

# VINMIDDAG DEN 23 AUGUSTI MED RHÔNE- VINER FRÅN E. GUIGAL



## MÄSTARE I RHÔNEDALEN

### E. GUIGAL – EN GIVEN PLATS I VÄRLDSELITEN!

Ingen har skapat fler röda 100-poängsviner än franska toppfirman Guigal där mästervinmakaren Philippe Guigal med sitt team gör några av världens bästa viner.

Det är onekligen imponerande att göra prestigeviner som ständigt får högsta betyg, men Philippe Guigal producerar år efter år Côtes-du-Rhône av så hög kvalitet att den alltid räknas bland de särklassigt mest prisvärda.

Guigal gör kvalitetsvin från Rhône dalens samtliga appellationer. Basen för verksamheten är Château d'Ampuis, ett 1500-talsslott som renoverats varsamt sedan Marcel Guigal köpte det på 1990-talet. Här görs en stor del av vinifieringen och här finns också den enorma lagringskällaren för firmans samtliga viner. Totalt vilar här 5 000 fat på en yta av en hektar – lika stor som vingården La Mouline!

Marcel Guigal, pappa till Philippe och som fortfarande är kvar i verksamheten, var mannen som räddade Côte Rôties vingårdar från att offras till förmån för husbyggen

på 1940-talet. Idag är det en appellation med världsrykte och till det bidrar de tre legendariska vingårdsvinerna han skapade och som kallas La-la-la-vinerna, d v s La Mouline, La Landonne och La Turque. Tre vingårdar med en blygsam yta på sammanlagt fyra hektar och högst rankade i hela världen.

## VINMIDDAG DEN 23 AUGUSTI MED RHÔNE-VINER FRÅN E. GUIGAL

Måndag den 23 augusti kl 19.00 håller vi årets första vinprovningmiddag och det med prestigeviner från franska vinhuset E. Guigal, världsberömda för sina viner, framförallt från Côte-Rôtie.

### **Kl 18:00**

Vi startar kvällen med en kort rundvandring i museet. Om man vill kan man gå runt själv, det finns guider på plats om man vill ställa frågor.

I glaset har vi Côtes-du-Rhône Rosé och till den serveras två amuse-bouche.

### **Kl 19:00**

Vi sätter oss till bords i Bistro Perspektiv.

Vi provar totalt 7 olika viner, deras prisvärda Côtes-du-Rhône, vit och röd, Châteauneuf-du-Pape, Condrieu, Côtes-Rôtie Brune et Blonde, Côte-Rôtie Château d'Ampuis och avslutar med ett av världens mest berömda viner, Côte-Rôtie La Mouline, ett vin som kostar över 3.000 kronor i butik.

Den ansedda amerikanske vinbedömaren Robert Parker som ger ut tidningen The Wine Advocate bedömer alla nya viner och årgångar utifrån en 100-poängsskala, där 100 poäng betyder ett helt perfekt vin.

La Mouline är enligt Robert Parkers bedömningar världens bästa vin. 12 årgångar av detta vin har fått kvalitetspoängen 100. Vingården är inte stor, bara en hektar, och produktionen ligger kring 5 000 buteljer årligen.

Sammanlagt har 35 Guigal-viner fått 100 poäng. Det är betydligt fler än någon annan producent fått för sina röda viner.

Vår vinceron för kvällen, Claes Lindquist, guidar oss genom vinerna. Claes är experten med 40 års erfarenhet av Rhônedalen och dess viner.

## *Meny*

### Förrätt 1

Tonfisk med soya och pepparrot

I glasen har vi en vit Côtes-du-Rhône och en Condrieu

### Förrätt 2

Oxtartar med krispig lök och sesam

I glasen har vi en röd Côtes-du-Rhône och en Châteauneuf-du-Pape

### Huvudrätt

Ryggbiff med rotselleri och svamp

I glasen har vi Côtes-Rôtie Brune et Blonde, Côte-Rôtie Château d'Ampuis och Côte-Rôtie La Mouline.

Bröd och mineralvatten ingår

*Kaffe och choklad*

## **PRIS**

Medlem med årskort: 1 625:-/person

Ej medlem: 1 795:-/person

## **ANMÄLAN**

Gå in på [bistroperspektiv.com](http://bistroperspektiv.com) klicka vidare på fliken "BOKA BORD" och boka din plats.

Detsamma gäller er som redan anmält intresse på telefon eller mejladress: [info@falsterbophoto.com](mailto:info@falsterbophoto.com). Ni är garanterade en plats när ni anmäler er.

Ni som har Årskort till museet, glöm inte att ta det med er för rabatt på vinmiddagen.

Vid eventuella allergier eller frågor om vinprovningen vänligen kontakta Frida Sjögren/Bistro Perspektiv på telefon 040-19 09 29.

Vid frågor om museet kontakta Christina Lindquist på telefon 040-40 00 83.

Begränsat antal deltagare. Först till kvarn.

Vi hälsar er hjärtligt välkomna

[info@bistroperspektiv.se](mailto:info@bistroperspektiv.se)

[info@falsterbophoto.com](mailto:info@falsterbophoto.com)