



Medlemsbrev - augusti 2011

Vitt vin till fisk – tasting

tid: tisdagen den 30 augusti kl. 18.30
plats: Kyrkslätt FBK, Överbyvägen 174, Kyrkslätt

Hej! Hösten är här och vi med den. Höstens program inleds med ett tema som vi var tvungna att inhibera på våren. Christer Dahlström leder en tasting av vita viner med fokus på hur man kombinerar vin med fiskrätter. (Fiskrätter serveras dock inte). Vinerna som smakas är följande:

Till torr fisk

- Steinschaden Grüner Veltliner Riede Stein 2010, Steinschaden, Kamptal DAC, Grüner Veltliner, Österrike 9,15 €
- Disznókö Tokaji Dry Furmint 2007, Domaine Disznókö Tikaji, Ungern 11,99€
- Riesling Grand Cru Muenchberg 2008, Riesling Grand Cru Muenchberg, Willy Gisselbrecht, AC Alsace Grand Cru, Alsace, Frankrike, 19,40€

Till fet fisk

- XR Chardonnay 2008, Domaine Boyar, Thracian Valley, Bulgarien, 9,69€
- Trimbach Pinot Gris Réserve 2007, Trimbach, AC Alsace, Alsace, Frankrike, 16,98€
- Pouilly-Fumé de Ladoucette 2008, de Ladoucette, AC Pouilly-Fumé, Loire, Frankrike, 29,90€

Priset för tastingen delas mellan deltagarna enligt självkostnadsprincipen (uppskattning: 15€/person). Av eventuella gästande icke-medlemmar debiteras en 5€ högre avgift. Pengar för tastingtillfället samlas in under själva tastingen.

Anmäl Dig via webformuläret

Länken till webformuläret hittar du i e-postmeddelandet du fått och på föreningens nätsidor (på undersidan Vinprovningar). Anmäl dig senast 25.8!

Kom ihåg att ta med tastevin-skopan, sex egna glas, penna och jämna pengar till tillfället.

Om kommande tillfällen hittar Du information på föreningens nätsidor **munskankarna.fi/kyrkslatt_sjundeå**. Följande vinprovning hålls ti 20.9.

vinhälsningar,
styrelsen