



Onsdagen den 28 september 2011 träffades vi 18.30 för en efterlängtat provning hos Tom Nilsson. Vädret var som vanligt hos Tom, strålande.

Vi som var där: Annika Gigel, John Liljebblad, Mats Landeberg, Mona Sturesson, Jan Andersson förutom värden Tom.

På grillen låg lite korv som aptitretare och till det serverades Cremant de Bourgogne.

Först fick vi en fin presentation av allt som hörde till Armagnac, regioner- Bas-Armagnac, Armagnac-Ténarèze, Haut-Armagnac, smaker, destillering, druvor m m. Allt redovisat med fina bilder.

Sedan följde en blindprovning av:



Castarède (Bas Armagnac) VSOP (10år) Château de Maniban

Färg: Bärnsten

Doft: Kanske vanilj, smörkola

Smak: Plommon, Ek, kanske choklad o smörkola



Castarède (Bas Armagnac) XO (20år)

Färg: Guldbrun

Doft: Vanilj, kaffe

Smak: Fikon, kola, aprikos, tobak

Många utmärkelser – de flestas favorit

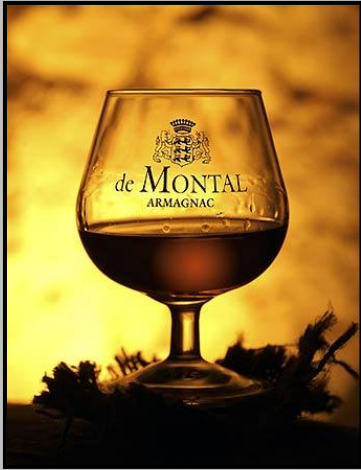


Armagnac de Montal Hors d'age (Haut-Armagnac)Château de Rieutort

Färg: Mörk bärnsten

Doft: Aprikos, vanilj, honung, cacao, russin

Smak: Kaffe, Fikon, Kola, vanilj.



Vi diskuterade om ålder, vilken som smakade bäst, för och nackdelar mellan de olika glasen – exakt som det skall vara bland en intresserad skara.

Sedan åt vi en underbar fisksoppa med ett glas Wanui Springs Chardonnay Sauvignon Blanc.

Som avslutning på en mycket trevlig kväll kaffe och ett glas av dagens provning.

Nästa provning åtog sig Annika Gigel att arrangera.

Vid protokollet Jan Andersson