

## Linköping Filbyter

Tisdag 28:e april

### Lagra vin och lagrade viner

Idag är det sällan man kommer åt att köpa mogna viner. De flesta som inte själva bygger upp ett eget vinlager är därför hänvisade till att dricka unga och omogna viner. Vinproducenterna försöker med konst och knep att få vinerna att bli mer tillgängliga redan som unga. Det går ganska bra med enkla viner, men för stora upplevelser med förnämliga viner så är det fortfarande lagring som gäller för att få tillfälle att dricka dem när de står på topp. Det är så man får mest pang för pengarna.

Jag tänker prata om vilka viner som kan lagras, hur länge och vad som krävs för att vinet ska utvecklas på ett bra sätt. Vi ska också prova liknande vintyper som unga och som lagrade för att kunna bilda oss en uppfattning vad som händer med vinet och vilken stil som vi uppskattar mest.

Till en välsmakande kötträtt kommer vi att dricka ett moget vin för att se hur det fungerar med mat.

Nedanstående viner ingår i provningen:

2009 Rudesheimer Berg Roseneck Riesling	[74898]	209 kr (Leitz, Rheingau)
2001 Hattenheimer Pfaffenberg Riesling	[88775]	297 kr (Schloss Schönborn, Rheingau)
2007 Château Grand Destieu	[96852]	299 kr (Saint-Emilion)
1989 Château Beauséjour	[83708]	699 kr (Saint-Emilion)
Preliminärt matvin:		
2001 Conquistador	[87497]	74 kr (Ribatejo)

Efter maten serveras kaffe

Var: Restaurang Lagerbladet

När: Tisdag 28/4, kl. 19:15



Pris: 380 kronor för Munsänkänkar och 430 kronor för gäster

Anmälan sker i två steg:

1. Svara till [vin.anmalan@gmail.com](mailto:vin.anmalan@gmail.com) och **ange din sektionstillhörighet**
2. När du fått bekräftelse på att du har kunnat erbjudas plats så sätter du in pengarna på **bankgiro 714-6053**. Pengarna ska finnas på kontot senast 18/4. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 20/4 erbjuds reserver platser som ej betalats.

### ***Avanmälan och överlåtelse***

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast 25/4. Senare återbud medger tyvärr ingen kreditering. Överlåtelse av platser kan ske till andra medlemmar. Gäster får överlåta platser till både medlemmar och icke medlemmar.

### ***Förtursregler***

T.o.m. 8/4 har medlemmarna i vår sektion (Linköping Filbyter) företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkänkar som anmält sig och detta fortgår ytterligare tre dagar (t.o.m. 11/4). Därefter tar vi i mån av plats även in gäster.

Med Vänlig Hälsning,

Björn Sonnert