

S T E E N H U S E T

MÅNEDENS VINER I VINBAREN – DESEMBER 2018 (med anbefalinger til julemat)

MUSSERENDE

En Britisk Musserende på Meunier (2014)

95 % Pinot Meunier og 5 % Chardonnay. Dette er første årgang av Fox&Fox nye cuvée på Pinot Meunier. 2014 ga så godt Meunier-materiale, at de ville forsøke en tilnærmet endruevin. Det har blitt en fantastisk vin som viser hvor annerledes aromatikk Pinot Meunier har. En veldig floral vin med preg av sitrus, hvit frukt og urter. Nydelig mousse og stor lengde. 34 måneder på bunnfall. 1657 flasker produsert. Flott som aperitif eller til lutefisk.

HVITE

En Albariño Rias Baixas (2017)

Fra vinmarker helt ute ved Atlanterhavet. Albariño er én av de fremste matchene til hvit fisk, med mineralitet, flott frukt og frisk syre. I motsetning til normal Albariño fra Rias Baixas, har Viña Cartin gjennomgått malolaktisk gjæring. Det gjør at syren oppleves noe rundere uten at noe av den fylldige og friske frukten går tapt. Nettopp derfor er dette en veldig god match til lutefisk. Dessuten ypperlig til klassisk juletersk.

En Alsheimer Frühmesse Riesling (2017)

Juliane Eilers enkeltvinmarksriesling begynner å åpne seg opp. Dette er typisk JuWel med et svært elegant førsteinntrykk og flott mineralitet. Likevel skjuler det seg mange lag med aromaer og stor intensitet. Frühmesse er nevnt som Alsheims fremste vinmark allerede i 1721. Selv om 2017 generelt var et utfordrende år i Rheinhessen, oppnådde druene i Frühmesse optimal modning. Streng seleksjon, lagring på ståltank. En nydelig match til svineribbe. Prøv også JuWels Grauburgunder til pinnekjøttet.

RØDE

En Dogliani Dolcetto (2017)

Dogliani i Piemonte er stedet hvor Dolcetto når den aller beste kvaliteten, og her er Nicholas er på alles lepper. Han er kun 27 år gammel og jobber normalt for Barolo-produsenten Ferdinando Principiano. Med Ferdinandos hjelp har han startet å lage vin fra familiens gamle stokker i vinmarken San Luigi. Første årgang var 2015, og i 2017 har dette virkelig blitt storartet. 2017 var et varmt år i Dogliani. Vinen kombinerer lag på lag av den fyldige frukten fra årgangen med en flott underliggende syre og elegant tanninstruktur. Spontanfermentert og kun lagret på stål. Ca. 5 000 flasker produsert og vi fikk karret til oss noen få. Naturvin. Svært god til pinnekjøtt og som rødt alternativ til svineribbe.

En St-Émilion Grand Cru (2016)

Vi har nå fått inn en ny årgang av denne klassiske Bordeauxen. Som vanlig i St-Émilion er det overvekt av Merlot (her 75 %) med én fjerdedel Cabernet Franc. Château Cantenac lager viner som ikke er for ekstraherte, tunge eller preget av eik, men som i stedet har en klar frukt, stor friskhet og finslepe tanniner. 2016 er en av de aller beste nyere årgangene på østsiden i Bordeaux. Et år med sen innhøsting som har gitt viner med strålende energi og rødbærsfruktighet. Til svineribbe og vilt.

En Spätburgunder fra Centgrafenberg (2008)

Tysklands to beste rødvinmarker er Centgrafenberg og Hundsrück i Bürgstadt i Franken, og Weingut Josef Walter er én av Tysklands aller fremste rødvinprodusenter. Dette er toppcuvéen fra Centgrafenberg. Etter 10 år har den begynt å åpne seg, og den har en egen klarhet og intensitet. Walters viner har flott balanse og moderat eikebruk og utmerker seg med en meget høy fruktkvalitet. Streng seleksjon av den beste frukten, svært skånsom pressing og lagret på 1 200 liters eikefat i rundt ett år. Ca. 1 600 flasker produsert. Vi lover at dette blir én av de beste Pinot Noir'ene du smaker i år. Til pinnekjøtt, svineribbe og and/vilt.