

Antall : 31 deltakere på ettermøte

Tema - Årsmøte etterfulgt av smaking av vin og ost

Etter Årsmøte ledet styreleder Jan Kristensen oss igjennom smaking av de resterende fem vinene fra k

Som følge, ble det servert ost og loff.

Vin fra vinkjelleren - alle er utsolgt fra vinmonopolet. De som var tilstede fikk en uforglemmelig smaks

Chateau de Reignac 2007, Bordeaux.

Reigac 2005, Bordeaux

Chateau Malescasse 2000 Haut-Medoc Bordeaux

Chateau Leret Monpezat 1998

Pio Cesarre Barolo 2000

I tillegg ble de servert en tørr og en søt hvitvin

Assyrtiko, tørr hvitvin fra Santorini, Hellas. Ung, saftig og konsentrert med preg av moden frukt.

Chateau Septy, søt hvitvin - 105,9 g/l. preg av aprikos, honning og sitrus.

Ost

Brie de Meaux

, laget av ku melk - r

Morbier

, halvhard ost fra Jura med aske. I dag er produksjonsmetoden litt annerledes, men askelaget er beholdt.

Saint Agur

, blåost laget av kum

Samt fikenmarmelade og hvitt brød.

På bildene ser dere også - Same Young Punks Passion has Red Lips - South Australia og Saes Dao -

WASON - Onsdag 25.februar 2015

Skrevet av Harold Misund

torsdag 12. mars 2015 14:07 - Sist oppdatert torsdag 12. mars 2015 14:54

Portugal. Dette var reserve viner som ikke ble servert.

Kvelden ble avsluttet med en flott quiz omhandlende mat og vin og litt annet. Komponert og

presentert av Martin.

Kvelden var gjennomført i WASON`s ånd - hyggelig og innholdsrik

WASON - Onsdag 25.februar 2015

Skrevet av Harold Misund

torsdag 12. mars 2015 14:07 - Sist oppdatert torsdag 12. mars 2015 14:54
