

Rumprovning hos Jan Andersson

Onsdagen den 11 september 2013-09-12

Vi som var med, Tom Nilsson, Annika Gigel, Mats Landerberg, John Liljebad, Mona Sturesson och kvällens värd Jan Andersson. Vi träffades hemma hos Sonja o Jan Andersson



The Akaya, organic White Rum. Paraguay.
Ekologisk tillverkning

- Färg vit
- Användning: Drinkingrediens
- Doft "Fotogen" gurka, plommon, narkosgas! Här flödade fantasin.
- Smak:Päron, halm, torkad ananas, arrak, citrus
- Lagring - ingen
- Pris 246:-, 3,50/cl

Ron Quorhum Solera, Dominikanska Replubliken

- Färg mörk brun
- Doft dadlar, nötter, mandel, knäck, choklad,
- Smak Choklad, pomerans, vanilj, nötter, kryddighet
- Lagring 23 år på fat
- Pris 299:-, 6:-/cl

Ron Zacapa Gran Reserva, Guatemala

- Färg mörk brun
- Doft arrak, choklad, sviskon och fatkaraktär
- Smak fikon, choklad, peppar
- Lagring 23 år på fat
- Pris 599:-, 8.50/cl. Finns även som XO 1199:-

Kanske världens bästa rum. Endast destillat från första pressningen. Tillverkas vid kusten men lagras sedan på 2400 meters höjd.

Vi började kvällen med ett glas Champagne.

Som varmrätt Sonjas biffgryta med klyftpotatis. Till detta drack vi Gran Sangre de Toro Reserva.

Till dessert björnbärspaj (från husets egen odling) och ett glas Chateau Menota från Graves.

Vi slutade med kaffe och slutlig avnjutning av favoritprovningen.

Vid pennan *Jan*