

Vin



Tom Grønvold og Ken Engebretsen
 tgro@dagbladet.no vin@dagbladet.no
 er Dagbladets vinmedarbeidere.
 Tom er journalist og vinelsker, Ken er vinkspert.
 Hver fredag gir vi deg gode vintips.

GAMMEL SINGLE MALT: Whisky er meget godt representert på Vinmonopolet. Hele 382 varer er tilgjengelige. The Hakushu Single Malt 25 y.O. (75 cl) er den aller dyreste til den nette pris av 4990 kroner.

ØL

Abbaye de St. Martin Bruin, Brasserie de Brunehaut, Belgia

Varenr: 80460 (Partivare) **Poeng:** 91 **Pris:** 59,0/33alk. **8% Fylde:** 7
Aroma: Mørk, svært aromatisk med lakris, malt, kaffe og tørket frukt.
Smak: Svært fyldig, men med lett friskhet. Krydder og sjokolade og lett til medium bitter avslutning.
Konklusjon: Belgia er i verdensklasse på øl, og dette er blant det aller beste.
Passer til: Prøv til gryteretter med oksejøtt og mørk karakter



HVITVIN

Mantlerhof Grüner Veltliner 2009, Kremstal, Østerrike

Varenr: 80442 (Kat: 2) **Poeng:** 88 **Pris:** 125,80 **Sødme:** 1
Aroma: Fyldig eple- og sitruspreget vin med grapefrukt og pepper.
Smak: Fyldig rik og bra gjennomgang. Tørr og medium fyldig avslutning.
Konklusjon: Meget bra. Flott, flott, flott!
Passer til: Hva du ønsker av mat uten for mye krydder.



Wirsching Iphöfer Kronsberg Riesling Kabinett Trocken 2009, Franken, Tyskland

Varenr: 80438 (Kat: 3) **Poeng:** 84 **Pris:** 118,20 **Sødme:** 1
Aroma: Steinfrukt, lett melon og tropisk frukt. Tørr mineralisk preg.
Smak: Greit friskt preg med lett mineralisk smak.
Konklusjon: Fin Franken-vin med stilrent preg.
Passer til: Kylling og fest i strandkanten.



Schloss Sommerhausen Silvaner Kabinett Trocken 2009, Franken, Tyskland

Varenr: 80439 (Kat: 6) **Poeng:** 84 **Pris:** 120,60 **Sødme:** 1
Aroma: Asparges og grønt modent preg med urter og gress.
Smak: Fint fyldig med stein og grønn vegetalt preg, men det er godt.
Konklusjon: Flott fyldig Silvaner.
Passer til: Sommermaten på balkongen.



Nava Riesling Kabinett 2009, Nahe, Tyskland (B-I-B)

Varenr: 50606 (Test) **Poeng:** 82 **Pris:** 299,90/3 L **Sødme:** 1
Aroma: Frisk og lett floral med snev av urter og eplepreget mineralitet.
Smak: Syrlig anslag med medium viktig midtparti, mineralitet og syrlige friske frukter i avslutningen. Tørr med lett sødme.
Konklusjon: En svært tiltalende Riesling på papp. Dette er en av sommerens slagere.
Passer til: Asparges, salater og lys fisk.

Rosévin

Filomusi Gueffi Montepulciano d'abruzzo Cerasuolo 2009, Abruzzo, Italia

Varenr: 49305 (BU) **Poeng:** 85 **Pris:** 159,90 **Sødme:** 1
Aroma: Kirsebær og kastanjer med herlig krydder og pære, epletouch.
Smak: Frisk, lett lett tannisk med god syrlig og fruktig stil.
Konklusjon: Endelig en som tør å lage en annen type rosévin.
Passer til: Svin, kylling, breiflabb.

Rosaura 09, Feudi di San Gregorio, Campania, Italia

Varenr: 33115 (Kat: 2) **Poeng:** 85 **Pris:** 136 **Sødme:** 1
Aroma: Lett preg av urter og syrlig sitrus samt lett mineralitet.
Smak: Herlig frisk og tiltalende med bare et snev av sødme som forsvinner helt med den friske syren.
Konklusjon: Rosaura i 2009-årgangen er en strålende rosé.
Passer til: Friske sommerretter.

Domaine Montrose 2009, Languedoc-Roussillon, Frankrike

Varenr: 48204 (Kat: 6) **Poeng:** 83 **Pris:** 106,90 **Sødme:** 1
Aroma: Lett aromatisk med nyper og grønn banan, aprikos og plomme.
Smak: Lett frisk med fin tyngde og syrlig bærfrukt til å holde lenge i munnen.
Konklusjon: En Languedoc-vin som absolutt holder mål.
Passer til: Laks og ørret.



SØTVIN

Schandl Ruster Ausbruch 2004 (0,375L), Burgenland, Østerrike

Varenr: 80490 (B) **Poeng:** 87 **Pris:** 164,10 **Sødme:** 8
Aroma: Honning, melon og fersken med massevis av aprikoser pakket sammen i glass.
Smak: Herlig frisk og lett oksidert stil (positivt). Mektig søt, men friskt.
Konklusjon: 180 gram sukker og hele 9,6 i syre. Fabelaktig!
Passer til: Søteste desserter med tropisk frukt. Aprikoser er perfekt.



RØDVIN

Bonny Doon Syrah le Pousseur 2007

Varenr: 51251 (BU) **Poeng:** 88 **Pris:** 199,90 **Tannin:** 6
Aroma: Herlig mørk frukt med syrlig tett kirsebær og steinete, urter og bjørnebær.
Smak: Behagelig fylde og rikt preg med syrlige bær og tett kjerne med flott stil.
Konklusjon: En fantastisk Syrah fra California med herlig kjølig stil.
Passer til: Kan nytes til indrefillet på grillen.



