

Vinsmagningen den 3 juni 2011 hos "Stifteren"

Smagningen var lagt i strandhuset i bildsø strand. Der var 6 tilmeldte og 2 afbud.

Ved ankomsten blev der serveret et glas Fyldig TAVEL Capelle-st-Arnoux 2006

Da alle var vel ankommet skulle der gættes på 3 vine men denne gang kun på land og drue.

Nr 1. En pinot Noir fra Gebr.Molitor Haus Klosterberg 2009.

Nr 2. En Dansk bordvin Lillelund 2006.

Nr 3. En Dansk bordvin Nordlund 2005.

Vinene var indkøbt til smagning på grund af at de var lidt specielle, netop den tyske Pinot Noir og de 2 danske fra Hvidovre. Det er ikke så tit at man smager den slags og der var da også delte meninger om købet. De to første synes man var for kedelige.

Den tredje Nordlund synes man bedre om. Den var mere fyldig og den smagte mere af sveske og mere fad - prisen mente man nok var for høj.

Efter den lille gættekonkurrence som Ole Birch først gættede druen Pinot Noir og Ole Tofte gættede landet tysk rigtig.

Finn gættede landet Danmark rigtig på Lillelunden. Nordlunden var lidt omkring hele verden før man blev enige om til sidst at det nok var en dansker igen - Man havde nok læst det lidt i Stifterens ansigt - Men den var også svær.

Så over til spisningen.

Stifteren havde om eftermiddagen røget en helside selvfanget havørred og lavet hjemmelavet rygeost. Dette blev serveret som forret sammen med **et glas hvidvin fra Ch. BERNE som klubben selv har importeret fra sydfrankrig**. Et dejligt glas vin med en lidt røget eftersmag som passede vældig godt til forretten.

Til hovedretten, grillet tyndstegsfillet med hjemmelavet kold kartoffel salat fik vi **2 flasker Chateauneuf du pape Capelle- st-Arnoux 2008. Og 1 flaske Chateauneuf du pape prestige Roger Sabon 2003**. Disse vine var noget helt andet end hvad vi tidligere havde smagt. Fyldige velsmagende med masser af bouquet. Især skal Chateauneuf'en fra Roger Sabon roses, den var formidabel om end prisen også var derefter.

Til sidst på menuen var der 3 slags ost hvor vi fik en **SAO PEDRO 1998 Vintage Port** som smagte som en portvin skal smage - Sød og blommeagtig. Det eneste minus var, at der var en del bundfald i.

Klokken blev midnat før en Ole trip blev hentet af fru og Torben cyklede (Slingrede) hjem - Det må have været en lang tur. Jeg har i skrivende stund ikke hørt nogen efterlysning af nogen personer i radioen, så mon ikke han er kommet hjem.

Vi der blev tilbage gik til køjs. Finn i sit lille enmandstelt, Ole Mose i sin lille iglo og Tofte lå i hytten, og jeg selv i min egen seng hvor jeg gik ud som et lys næsten inden jeg fik lagt mig - jeg tror alle fik en god aften/nat.

Næste morgen stod vi op kl.8 og Finn fik sit bad ude i storebælts 13 grader varmt/kolde.

Vi sluttede af med **morgenkaffe** og alle trillede stille og roligt hjem igen - En hyggelig smagning som nok skal blive gentaget næste gang Stifteren skal have smagning.

Aftenens vine var:

Ch. BERNE

TAVEL Capelle-st-Arnoux 2006

pinot Noir fra Gebr.Molitor Haus Klosterberg 2009.

Dansk bordvin Lillelund 2006.

Dansk bordvin Nordlund 2005.

Chateauneuf du pape Capelle- st-Arnoux 2008.

pris 2 for 150 kr i suberbtest

pris 50 kr i suberbtest

pris. 180 kr købt privat

pris.280 kr købt privat

pris 2 for 300 kr i suberbtest

Chateauneuf du pape prestige Roger Sabon 2003
SAO PEDRO 1998 Vintage Port

pris 399 kr i suberbest
pris 130 kr i suberbest

Stiftern