

Vinprovning av roséviner 16 maj 2026



Det var nu fjärde gången som Carina Skoogberg, vinkännare och medlem av vinprovarorganisation Munkskänkarna, ledde en provning för oss.

Efter att tidigare ha delat med sig av sin kunskap om både röda viner, vita viner och bubbel/champagne var det nu dags för roséviner.

Carina hade valt viner gjorda på olika druvor, för att vi skulle få känna skillnaden.

Det första vinet, **Cuvée 33 Provence**, är gjort på tre druvor: **Grenache, Cinsault** och **Syrah**.

Det andra, **Puy Chéri**, är gjort enbart på **Syrah**.

Det tredje, **Black Tower**, är gjort på **Pinot Noir**

och slutligen **Mulderbosch** som är gjort på **Cabernet Sauvignon**.

Som tilltugg fick vi skinka, Brieost, bröd, rostbiff och potatissallad.

Vi tittade på färgen, doftade och smakade på de fyra glasen som vi hade fått framför oss

Diskussionerna blev livliga runt borden om de olika vinerna.

Fotografen glömde alldeles att fotografera, tills vi redan hade fått i oss det mesta och avrundade med kaffe och chokladbitar.





Här är det väl urdrucket och alla är nöjda (och lite trötta).



Britt-Marie avtackade Carina för den trevliga provningen.



Då kom frågan upp om olika utseende på glas, så Carina tog upp tråden och berättade vidare.

Själv gillar hon tulpanglas (till höger), som samlar vinets aromer.