

Smagning hos Jørgen den 19 september 2014

Der var denne aften lagt op til en ren FRANSK aften, hvad angår vinene.

Til velkomst blev der på terrassen serveret en dejlig kølig Clairet fra CH. de HAUX, en vin som alle syntes var sine 70 kroner værd.

Inden maden smagte vi på endnu 2 vine fra HAUX - en LA GABARRE til 60.- og en GRANDE TRADITION til 250.-

Aftenens menu var Mulligantawney suppe lavet helt fra bunden, dog uden for meget karry da dette krydderi sikkert ville smadre smagsløgnene. Til denne ret var valgt et par bourgogne vine, en CHAMBERTIN og en ALOXE CORTON. Vine som kaldte søde minder frem i os alle.

Efter maden skulle vi prøve at sammenligne 2 vine fra Ch. De HAUX. En her og nu vin og en gemme vin, der var lidt uenighed om hvad der var til hvad. Det viser bare hvor gode vi er.

Til den lette ostepretning blev serveret en HAUX vin fra 2008 til 80,- og endnu en Bourgogne fra POMMARD - hospices de beaune . hvilket endnu engang fik minderne frem, fra dengang vi fik en lille lur, eller gerne ville, i en af de velredte senge.

Indimellem blev der talt en del om vores næste vinrejse. Måske en tur til det "lille hus i dalen" på CH. De HAUX, kunne være en mulighed. Der blev ikke nedsat noget udvalg. Dette sker sikkert ved generalforsamlingen hos Ole Mose i november.

Til dem som blev hængende længere end andre, var der kaffe med et lille glas af Anette`s Metaxa.

Alle vinene var indkøbt henholdsvis hos CH. De HAUX vine i Herlev og Bourgogne vinene indkøbt på en ferie i bl.a. Beaune. Prisen på sidst nævnte er ca. 750.-

Tak for god ro og orden. Ingen fulde, ingen ædru, I var som I plejer, i højt og dejligt humør.

Ref. Jørgen