



Cognacsgruppen

Provning hos Annika Gigel 2019-11-28

Närvarande:

Jan Andersson
Mats Landerberg
John Liljebblad
Annika Gigel
Mona Stuesson
Tom Nilsson

För 28:e gången på 13 år samlades samtliga medlemmar i cognacsgruppen kl.17.30 för provning hos Annika.

Vi välkomnades med "bubbel" Pierre Olivier, fransk blanc de blancs, vilket innebär att den gjorts på enbart gröna druvor. Friskt och gott. Detta skulle också drickas till förrätt nummer ett som bestod av 3 snittar med räkor, lax och camembert med små äpple tärningar.

Förrätt nummer två var en krustad fylld med stekt gåslever, till detta serverades ett sött Sauternvin Chateau Menota.

Sedan kom gåsen med alla tillbehör, potatis, rödkål, brysselkål, gelé och en sås utan fett, dvs inte gjord på gåsfettet. Annika höll en lång och detaljerad beskrivning av kokkonsten. Till gåsen drack vi ett chilenskt Cabernet Sauvignon Santa Rita 120.



Som sig bör avslutades middagen med en skånsk äpplekaka och hemmalagad vaniljsås, till detta drack vi ett sött vitt vin Diamant, gjort på en druva xynisteri, som enbart odlas på Cypern.

Efter avdukning var det dags med cognacen, väl dolda under en handduk fanns tre flaskor De Luze cognac, VS, VSOP och XO.



Cognacshuset De Luze grundades i början på 1900 talet av två bröder från New York och har sedan dess vunnit flera priser för sina drycker.

Efter doftning och avsmakning konstaterades att alla höll hög kvalitet med XO som favorit.

VS: inslag av aprikos, hasselnöt, apelsinskal och vanilj. (299:-)

VSOP: inslag av plommon, citrusskal, kanel, vanilj och lakrits. (399:-)

XO: inslag av torkad frukt, choklad, marsipan, valnötter och fikon. (517:-)

Kvällen avslutades med kaffe och återsmakning av cognacen och Mats, just hemkommen, visade bilder från ett underutvecklat Kuba.

Mats och John sprang till Vejbybussen medan Jan och jag promenerade hem i natten.

Tack Annika för en trevlig kväll med god mat och dryck och trevligt sällskap.

Nästa på tur att arrangera provning är Tom i början av 2020.

Vid tangentbordet

/Tom