

Torsdag den 5 mars kl. 19:15 på Restaurang Lagerbladet .



GREKISKA VINER med Johan Lund från Oenoforos.

Den grekiska vintraditionen är mycket lång och har anor som går tillbaka till antiken. Landets betydelse för introduktionen av vin i Medelhavsländerna kan inte underskattas. Den moderna vinnäringen i landet har dock endast cirka femtio år på nacken och har påverkats och utvecklats mycket av franska och italienska influenser. På senare år har den grekiska vinindustrin genomgått enorma förbättringar med betydande satsningar på modern teknologi. Den nya generationens vinmakare har utbildats på de bästa vinskolorna i världen.

Många av världens kända vinkritiker anser att de olika smakerna från de lokala distrikten och druvorna gör Grekland till ett av världens bästa vinländer. Även många internationellt kända druvsorter används i grekisk vintillverkning. Den stora variationen av druvor tillsammans med det grekiska klimatet utgör en perfekt kombination för produktion av högkvalitativa viner. Kvällen bjuder på ett urval av spännande viner.



VÄLKOMMEN!

Nedanstående viner ingår i provningen:

82090	2013	Boutari Moschofilero	104:-
82506	2013	Amethystos White (sauvignon,semillon,assyrtiko)	154:-
87713	2012	Nemea Boutari (agiorgitiko)	91:-
83160	2008	Alpha Estate Red (merlot, syrah, xinomavro)	206:-
83150	2010	Domaine Gerovassiliou Syrah	254:-
74567	2013	Samos (37 cl)	56:-

Meny: En grekiskt inspirerad maträtt från Lottas kök.

Vin till maten:

2070	2011	Kir- Yianni Ramnista (xinomavro)	101:-
------	------	------------------------------------	-------

Efter maten serveras kaffe

Pris: 375 kronor för Munsänkär och 425 kronor för gäster

Anmälan sker i två steg:

1. Svara till 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 vårt konto **senast torsdag 26/2**. Nu är du klar och välkommen på provning utan longörer med kontanter. Från 27/2 erbjuds reserver platser som inte betalats.

Avanmälan och överlåtelse

Avanmälan kan ske med full återbetalning senast måndag 2/3. 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. 16/2 har medlemmarna i Linköping Filbyter företräde. Vi fyller sedan på med andra Munsänkär som anmält sig. Från 23/2 tar vi i mån av plats även in gäster (anmäla tidigare går förstås bra).

Med Vänlig Hälsning

Jan Liliegård