

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f. Medlemsbrev augusti 2015

Vin från Sydamerika -tasting 25 augusti



Tisdagen den 25 augusti kl. 18.30 på adressen Åbackavägen 1, Kyrkslätt (i Engblom & co:s utrymmen i Munkkulla invid stamväg 51 mittemot K-rauta) håller vi nästa tasting.

Vi sparkar i gång höstsäsongen med viner från Sydamerika. Föreläsare är **Kim Törnqvist**.

Anmäl dig via länken i e-postmeddelandet du fått eller via länken på vår nätsida munskankarna.fi/kyrkslatt_sjundeå. Anmäl dig helst genast men allra senast 21.8. Kom ihåg att ta med sex glas, pengar och din tastevinskopa.

Gott från Alko?

Ibland blir man lite trött på de bekanta druvsorterna som Cabernet Sauvignon, Merlot eller Chardonnay och önskar omväxling.

Under sommaren har jag forskat i Alkos sortiment och hittat följande intressanta prisvärda "udda" viner, som lutar åt det kryddiga hållet:

Det österrikiska rödvinet **Loos** (9,99€) gjort på druvan Blaufränkisch har en karakteristisk kryddig och bärig smak och är ovanligt nyanserat för sitt pris. Vinet passar utmärkt till t.ex. grillat kött. Innan du inhandlar hela dussinnet flaskor, testa med en flaska. Vinet är trots allt något speciellt till smaken.



Ett annat bra alternativ är det italienska vinet **Pipoli** (11,99€) på druvan Aglianico. Kryddigt även detta, men mer plommonaktigt. Ett bra allroundvin till såväl grillat kött som pastarätter - förutsatt att man gillar den pikanta kryddigheten.

Bland vita viner kan jag rekommendera **Leth Simply Wow** (13,73€). Det österrikiska vinet med det något naiva namnet är visserligen gjort av relativt bekanta druvor (Riesling, Grüner Veltliner och Roter Veltliner), men är aromatiskt så det förslår. Gillar du aromatiska vita och inte ryggar för päronaktiga kryddor, kan detta vara vinet för dig. Prisvärt!



Johan

Munskänkarna i Kyrkslätt-Sjundeå r.f.

munskankarna.fi/kyrkslatt_sjundeå

ksmunskankar@gmail.com