Musar Jeune Rouge 2008, Chateau Musar, Libanon, Bekaa

Varenr: 58922 (Kat: 4) **Poeng:** 86 **Pris:** 146,50 **Tannin:** 4
Aroma: Blåbær, bjørnebær, kirsebær og fint modent preg.
Smak: En myk god tett og rik vin med lett tannin og syrlig frisk finish.
Konklusjon: En meget bra vin for alle Musar-elskere.
Passer til: Lam og okse.

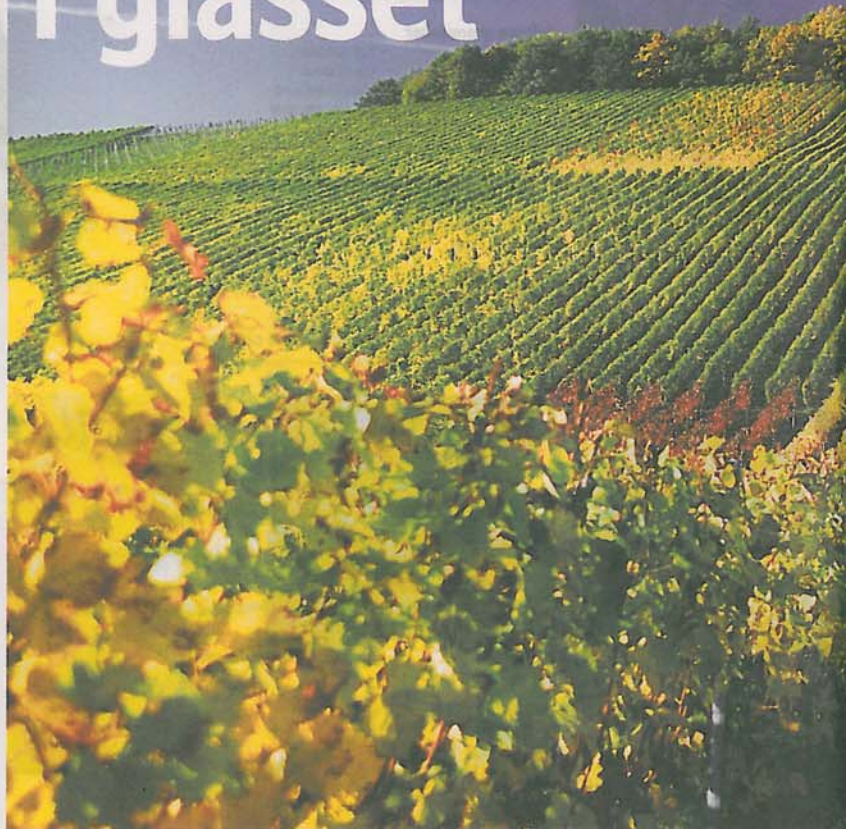


Soli Montepulciano d'Abruzzo 2008, Abruzzo, Italia

Varenr: 15695 (Test) **Poeng:** 85 **Pris:** 104 **Tannin:** 5
Aroma: Fruktig, rikt preget vin med plomme, kirsebær samt moreller.
Smak: Fin inngang, rent preg og god avslutning med fylde.
Konklusjon: Abruzzo er bra!
Passer til: Grillmat på terrassen.



Sommerfrukt i glasset



Flere hundre vinnyheter er kommet på markedet i årets sju første måneder. Vi har smakt det meste.

Tekst: **Tom Grønvold**
 tgro@dagbladet.no

Hver eneste fredag gir vi deg vinnbefalinger fra Vinmonopolet (Basis) og fra importørene (BU). Sammen har de gitt oss forbrukere store mengder nyheter av rødvin, hvitvin, rosévin, søtvin og øl dette året.

Vi har plukket sammen noen få av de mange hundre nyhetene – og det er sikkert man-

ge vin og øl som savnes blant våre sommerbefalinger.

Og skulle du ikke være tilfreds med dagens utvalg i Dagbladet: Mer enn 11 000 produkter er tilgjengelige hos Vinmonopolet. Og de fordeler seg slik – ifølge Polets hjemmeside:

- Rødvin: 4683
- Hvitvin: 3120

Vinuttrykk

Sukker i vin = glukose og fruktose, samt noe av andre sukkerarter.

Restsukker = det sukker som er igjen i vinen når den tappes på flaske.

pH-verdi = målenhet for surhetsgrad, jo lavere pH jo syrligere vin.

Soveldioksid eller SO₂ til-

settes for å hindre oksidasjon eller bakterieangrep til vin. Finnes i nesten alle viner i dag.

AOC = del av den franske vinloven som tar for seg kvalitetsviner.

Premier Cru/1. Cru = vinmarker som er klassifisert for å kunne gi bedre vin fra naturens side.

Grand Cru = vinmarker som fra naturens side har et potensial for å gi de beste viner.

Man Made = mennesket er avgjørende for å klare å frambringe det potensialet naturen gir. Dette avgjør som

oftest den siste lille forskjellen på vinkvalitet.

Terroir = fransk term for betydningen av stedet planta vokser, og hvilket potensial det ligger der, samt bonden selv.

Mineraler = uttrykk for å beskrive at planten/druene har klart å fange opp vokseted, og at bonden har klart å ta vare på dette, og viser det i aroma/smaksbilde på vinen.

Côte, Côtes eller Coteaux = åsside(r) brukes ofte i Frankrike for å fortelle at vinmarkene ligger på åssiden som gir bedre vin enn på slettelandet.

