

Nr 93323 Bouchard Père & Fils Pouilly Fuisse 2014 kr 241,90

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Drue: Chardonnay. Modnet ca. 9 måneder; 10 prosent i eikefat, resten i ståltank.
Alkohol: 13 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 3,7 g/l
Middels dyp blank grønnlig. Nydelig aroma av lime, grønne epler, hvite blomster og flintstein.
Middels fylldig konsentrert og energisk ren og pen grønnfruktig smak med passelig syrespenst. Temmelig lang nyansert ettersmak.

Passer til: Asparges, salat, skalldyr, grillet, stekt eller kokt rød eller hvit fisk, lyst kjøtt, ost eller sommerkos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Typeriktig Pouilly Fuisse fra toppårgangen 2014. Knallbra hvitvin! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 31619 Bouchard Père & Fils Chassagne-Montrachet 2015 kr 435,90

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Drue: Chardonnay. Modnet ca. 10 måneder i hovedsakelig brukte eikefat, deretter 2-3 måneder i ståltank.
Alkohol: 13 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 6,2 g/l
Middels dyp svært blank grønnlig. Yndig aroma av gule moreller, gult eple, toast og mineraler. God fylde i en klokkeklar konsentrert, energisk og yppig gulplommesmak. Svært syrefrisk vibrerende lang ettersmak.

Passer til: Grillet, stekt eller kokt rød eller hvit fisk; gjerne med kremet saus, lyst kjøtt med morkelsaus, grønt er skjønt, ost eller sommerkos. Temperatur: 12-14 grader.

Konklusjon: Nydelig hvitvin i 2015-årgangens åpne og fruktige stil. Prisenivået i Burgund har gått til himmels, men denne er faktisk verdt hver kronel! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 7623 Bouchard Père & Fils Bourgogne la Vignée 2014

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Drue: Pinot Noir. Modnet ca. 9 måneder; 10 prosent i eikefat, resten i ståltank.
Alkohol: 12,5 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 5,7 g/l
Transparent kardinalrød. Yppig duft av granateple, skyggekirsebær, markjordbær og svartpepper. Delikat, slank og edel sitrende frisk kirsebær- og tyttebærpreget smak. Temmelig lang fast og forfriskende ettersmak.

Passer til: Lyst kjøtt, rødt kjøtt uten kraftige sauser, grønt er skjønt, hvit fisk, brie og camembert eller sommerkos. Temperatur: 14-16 grader.

Konklusjon: Hysterisk god lett, rød burgunder i 2014-årgangens friske, faste og energiske stil. Pur drikkeglede! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 71641 Bouchard Père & Fils Les Deux Loup Coteaux Bourguignons 2015 kr 149,90

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Skien og bestillingsutvalget)

Hvitvin. Druer : 50 prosent Chardonnay, 50 prosent Aligoté. Modnet i 9 måneder; 10 prosent i eikefat, resten i ståltank.

Alkohol: 12 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 4 g/l
Middels dyp grønnlig. Fin floral aroma med innslag av fersken og mineraler. Middels fylldig balansert kremet smak med god pomeransbitterfriskhet. Ganske lang ren ettersmak.

Passer til: Skalldyr, grillet, stekt eller kokt rød eller hvit fisk, salat eller sommerkos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Samspillet mellom fruktig Chardonnay og syrefrisk Aligoté fungerer her. Drikkeklar, vinner ikke på lagring.

Nr 31392 Bouchard Père & Fils St. Pierre Mâcon-Lugny 2015 kr 184,90

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Bestillingsutvalget)

Hvitvin. Drue: Chardonnay. Modnet ca. 9 måneder; ca. 10 prosent i eikefat, resten i ståltank.
Alkohol: 13,5 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 5,9 g/l
Middels dyp blank strågul. Temmelig rustikk duft av varm, tørr jord, eikekrydder og smør med innslag av lime. Middels fylldig Granny Smith-epleaktig smak med pent syrebitt. Temmelig lang grapefruktaktig ettersmak.

Passer til: Grillet, stekt eller kokt rød eller hvit fisk, lyst kjøtt, grønt er skjønt eller sommerkos. Temperatur: 10-12 grader.

Konklusjon: Temmelig rustikk duft, men med underliggende lovende elementer, alkoholen er godt integrert i den forfriskende smaken. Drikkeklar, kan drikkes nå, men er enda bedre om et par år.



Nr 4869 Bouchard Père & Fils Mâcon-Villages 3 liter BIB kr 499,90

Bouchard Père & Fils, Burgund, Frankrike (Notodden, Porsgrunn, Skien, Stathelle og bestillingsutvalget)

Hvitvin. Drue: Chardonnay. Ståltankmodnet.
Alkohol: 12,5 prosent Sukker: under 3 g/l Syre: 5,4 g/l
Middels dyp relativt blank strågul. Pen duft av gule plommer, kvede og urter. Slank og delikat gulplommeaktig smak med middels konsentrasjon. Bra syrefrisk ettersmak.

Passer til: Reker, kongekrabbe og sjøkreps, salat, sushi og andre lette fiskeretter eller sommerkos. Temperatur: 8 grader.

Konklusjon: Budsjettalternativet er en skikkelig sommervin.

