

Cognacsprovning hos Mona Sturesson torsdagen den 4 april 2013

Vi som var där: Tom Nilsson, Annika Gigel, Mats Landerberg, John Liljeblad, värden Mona Sturesson och undertecknad Jan Andersson. Plats hemma hos Mona i hennes paradvåning på Storgatan.



Här har vi uppställt kvällens provning:

Metaxa ursprung Grekland

Delamain XO Cognac

Torres Jamie Brandy, Spanien

Vi välkomnades av Mona med ett glas kyld Kallstadter Dornfelder, weissburgunder/kabinett trocken (tror jag) medan Mona gick igenom provningen.

Metaxa av druvorna Savatino, Sultanina och Black Corinth. Lagrad på Limousinekt så som Spyros Metaxa gjorde redan för 100 år sedan.

Färg: Mörk mahogny

Doft: Russin, korinth, gröna äpplen, lakris, rosor och kåda.

Smak: Godissmak av gelehallon, skumbanan. Påtaglig sötma.

Sammanfattning, Mycket god, något kort längd, granskog. Överraskande god.

Delamain XO, uteslutande druvor från Grand Champagne. Lagras på gamla fat för att inte få för mycket ekkaraktär.

Färg: Ljus bärnsten.

Doft: Fikon, citrus, cola, aprikos.

Smak: Lång smak av fikon, apelsin o cola. Något eldig (42%), torr.

Sammanfattning, blandad uppfattning från topp till bra.

Torres Jamie Brandy, Spanien. Som en hyllning till Gaudi och vissa spanska filosofer lät Jamie Torres sin son skapa denna brandy som en gåva och fick bära givarens namn. Destillat av gamla Soleras upp till 30 år gamla.

Färg: Mörk gul bärnsten.

Doft: Päron, fikon och russin.

Smak: Mandel, cola, päron med en ger en sammetslen prägel.

Sammanfattning, God, cola, som en efterrätt.

Sen dukade Mona fram en låda med fläskfilé i en sås med prägel både av Mexico och Thailand. Kokt potatis därtill. Till det drack vi Bellingham Pinotage/Petit Verdot från Sydafrika.

Kaffe och en liten kaka samt fortsatt test av provningen.

En mycket lyckad provning med nya erfarenheter.

Vid pennan **Jan**