



Chaîne des Rôtisseurs
Baillage de Sorlandet



Referat fra L'Ordre Mondial Sorlandet's arrangement på Lillesand Hotel Norge den 28 april 2017.

**Vice Echanson Jan Stabell ønsket velkommen til det første arrangement i 2017
i regi av**

L'Ordre Mondial Sorlandet, på Lillesand Hotel Norge. 26 forventningsfulle

**medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs og L'Ordre Mondial ankom hotellet, hvor
sommelier Steinar Hotvedt fra Haugen gruppen var klar for å presentere
kveldens viner.**

Vinene vi smakte oss gjennom (og nøt) var følgende:

Hugel Estate Riesling

**Klar strågul farge med klassiske dufter fra Riesling med hint av honning, lett
petroleumskarakter. Tørr og lett og forfriskende i munnen. Fin balanse og
syre. 100 % Riesling. Anbefales til skalldyr og grillet fisk. Tåler godt kremede
sauser.**

Pris på Vinmonopolet kr. 240,00.

Hugel Grand Vin De Alsace Grosse Laue

Lys strågul farge med grønne toner. Smak av stikkelsbær, pære og citrusfrukter. Tørr, ren og elegant med god balanse. Den beste Riesling fra Alsace. Grand Cru , kan lagres. 100% Riesling. Anbefales til Hummer, kreps og grillet fisk med kremete sauser.

Pris på Vinmonopolet kr. 350,00

Hugel Classic Pinot Gris

Strågul farge, snev av aprikos og røyksmak. Bra syre og fin balanse. Perfekt matvin til hvitt kjøtt, kalv, kylling, og fisk. 100 % Pinot Gris.

Pris på Vinmonopolet kr. 200,00.

Baron de Ley Graciano

Nå har vi beveget oss til Spania og Rioja og denne gangen får vi prøve viner som ennå ikke leveres på Vinmonopolet. Denne vinen har klar kirsebær farge med blåtone. Smak av rips og hint av vanilje og mineraler. Intens smak og godt integrerte taniner. 12 måneders lagring på amerikanske eikefat. 100 % Graciano druer. Passer godt til and og rødt kjøtt.

Antatt pris på Vinmonopolet kr. 180,00.

Baron de Ley Finca Monestario

Intens dyprød farge. Aroma av kaffe, kanel, krydret sedertre og muskat. Fyldig og myk med flott balanse mellom frukt og syre. 80% Tempranillo og 20 % andre druer. Passer utmerket til lam og okse.

Antatt pris på Vinmonopolet 240,00.

For Vice Echanson Jan Einar Lødrup Stabell var nok høydaren vinene fra Rioja. Vi skynder oss med å legge til at mange delte hans syn, men nå er det heldigvis slik at våre smakssanser har forskjellige opplevelser. I det vesentlige handler det mye om anledningen, og ikke minst hva man eventuelt spiser.

Kvelden ble rundet av med Coq au vin og en god sjokoladecake med is.

Til måltidet ble det servert en husets vin fra Puglia. Mat og vinvalg var perfekt i denne sammenheng.

Steinar Hotvedt fra Haugen gruppen gjorde en utmerket jobb ved å løse oss gjennom kveldens forskjellige viner fra Alsace og Rioja.



Det var ingenting å si på stemningen. Litt alvorstynget i starten, men det løsnet rimelig fort.









Det er alltid trygt og godt å være hos Beate og Wolfgang på Lillesand Hotel Norge. Vi retter en hjertelig takk til dem og deres stab.



Hjertelig takk.
