

vin

Aase E. Jacobsen

VGs vinspillet står bak nettstedet aperitif.no, og har flere ganger vært dommer i både norske og internasjonale vinmesterskap.

aase.jacobsen@vg.no

26 knallgode vinkjøp er ny rekord for polnyhetene. Det som er så spesielt er at 14 av dem er hvitviner – og det i november.

Årsaken er at Vinmonopolet har inntatt en misjonærrolle og prøver å få folk til å drikke hvitvin til julematen.

Et dødfodt prosjekt, etter min mening, i hvert fall sett i lys av hvor vanskelig det er å få aksept for hvitvin til ost (eller torsk), noe som alle eksperter har vært samstemte om i alle år.

Dessuten er det ikke mange av de 30 jule-hvitvinene som passer til julematen, i hvert fall ikke den julematen som spises her til lands.

Når det er sagt, så er det mange virkelig gode hvitviner til flotte priser som fyller opp polhyllene fra i morgen. Det lover godt for høstlige skalledyrblot.

Men det er altså nesten like mange knallgode rødviner. I alle prisklasser og kategorier.

14 ere

Hvite knallkjøp

Ponte Vinho Verde 2007

Nr. 80069

Kr. 76

En fruktig frisk og knallbillig hvitvin til reker med majones, blåskjell eller snacks.

84 p

Villa Chiopris Pinot Grigio 2007

Nr. 80071

Kr. 107

En fruktig og fyldig hvitvin med fint krydderpreg som passer til alt fra danske smørbrød til kos.

87p

Granbazán Ambar Albariño 2007

Nr. 80114

Kr. 193 kun i noen få butikker.

En helt fantastisk hvitvin som i alle år har vært min favoritt blant de nordspanske hvitvinene. Frem med den beste sjømaten!

92 p

Pazo San Mauro Albariño 2007

Nr. 80074

Kr. 130

En flott og fyldig hvitvin til det meste av sjømat.

88 p

Hexamer Meddersheimer

Rheingrafenberg Riesling Spätlese 2006

Nr. 80116

Kr. 160

En knallgod og knallbillig søt hvitvin som er en drøm i dag til desserter som tilsorte bondepiker, eller til å putte i kjelleren i 15 år.

92 p

... og 12 røde ere

Røde knallkjøp

Petitot Côte de Nuits Villages Les Monts de Boncourt 2005

Nr. 80061

Kr. 189

Det samme kan sies om denne, bare i enda større grad.

90 p

Cume 2005

Kr. 57423

Kr. 100

En god og bløt vin med fin sødme til elg eller okse, gjerne gnilet.

86 p

Elisio 2007

Nr. 15560

Kr. 140

En moderne toskansk rødvin til bifft grillen.

88 p

Del Vino Nobile di Montepulciano 2005

Nr. 57157

Kr. 150

En myk og elegant vin til ovnsstekte kjøttretter, særlig med lam eller elg.

88 p

Guardiola Rosso Riserva 2005

Nr. 44274

Kr. 100

En imponerende fyldig og deilig vin til prisen. Nytt til grillet rødt kjøtt, elg eller hjort.

88 p

Chapoutier Côtes-du-Rhône 2006

Nr. 15565

Kr. 120

En frisk og god vin som er aller best på matbordet, til kjøtt med saus.

87 p

Vivants Reserve Naturelle Merlot Cabernet Sauvignon 2007

Nr. 56892

Kr. 94

En økologisk rødvin som er veldig innsmigrende og anvendelig.

86 p

Martenot Côte de Nuits Villages 2006

Nr. 10404

Kr. 152

En veldig rimelig og samtidig velaget burgund som også er en flott og allsidig matvin.

89 p

Vinha do Putto 2006

Nr. 15563

Kr. 99

En god matvin til kjøttretter fra gryte eller ovn.

87 p

Giraud Châteauneuf-du-Pape Tradition 2006

Nr. 15567

Kr. 250

En god og rimelig Châteauneuf-du-Pape, som kan legges i kjelleren i minst åtte år – men som er deilig allerede nå til gode kjøttretter.

90 p

Martin Rouge

Nr. 57596

Kr. 330 for 3 liter

En saltig og god boksvin til pasta, lyst kjøtt eller torsk.

85 p

Cigliuti Vigne Erte Barbaresco 2005

Nr. 80109

Kr. 285

En veldig godt laget barbaresco som er overraskende drikkevennlig allerede.

92 p

God hvit
jull?



Foto: BJØRN THUNÆS

Vina Famadas Trebadura 2007

Nr. 80075

Kr. 107

Nok en utrolig lavt priset hvitvin med masse karakter og friskhet. Topp til skalledyr med saus.

86 p

Vina Costeira 2007

Nr. 10409

Kr. 92

En fruktig og deilig hvitvin som passer like godt til sjømaten som hvitvinskosen.

87 p

Ch. de Passavent 2007

Nr. 10405

Kr. 142

En mer seriøs og ikke minst lagringsdyktig hvitvin med flott fyld som burde kunne klare seg gjennom julemiddagen bestående av ribbe eller skinkestek.

88 p

Domäne Wachau Riesling Smaragd Terrassen 2007

Nr. 80083

Kr. 139

Også denne flotte hvitvinen trives sammen med svinekjøtt, og kalkun, og lar seg ikke skremme av hverken sødme eller syre i tilbehøret.

88 p

Joh. Bapt. Schäfer Weissler Burgunder Trocken -S- 2007

Nr. 80079

Kr. 160

En rik og fyldig hvitvin med fin sødme og bra friskhet som uten problem fungerer sammen med julemat med svinekjøtt eller kalkun.

90 p

Martinhof Dientheim Falkenberg Riesling Kabinett Trocken 2007

Nr. 80080

Kr. 125

En svært frisk og elegant hvitvin som passer best i mer dannede lag, som foretter med kremet saus.

88 p

Wagner Stempel Riesling Gutswein Trocken 2007

Nr. 10406

Kr. 147

Nok en superfrisk og elegant hvitvin som egner seg best sammen med hvit fisk eller lyst kjøtt med lett kremet saus.

89 p

Ratzberger Bacharach Wolfshöhle Riesling Spätlese 2006

Nr. 80076

Kr. 170

En veldig deilig og innbydende søtlig hvitvin som passer fint til terriner eller leverpostei med søt saus, ost eller lette desserter.

91 p

Rei Brigo Albariño 2007

Nr. 80073

Kr. 110

En veldig god og anvendelig hvitvin til sjømaten som dessuten er fantastisk lavt priset.

89 p

