

vin

• Helgens beste vintips



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

Ha en boblende helg

150 år og still going

Nr. 895
Moët & Chandon Impérial Brut (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12 prosent
Kr. 399,90 (basis)

Det er 150 år siden denne ikoniske champagnen ble lansert. I dag er den husets signaturvin. Den er sammensatt av over 100 ulike viner – en

stor del reservaviner. Det gir topp kvalitet år etter år. Laget på tre druer – mest Chardonnay samt rødvin-drue Pinot Meunier og Pinot Noir. Gul på farge. Gule, melne epler, bakst, sitrus, noe floral og mineraler i en herlig åpning. Smaken byr på det samme. Syrlig, men også en del restsødme – 10 g/l sukker. Tørrer i en god, lang finish. Best alene, men kan også kombineres med sjømat. God pris!



Blomster

Nr. 41378
Moët & Chandon Impérial Rosé (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12 prosent
Kr. 449,90 (basis)

Her dominerer Pinot Noir-drue. Dyp rosa. Gode frukt- og bærtone, blomster, mineraler, sitrus og tropiske innslag. Frisk smak med god mousse. Også fylde og en del restsødme – 9,5 g/l sukker. Urter og noe bitterhet i sluttfasen. Alene og til hvitt kjøtt.



Gjærbakst

Nr. 881
Veuve Clicquot Brut (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12 prosent
Kr. 429,90 (basis)

Fortsatt futt i «Den gule enke». Mest Pinot Noir samt Chardonnay og Pinot Meunier. Modnet fire år på flaske. Middels strågul. Dufter gjærbakst, eple, pære, noe fedme og mineraler. Friske syrer og god mousse. Noe restsødme. Behagelig og tørr i finish. Best alene.



Mineraler

Nr. 44022
Veuve Clicquot Brut Rosé (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12,5 prosent
Kr. 499,90 (bestilling)

Laget på samme druemiks som de øvrige. Middels rosa. Åpner med et deilig bærpreg, eple, mineraler og kjels. Går mot frukt og urter i en innbydende smak. Fin fylde og god mousse. Mer mineraler i en lang ettersmak. 9,5 g/l sukker. Til sjømat eller som aperitiff.



Stikkelsbær

Nr. 9458
Yealands Land Made Sauvignon Blanc (hvit)
New Zealand/Marlborough/2018/12,5 prosent
Kr. 144,90 (test)

Endruevin i ny årgang. Gulgrønn. Tydelig preg av stikkelsbær, grønne, syrlige epler, noe tropisk og sitrus. Smaken byr på mer frukt og det duften gir. Også et lett, mineralsk preg. Tørr med gode syrer. God varighet. Til skalldyr og asiatiske retter.



Et kupp!

Nr. 108367
Louis Bouillot Crémant de Bourgogne les Grands Terroirs Extra Brut (musserende)
Frankrike/Burgund/2004/12 prosent
Kr 229,90 (bestilling)

Her snakker vi om årgangsbobler til en meget god pris. Kun brukt Pinot Noir. Flaskemodnet i 12 år. Gulgrønn. Bakst, eple, mineraler og sitrus. Fruktig, frisk og noe sødme på smak. Passe syrlig. Stor lengde. Til sjømat eller alene.



Melne epler

Nr. 109170
Pizzolato Prosecco Organic No Added Sulfites (musserende)
Italia/Veneto/2018/11 prosent
Kr 139,90 (bestilling)

En av de bedre proseccoene. Fint design og god pris. Laget på Glera-drue. Strågul. Melne epler, pære og tropiske innslag. Frukten fortsetter i en livlig munnfull. Også blomster. Passe fyldig og en del restsødme – 8 g/l sukker. Behagelig, tørr finish. Alene og hvitt kjøtt.



Melon og eple

Nr. 4937
Louis Bouillot Crémant de Bourgogne Perle d'Aurore Brut Rosé (musserende)
Frankrike/Burgund/u.å./12 prosent
Kr. 169,90 (bestilling)

Brukt tre druer – mest Pinot Noir. Ett års flaskemodning. Lekker rosa. Noe mineraler, melon, epler, mørke bær – også markjordbær. Passe syrlig med god frukt og en del restsødme – 12 g/l sukker. Likevel tørrende i finish. Alene.



Ananas

Nr. 97853
Moët & Chandon Ice Impérial (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12 prosent
Kr. 509,90 (basis)

Halvparten Pinot Noir samt Pinot Meunier og Chardonnay. Strågul. Eple, ananas, noe gjær, sitrus og urter. Smaken gir meg sødme – 43 g/l sukker og mer tropisk frukt. Frisk med god mousse. Også en del mineraler. God avslutning. Nytes til desserter.



Syrlige epler

Nr. 11609
Champagne Deutz Brut Classic (musserende)
Frankrike/Champagne/u.å./12 prosent
Kr. 399,90 (basis)

Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay i forholdet 40/30/30. Modnet i 42 måneder. Gulgrønn. Grønne, syrlige epler, noe blomster, mineraler, bakst og sitrus. Fyldig smak med god frukt. God mousse og tørrhet. Mineraler i en deilig finish. Alene og til sjømat.

