



Age and glasses should never be counted

VINKLUBBEN

har nöjet att inbjuda er till tasting kl. 18 fredagen den 30 januari 2026 i Handelsgillets utrymmen Kaserngatan 23. Vi provar tre vita viner från olika håll i världen gjorda på druvan sauvignon blanc och tre röda gjorda på druvan malbec. Tanken är att visa hur olika viner gjorda på samma druva kan smaka beroende på vilket område de kommer ifrån. Kristian Stenius presenterar.

TASTINGVINER:

Vita

- Leyda Garuna Sauvignon Blanc 2023, Chile
- Sauvignon Blanc by Gillot 2023, Rheinhessen Tyskland
- de Ladoucette Pouilly Fumé 2023, Frankrike

Röda

- Lionel Osmin & Cie Coeur de Malbec Cahors 2020, Frankrike
- Catena Malbec 2022, Argentina
- Licanten Malbec 2021, Chile

MENY

Förrätt

Liten kallrökt laxtoast, marinerad lök och dillmajonnäs

Huvudrätt

Långkokt nötbringa, chimichurri, rostad potatis och tomatsalsa

Matviner

Vitt: Dry Karp Riesling, Mosel

Rött: Camas Cabernet Sauvignon, Limoux Frankrike

Pris 34 euro

Avgiften för tastingen är **25 euro** per person. Avgiften skall tillsammans med kostnaden för maten, sammanlagt **59 euro**, betalas genast då du fått bekräftelse om plats till provningen. Detta för att anmälningen skall vara giltig! Betalning sker till konto **FI02 4055 0012 3523 04**, Aktia Bank. Mottagare Christer Svedberg Handelsgille's Vinklubb. I meddelanderutan skriver ni vintasting + datum för provningen. Om ni blir tvungna att avboka returneras anmälningsavgiften för avbokningar som kommit senast kl. 15 en dag före tastingen! Kostnaden för maten returneras för avbokningar som kommit senast kl. 15 tre dagar före tastingen. Anmälningarna görs på sidan vinprovning (överst på sidan), dit man kommer direkt då man öppnar vinklubbens sidor. **Du kan anmäla dig och din avec direkt då du mottagit denna inbjudan. Ditt sällskap (avec) skall anmälas skilt.**

VARMT VÄLKOMNA
Vinklubbens styrgrupp