



Hvitvin

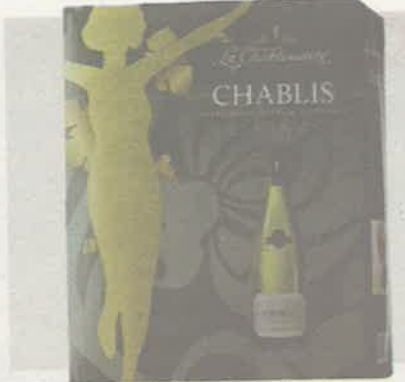
LEITZ RIESLING TROCKEN

Basisutvalget
Pris: Kr. 399,90

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Klassisk Riesling** fra Johannes Leitz i Rheinhessen. Dufter av sitrus, fersken og blomster. Opplevs syrlig og frisk i munnen. Tørr ferskenpreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Anvendelig hvitvin. Server til ovnsbakt laks med rotgrønnsaker.



LA CHABLISIENNE CHABLIS

Basisutvalget
Pris: Kr. 549,90

Poeng 82

Land/region: Frankrike, Burgund, Chablis

● **Eplepreget Chablis** fra produsenten La Chablisienne. Dufter av grønne epler, lime og sjø. Opplevs frisk og syrlig i munnen. Knusk tørr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Passer ypperlig til sjømat. Server den gjerne til skaldyrssuppe.



BATTENFELDSPANIER RIESLING TROCKEN

Basisutvalget,
Pris: Kr. 419,90

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Mineralsk og syrlig Riesling** som dufter av gule epler, sitrus og våt stein. Opplevs ren og frisk i munnen. Tørr sitruspreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Server til hjemmelagde fiskekaker.



GEIL RIESLING TROCKEN

Basisutvalget
Pris: Kr. 419,00

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Frisk og ren Riesling** fra Rheinhessen i Tyskland. Dufter av epler, sitrus, fersken og hint av mineraler. Opplevs syrlig og fruktig i munnen. Tørr, men med hint av sødme. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Passer godt til sushi.



CUVÉE CHRISTER BERENS CÔTES DE GASCOGNE

Basisutvalget
Pris: Kr. 400

Poeng 82

Land/region: Frankrike, Côtes de Gascogne

● **Frisk og aromatisk hvitvin.** Dufter av grønne epler, melon, grapefrukt og stikkelsbær. Opplevs frisk og ren i munnen. Tiltalende syrlighet. Tørr og fruktig avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Et godt valgt hvitvinsdampede blåskjell!



AUBRADE LE PRESTIGE

Bestillingsutvalget
Pris: Kr. 399,90

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

● **Det produseres ikke kun rødvin i Bordeaux.** Dette er en aromatisk hvitvin fra Entre-Deux-Mers. Dufter av sitrus, stikkelsbær og hint av gress. Opplevs ung og syrlig i munnen. Tørr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Server den til hjemmelaget aspargessuppe.



MATUA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

Bestillingsutvalget
Pris: Kr. 259,90 150 cl

Poeng 81

Land/region: New Zealand, Marlborough

● **Grønn og aromatisk hvitvin** fra New Zealand. Dufter av brennelse, tomatstilk og lime. Opplevs ren og crisp i munnen. God syrlighet gjennom hele smakskurven. Tørr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Passer godt til salat med avocado og toast.



TARIQUET CLASSIC

Basisutvalget
Pris: Kr. 379,90

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Sørvest, Côtes de Gascogne

● **Frisk og aromatisk hvitvin** fra Sørvest Frankrike. Dufter av grønne epler, solbær og sitrus. Syrlig og sitruspreget munnfølelse. Tørr og ren avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Disker du opp med en sjømatbasert pastarett kan denne vinen være en god partner.



MARKUS MOLITOR SCHIEFER RIESLING

Basisutvalget
Pris: Kr. 409,90

Poeng 81

Land/region: Tyskland, Mosel

● **Dette er rett og slett en enkel og floral Riesling.** Dufter av sitrus, blomster og fersken. Opplevs fruktig og ren. Tørr, men med hint av sødme. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Prøv den til en red curry basert wok med scampi.



BOUCHARD PÈRE ET FILS MÂCON-VILLAGES

Basisutvalget
Pris: Kr. 499

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Burgund, Mâcon-Villages

● **Fyldig hvitvin fra Mâcon** i Burgund. Dufter av sitrus, nøtter og toast. Opplevs som litt kremet i munnen, samtidig som vinen har god syrlighet. Tørr. Anbefalt serveringstemperatur ti til tolv grader. Passer perfekt til stekt fisk. Prøv til ristet torsk.



OMFATTENDE TEST: VGs vintester Edvard Skramstad prøvesmakte mer enn 100 aktuelle pappviner før han plukket de 20 vinene han presenterer her.

DE BESTE RØDVINENE OG ÉN ROSEVIN – bla om ➔