



Protokoll från Cognacsgruppens provning måndagen den 20 november 2006 hos Jan Andersson

Detta var gruppens första träff och vi var sex personer som samlades klockan 18,30.

Olle Järvenpää
Pelle Trulsson
Mats Landerberg
John Liljeblad
Göran Persson
Jan Andersson

Vi provade tre Martell

Martell VS ***	500 kr/L	min 3,5 års lagring på ekfat
Martell Noblige	830 kr/L	4,5 – 6,5 års lagring ”-
Martell Cordon Bleu	1.263 kr/L	min 6,5 år”- ofta mer än 12

Kvällen började med att vi bekantade oss med våra drycker och pratade om Cognac i allmänhet, provningsteknik, åldersbeteckningar, distrikten i Cognac – Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies, Finns Bois och Bon Bois et Bois Ordinaries.

Lite kommentarer:

VS Ganska ljus, liten något spritig doft, viss sötma och inslag av fat. Bittermandel.
Bäst till drinkar.
Noblige Bärnstensfärg, Fruktig doft med inslag av mandel. Tydlig fatkaraktär. Prisvärd.
Cordon Bleu Mörkare färg, mineralton, fatkaraktär, mycket mild och välbalanserad. Mild och lång eftersmak.

Efter provningen åt vi köttfärssoppa med ett glas rött till.
Sedan kaffe och kladdkaka med ännu en skvätt av favoritcognacen.

Göran Persson åtog sig att arrangera nästa provning.

Nedtecknat med svagt minne efter bästa förstånd

Jan Andersson