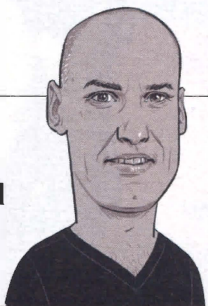


Edvard Skramstad

Restaurantsjef og vinkelner



Myke høstviner

Sommeren er over og vi er på full fart inn i rødvinssesongen!

ØNSKER DU EN MYK OVERGANG TIL HØSTEN bør du unne deg et glass med rødvin fra Burgund. Spesielt de saftige og syrlige rødvinene fra Beaujolais er verdt et bekjentskap. Her fremstilles det føyelsmyke rødviner av Gamay-druen. Stikker du nesen ned i glasset vil du møte dufter av kirsebær, bringebær og plomme. Flere av de beste vinene kommer fra Morgon og Chénas. Ukens rødvin er et ypperlig eksempel fra produsenten Laurent Perrachon.

ER DU PÅ UTKIKK ETTER de virkelig store vinene i Burgund må vi reise lenger nord i regionen. Få viner i verden får mer oppmerksomhet enn rødvinene som produseres i Côte de Nuits området i Burgund. Det er her flere av verdens beste rødviner kommer fra. En voldsom interesse, kombinert med små parseller, resulterer i skyhøye vinpriser. Har du mulighet til å smake ukens eksklusive rødvin vil du erkjenne hvorfor folk er villig til å grave dypt i lommeboken for å oppleve nettopp disse vinene. Alle ukens viner kommer med høstinspireerte serveringsanbefalinger.

**UKENS KUPP**

Belles De Sud Blend #4 Marselan 2017

10311501. Basisutvalget, kategori 2

Pris: Kr 105,90

Poeng: 80

Land/region: Frankrike, Languedoc-Roussillon

Sjarmerende rødvin som kommer i en lett miljøvennlig PET-flaske. Dufter av røde bær og hint av urter. Opplevs fruktig, syrlig og ren i munnen. Noe varm bærpreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur 13 til 15 grader. Smaker best i ung alder. Anvendelig rødvin. Server gjerne til Lises svinenakkebaserte taco eller en tomatbasert pastarett.

**UKENS RØDVIN**

Laurent Perrachon Morgon Corcelette 2016

7830101. Basisutvalget, kategori 2

Pris: Kr 185,20

Poeng: 85

Land/region: Frankrike, Burgund, Morgon

Dufter av kirsebær, bringebær og krekling. Opplevs syrlig, med frisk avslutning. Moderate tanniner og flott fruktighet gjennom hele smakskurven. Anbefalt serveringstemperatur 14 til 16 grader. Kan lagres i opptil ti år. Server til helstekt landkylling med kantareller eller hønsefrikassé.

UKENS NYHET

Josef Chromy Pinot Noir 2016

10283501. Basisutvalget, kategori 4

Pris: Kr 260,40

Poeng: 83

Land/region: Australia, Tasmania



Den isolerte øya Tasmania har en yrende vinproduksjon. Dette er en lett og fruktig rødvin fremstilt av Pinot Noir-druen. Dufter av plomme, granateple og hint av urter. Opplevs saftig i munnen. Moderate tanniner og god syrlighet. Fast bærpreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur 14 til 16 grader. Smaker godt nå, men kan ligge i opptil ti år. Server til svinestek eller andeconfit.

UKENS RØDVIN

Pounamu Special Selection Pinot Noir 2017

10390301. Bestillingsutvalget

Pris: Kr 209,90

Poeng: 84

Land, region: New Zealand, Marlborough



New Zealand fremstiller en rekke saftige og elegante Pinot Noir-viner. Denne dufter av mørke bær, moreller og hint av urter. Moderate tanniner, opplevs som ung og saftig i munnen. Frisk og syrlig avslutning. Anbefalt serveringstemperatur 14 til 16 grader. Smaker godt nå, men kan fint lagres i ti år. Anvendelig rødvin. Prøv den til oksekarbonader eller pizza.

UKENS EKSKLUSIVE

Chambolle-Musigny 1er Cru Les Charmes 2015

7942801 Bestillingsutvalget

Pris: Kr. 889,-

Poeng: 91

Land/region: Frankrike, Burgund



Rødvinene fra Chambolle-Musigny er kjent for å være de mest elegante i Côte de Nuits. Denne 2015-årgangen dufter av villbringebær, kirsebær, våt jord, urter og hint av krydder. Opplevs som elegant, frisk og strukturert i munnen. Lang fast bærpreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur 14 til 16 grader. Kan fint lagres i flere tiår. Server den til helstekt kylling eller vaktel.