

Måndagen den 10 december (Nobeldagen) 2012 träffades vår Cognacsgrupp hemma hos Kith och Mats Landerberg i deras nya trevliga hem i Magnarp

Vi som var där: Mats Landerberg, Tom Nilsson, Mona Sturesson, Annika Gigel, John Liljebad och Jan Andersson

Först blev det husesyn av nya Mats Landerberg Studio som var inrymd i en påkostat ombyggd stallbyggnad. Stora ytor som specialdesignats för företagets behov. Därefter besåg vi även bostadsdelen som var en charmigt ombyggd före detta bondgård. Till sist gick vi ner i "underjorden" och besåg den fantastiska vinkällaren som vid 12 graders temperatur varsamt inrymde husets imponerande dryckesförråd.



Dagens provning bestod av:



Remy Martin VSOP

Doft: Fikon, vanilj, russin, mandel, marsipan, viol. "riktig cognac"

Färg: Bärnsten

Smak: Cola, fikon, russin, god sötma



Napoleon *** Bardinet, en brandy från Bordeaux**

Användning: Avec eller drinkingrediens

Doft: : Finkel!!!!, markant söt doft med spritinslag

Färg : Gulbrun

Smak : Spritsmak, sötma, cola, bränd enligt deltagarna.

Druvig smak med fatkaraktär, torkad frukt, halm och farinsocker säger systembolaget

Ingen favorit bland provarna



Grönstedt Extra

Doft : Härlig doft av fikon, mandel, cola, choklad, valnötter och vanilj. Behaglig balans

Färg : Brun färg med grön nyans

Smak : Så här skall riktigt fin cognac smaka med fikon, frukt, cola bland annat

Efter provningen bjöd Kith på en buffé med ugnsbakad lax med kantareller och en sås smaksatt med viltfond. Till detta ris.

Vi bjöds också på en röd Château Buscassé 2008, Bru Mont, Madiran. Ett smakrikt, stramt, kryddigt vin med fatkaraktär. Ett trevligt, lite otippat vinval som dock gifte sig väl med viltfundsåsen till laxen.

Som avslutning vaniljglass med pepparkaksströssel och kaffe. Dessutom tillfälle till en skvätt av dagens favoritprovning.

Vid pennan Jan Andersson