

vin



Journalist
John Strandmo
telefon 913 72 100
john@itromso.no

• Helgens beste vintips

Det stunder mot høst...



En del lakris

Nr. 77130
La Bastide Blanche Bandol Rouge (rød)
Frankrike/Provence/2015/14,5 prosent
Kr. 198,50 (basis)

Bandol kjøpte vinmarkene i 1972 og er viden kjent for sine kraftfulle rødviner. I produksjonen inngår også rosé- og hvitviner. Hoveddruene er

Mourvèdre, Cinsault og Grenache – fra ranker som er 30-40 år gamle. Alt er økologisk dyrket. I denne er det brukt fem druer – mest Mourvèdre. Modnet halvannet år på demi-muid – fat over 600 liter. Tett rød. Har et saftig bærpreg, gode kryddertoner, vanilje og en del lakris. Smaken gir fylde. God frukt med balanserte tanniner. Behagelig, tørr finish som varer. Til en god biff og vilt. Tåler lagring.



Noe fedme

Nr. 77249
La Bastide Blanche Bandol Blanc (hvit)
Frankrike/Provence/2016/13,5 prosent
Kr. 224,80 (basis)

Laget på fem druer – mest Clairette og Ugni Blanc. Gulgrønn. Gode mineraler, eple, sitrus, noe fedme og urter. Deilig frukt i munnen – eple spesielt – samt gode syrer og mer urter. Sitter godt og lenge. Denne nyter jeg alene eller til sjømat.



Fersken

Nr. 53904
Gianni Tessari Monte Tenda Soave Classico (hvit)
Italia/Veneto/2016/12 prosent
Kr. 169,90 (bestilling)

Åtte deler Garganega og Trebbiano. Ingen fatkontakt. Gulgrønn mot strågul. Blomster, fersken og urter. Smaken er fyldig og frisk og byr på en del mineraler og god frukt. Det varer. Også en del tørrhet. Alene eller stil hvitt kjøtt.



Kirsebær

Nr. 69665
Monterustico Dolcetta Dogliani (rød)
Italia/Piemonte/2016/15,5 prosent
Kr. 189,90 (basis)

Kun brukt Dolcetto-druer fra vinstokker på opp til 45 år. Dyp rød. Dufter bær – kirsebær, skogsbær og blåbær – samt treverk, lær og lakris. God fylde pluss det duften byr på. Gode tanniner og friskhet. God varighet. Noe tørrhet mot slutten. Til høstens lam og vilt.



Blomster

Nr. 21265
Ramón Bilbao Rosado (rosé)
Spania/Rioja/2016/12,5 prosent
Kr. 124,90 (bestilling)

Garnacha-vin som er lakserosa. Frukt, sitrus og blomster. Mer frukt og kirsebær. Passe sødme og syrer som balanserer. Veldig behagelig i en lang ettersmak. Best alene eller til koldtbord og risotto. God pris!



Moden frukt

Nr. 69962
Mud House Sauvignon Blanc Rosé (rosé)
New Zealand/Nelson/2015/12,5 prosent
Kr. 129,90 (bestilling)

Hoveddruen er Sauvignon Blanc samt Pinot Noir og Riesling. Klar rosa. Moden frukt, en del sødme, stikkelsbær, krydder og jordbær. Sødmen går igjen i smaken. Tropisk frukt og gode syrer. Frukt i finish. Til lyst kjøtt. God pris. Svak femmer!



Stikkelsbær

Nr. 28663
Mud House Sauvignon Blanc (hvit)
New Zealand/Marlborough/2016/12,5 prosent
Kr. 129,90 (bestilling)

Endruevin som er gulgrønn på farge. Stikkelsbær, grapefrukt, tropiske element og urter på duft. Fruktig smak som blir frisk utover. God varighet. Tørr. Til skaldyr og fisk. Svak femmer!



Dufter drops

Nr. 52227
Te Hua Valley Sauvignon Blanc (hvit)
New Zealand/Marlborough/2016/12 prosent
Kr. 134,90 (basis)

Prisgunstig Sauvignon Blanc som er gulgrønn. Dufter drops, frukt, noe stikkelsbær og sitrus. Mer frukt i en syrlig, fisk smak. Også en del tropiske innslag. Sitter godt og lenge. Noe restsødme. Til skaldyr og fisk.



Moreller

Nr. 14867
Due Palme Salice Salentino (rød)
Italia/Puglia/2015/12,5 prosent
Kr. 109,90 (basis)

Negroamaro og Malvasia Nera i forholdet 85/15. Modnet halvåret på fransk eik. Dyp rød. Moden frukt – moreller og tørket – samt eik. Sødmefull smak med frukt, lakris og krydder. Ok finish. Til pizza og pasta. Mye vin for pengene. Svak femmer!



Noe treverk

Nr. 3583
Villa Borghetti Valpolicella Classico (rød)
Italia/Veneto/2016/12,6 prosent
Kr. 124,90 (basis)

Syv deler Corvina samt Rondinella og Molinara. Modnet inntil halvåret på fat. Middels rød. Ulike bæertyper, noe treverk, plommer, vanilje og lakris. Smaken byr på fruktsødme, god friskhet og mer av det duften gir. Lett bitter avslutning. En allrounder.

