

INBJUDAN TILL HÖSTENS FÖRSTA PROVNING DEN 13 SEPTEMBER



Provningsledare
Christer Roslund

GOTLAND WHISKY
AKTIEBOLAG



Hej alla medlemmar i Telge Whiskysällskap.

Hoppas ni har haft en riktigt skön sommar, alla förutsättningar har ju funnits, så ni nu är utvilade och redo att ta er an höstens sammankomster i sällskapet.

Vi har tre ruskigt starka provningar framför oss i september, oktober och november, å vi går ut hårt ifrån början med att Christer Roslund från Gotland Whisky gästar oss den 13e september.

Visst vi har nosat på dropparna från Roma gamla Sockerbruk, nu kommer Christer att ge oss hela resan från nedlagda industrilokaler till ett toppmodernt ekologiskt whiskydestilleri...

Varmt välkomna, vi ses. Anders

Vi provar följande whiskies;

Bjärke; ekologisk single malt 6 år, lagrad i sex olika rödvinsfat

Karlsö; ekologisk single malt 6 år, lagrad i PX sherryfat

Barshalder; ekologisk single malt 6 år, lagrad i romfat

Beckrevet; ekologisk single malt 7 år, lagrad i sex olika ekfat

Fjäle; ekologisk single malt 7 år, lagrad i svensk, fransk och amerikansk

Gotlands whisky produceras, odlas och buteljeras av Gotlands Whisky AB. Det ekologiska kornet levereras av lokala bönder. Det friska vattnet flödar från närbelägna källor och vattentäcker. Varje flaska som lämnar destilleriet är KRAV-certifierad.

För att skapa en produkt som är så naturlig som möjligt lägger vi inte till några smakförbättringar eller färgämnen

Kvällens samkväm:

Gotländsk lammgryta
Saffranspannkakor med äkta
salmbärssylt



Provningsen äger rum i Odd Fellow huset
på söndag den 13 september kl. 16.00.

Anmälan till sekreteraren per e-post;
mail@juhanihakkara.se eller tel: 073-9857366.
Provningsen kostar ca 350:- per person inkl. 5 whisky
och samkväm efteråt. Drycker till middag
tillkommer (lättöl/vatten ingår). Efter bekräftelsen från
sekreteraren betalas avgiften - per person till vårt
plusgiro nr. 39 07 33-4 enligt anvisning i förskott.



Odd Fellowhuset Ängsgatan 7 i Södertälje