

MAT&DRYCK

V INSPALTEN

Värt att slå till direkt om du hittar ett bra lagringsvin

Vissa viner är gjorda för att drickas direkt och andra ska lagras för att smaka som bäst. Vin utvecklas i flaskan till skillnad från exempelvis whisky som endast får sin prägel när de mognar i ekfat.

Med tid ändrar vinet karaktär och får lite mer murriga dofter och smaker. Från färsk frukt till torkad, mogen frukt och mjukare tanniner. Numera är lagringsvin inte så vanligt, men några områden och producenter håller fast i traditionerna.

Ett exempel är **Barolo** från Italien som visar sin bästa sida efter många år i vinkyl. Ramlar man på ett drickfärdigt vin bör man slå till direkt. Det kostar på, men man slipper vänta.



Aquarius
Australien, Goulburn Valley
Nr: 2465
Pris: 100:-
Om: En flört med Rhône-dalens druvor Marsanne och Viognier. Gillar man vin som doftar mycket och inte är knastertorr, så är detta vinet för dig. Inte sött, 5g/l, men har ändå en gnutta fruktsötma som gör att vinet passar ypperligt både som välkomstdrink och till mat. Välj gärna rätter med mycket doft, som en paella eller curry, för att möta upp de härliga dofterna från vinet.



Carodorum Issos
Spanien, Toro
Nr: 2744
Pris: 99:-
Om: Spanskt hantverk för under 100 lappen. Det här är gott på riktigt. Massor av frukt utan att bli klumpigt. Känns varmt och mustigt fast det endast innehåller 3g/l socker. Legat på ekfat i tio månader för att mjuka till tanninerna som annars kan vara vassa från detta område. Hög alkoholhalt så välj bort kryddstarka rätter.



Borgogno Barolo Riserva
Italien, Piemonte
Nr: 2443
Pris: 299:-
Om: Druvorna är Nebbiolo och de är från 2008. I Barolo måste vinet lagas minst 62 månader varav 18 på ekfat för att få kallas för Riserva. Men här har vinmakaren valt att vaka över detta vin i hela nio år! Stiltpisk Barolo med hög syra och tydliga tanniner, men också härliga ålders-tecken som exempelvis tor-kade körsbär.



Richard Juhlin Blanc de Blancs (alkoholfritt)
Frankrike
Nr: 1979
Pris: 89:-
Om: Om legenden Richard sätter sitt namn på en flaska skumpa kan man nästan utgå från att den är bra. Googla Juhlin, ni kommer att häpna. Det är svårt att göra alkoholfritt vin utan att det blir sött, men här ni något som man stolt kan hålla i glaset utan att ursäktas sig.

PATRIC ANDERSON
Sommelier





**WESTERÅSARNAS
EGNA BRYGGERI**



Nu kör vi igång igen!

Nya datum att boka visning/provning är: 7:e september, 21:a september 5:e oktober, 9:e november och 23:e november

Coppersmith's och Ica Ettan ihop, ger dig möjlighet att kombinera ditt mat och dryckintresse genom att öppna upp möjligheten att få boka ett besök på Coppersmith's. Mellan kl 18:00 och 20:00 (ovan nämnda datum) så kommer man kunna köpa sig en bryggerivisning kombinerat med en ölprovning. Till detta kommer det serveras en pub-bricka innehållandes olika delikatesser från Ica Ettans festkök. Begränsat antal platser finns (max 20 st/tillfälle).

**Bryggerivisning
+ ölprovning**

**Bryggerivisning
Ölprovning
Pub-bricka**

395:-
/pp.

Biljetter bokas och betalas på:
Västerås Tidning
coppersmith@vasterastidning.se
eller ring 021-30 46 00

Munkbovägen 5. Hacksta, Västerås

Företag- och eventbokningar:
Coppersmith's
petri@coppersmiths.se
021-370 88 88





BIANCHI
Café & Cycles

Tisdag
på
Bianchi

Tisdagar 16 – 21

Valfri Pizza eller Pasta
inkl. 1 glas vin eller 1 fatöl 165 kr
(alkoholfritt alternativ från 125 kr)



Bianchi Café & Cycles | Slottsgatan 27 (VLT-huset) | 721 03 Västerås,
Tel +46 21 12 40 00 | info.vasteras@bianchicafecycles.com