

Viner

- 1. Kreinbacher, Somló:** Prestige Brut (ungersk årgångschampagne) - furmint - chardonnay, 2018 – 279 kr
- 2. Dobosi:** Bio Kéknyelű, Szentantalfa, 2022, druvsort: kéknyelű (ungersk) – 101 kr
- 3. Jásdi:** (Csopak) Ranolder Fehér - Furmint - Olaszrizling Cuvée, 2015 druvsort: furmint och olaszrizling (ungersk) – 230 kr
- 4. Eszterbauer** (szekszárd) Fuxli siller 2022 – druvsort: Kékfrankos – 70 kr
- 5. Tibor Gál** (Eger): Pajados Grand Superior Egri Bikavér 2017, druvsort: Cabernet Franc, Kadarka, Kékfrankos, Pinot Noir, Syrah – 224 kr
- 6. Attila Gere:** Villányi Franc - Ördögárok Dűlő (vingården 'Djävulens dike') 2018 – druvsort: Cabernet Franc – 307 kr
- 7. Heimann:** (Szekszárd) Barbar 2019 – Cabernet Franc 40%, Kékfrankos 20%, Merlot 20%, Tannat 20% – 367 kr
- 8. Gróf Degenfeld** Tokaji Aszú 6 puttonyos, 2017, druvsort: furmint, hárslevelű (ungersk). – 550 kr/500 ml

Lokal: Applicator 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 8/4: 40 platser

Antal platser 10/4: 40 platser

Pris: 575 kr/person.

Glas: Tag med 8 vinglas och 1 vattenglas

Välkomna önskar Inger & Jimmy samt Lis & Peder!