

# Cognacsprovning hos Mona 2016-06-02



Närvarande Mona Sturesson (värd), Mats Landerberg, Annika Gigel, Tom Nilsson, John Liljeblad och Jan Andersson.

Äntligen kunde vi återsamlas för att dissekera tre utvalda Eau de Vie sedan äta en förtjusande måltid bestående av

Liten toast med löjrom

Inkokt lax med färskpotatis

Hemkokta päron och chokladsås



Tåström Brandy de Jerez, Solera 36% var en ny bekantskap för oss alla. Tillverkad i Spanien och lagrat på sherryfat.

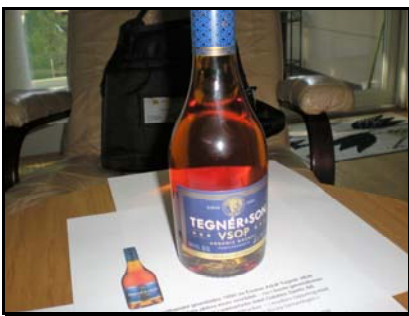
Mörk som bränt socker, fikon, russin, pomerans. Gräddkola o kanel. Några av oss höll den för dagens bästa provning.

Tåström tidigare sångare i Ebba Grön och Imperiet har valt ut denna brandy som lagrats på amerikanska ekfat i över 12 månader.



Nästa provning var en ännu större nyhet,

Vannberga gårdsbränneri. En brandy som tillverkats och lagrats på kastanjefat 7 – 5 år och har bränts på den öländska vingårdens egna druvor. Egen doft o smak av citrus, mandel, marsipan och röda äpplen. Nyanserad och välsmakande. Lite annorlunda. Några av oss höll den för dagens mest intressanta provning.



Dagens tredje provning var Tegnér's family reserve VSOP.

Här skiljde sig åsikterna. Någon tyckte att det var den som mest var lik en cognac och hade den som favorit.

Det fanns en doft av petroleum, gröna äpplen, päron med en ung ton. Andra framhöll nyanserad, druvig med fatkaraktär och inslag av torkad frukt och apelsin.

En del av druvsaften har lagrats i stora traditionella ekståndare i 2 – 3 år. Den andra delen i små franska ekfat i 7 – 8 år. Av detta blandas den slutliga brandyn på samma sätt som en cognac.

Nöjda och belåtna tackar vi Mona för en trevlig kväll i hennes nya lägenhet och ytterligare kunskaper i druvdestilatens förtrollade värd. Att Mats offrade sig och såg till att vi kom säkert hem uppskattades av alla. Vid pennan

Gruppens "ständige" sekreterare.