

Vin



Mads
Endresen

Matvennlige rødviner fra Toscana & Bordeaux

Pizza, pasta, avkøkt torsk, klippfisk, lekre retter av fjærkre, svin, lam og oksekjøtt! Rødviner fra Toscana og Bordeaux takler det meste på matseddelen. Italiensk mattradisjon har gjennom både lokale italienske folk og innvandrere utviklet seg i et samspill med vin gjennom minst 4000 år. Like før vår tidsregning vitner historiske kilder om at Bordeauxs floder rant røde av blod etter Cæsars erobring. Senere despoter har gått i Cæsars fotspor. Mer konstruktive fotspor satte Cæsars adoptiv sønn Oktavian, keiser Augustus, etter seg. Hans Pax Romana startet romernes langvarige sivilisasjonsprosjekt. Dette innebar også vindyrking og vinhandel. Smått om senn har franskmennene foredlet sin forfinede gastronomi med utgangspunkt fra sitt rustikke galliske kjøkken. Fins det noe bedre enn å nyte en korrekt stekt entrecôte med hjemmelaget sauce Béarnaise ledsaget av en rødvin fra Medoc? Jeg har denne fredagen fokusert på fem rødviner. To av disse kommer fra Toscana. Tre kommer fra Bordeaux. Les mer om disse i testen nedenunder! Fredelig god helg! Snart er det Påske!

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Nr 3290401 Monte Antico 2017 kr 129,90

Empson, Toscana, Italia
(Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: 85 prosent Sangiovese, 10 prosent Merlot og 5 prosent Cabernet Sauvignon fra Maremma, Colline Pisane og Chianti Fiorentini. Fatmodnet cirka 1 år. Alkohol: 12,5 prosent Sukker: 2,85 g/l Syre: 5,8 g/l Middels dyp briljant rubinrød. Tiltalende aroma av kirsebær, lær, urter og fatkrydder. Middels fyldig saftig kirsebærfruktig smak med temmelig lang passe fast og frisk ettersmak.



Nr 3316901 Selvapiana Chianti Rufina 2020 kr 200

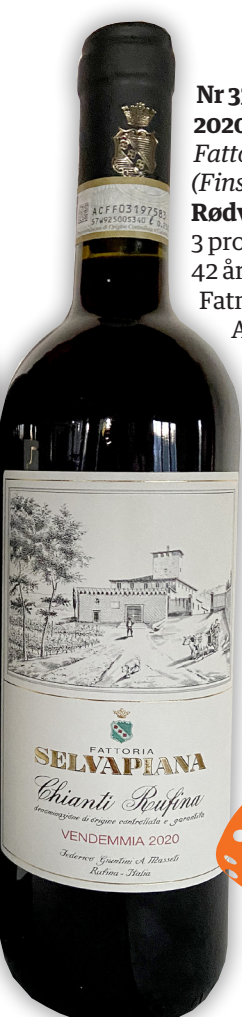
Fattoria Selvapiana, Toscana, Italia
(Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: 97 prosent Sangiovese og 3 prosent Cabernet Sauvignon fra 17 til 42 år gamle vinstokker. Økologisk. Fatmodnet 15 måneder.

Alkohol: 13 prosent
Sukker: cirka 1 g/l Syre: 5,2 g/l Middels dyp matt rubinrød. Pen aroma av kirsebær, bringebær, pepper, urter og fatkrydder. Middels fyldig med fersk rustikk kirsebærfruktig smak. Temmelig lang ettersmak med avslepne tanniner.

Passer til: Antipasti, torsk, klippfisk, pizza og pasta, lyst kjøtt, ikke for kraftige retter av småfe og storfe, ost eller kos. Temperatur: 14-16 grader.

Konklusjon: Nye årganger av disse to gamle favorittene. Monte Antico er et kjempekjøp. Selvapians Chianti Rufina er som vanlig vellaget og byr på litt mer smaksdybde, men så koster den 70 kroner mer. Drikkemodne nå, kan lagres henholdsvis to og fem år.



Nr 1528401 Château la Tour de By 2018 kr 235,90

Château la Tour de By, Medoc, Bordeaux, Frankrike (Bø, Kragerø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Ulefoss og bestillingsutvalget)

Rødvin. Druer: 60 prosent Cabernet Sauvignon, 35 prosent Merlot og 5 prosent Petit Verdot fra cirka 45 år gamle vinstokker. Fatmodnet 16 måneder. Bærekraftig produsert. Alkohol: 13,5 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 4,9 g/l Dyp blårød. Sublim aroma av kaffe, lær, mint, solbær og paprika samt grafitt. Middels fyldig med saftig konsentrert frukt som balanseres mot syrestrukturen. Lang ettersmak med sikemyke tanniner.

Passer til: Storfe, småfe, storvilt, brie eller camembert samt kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Superkjøp! Drømmevin fra Medoc. Drikkeklar, kan lagres opptil 10 år.



Nr 13462401 Château Citran 1999 kr 414

Château Citran, Haut-Medoc, Bordeaux, Frankrike
(Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: 58 prosent Cabernet Sauvignon og 42 prosent Merlot. Fatmodnet 15 måneder. Bærekraftig produsert.

Alkohol: 12,5 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 3,3 g/l Dyp granatrød med mursteinkant. Nydelig aroma av solbær, blå plomme, kamferrekiste, lær og fatkrydder. Middels fyldig saftig skogsbærsmak som balanserer elegant mot syre, og alkohol inn i den lange nyanserte myke ettersmaken.

Passer til: Storfe, småfe, vilt, brie eller camembert samt kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Super kvalitet, men du får mer vin for pengene med Château la Tour de By. Summa summarum er Château Citran et meget bra kjøp! Sånn er det! Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.



Nr 13665401 L'Equipage du Carosse Martillac 2018 kr 439,90

Château Carosse Martillac, Pessac-Leognan, Bordeaux, Frankrike
(Besillingsutvalget)

Rødvin. Druer: 65 prosent Merlot, 30 prosent Cabernet Sauvignon og 5 prosent Petit Verdot fra cirka 30-40 år gamle vinstokker. Fatmodnet mer enn 1 år. Bærekraftig produsert.

Alkohol: 13 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 4,8 g/l Dyp blårød. Super aroma av solbær, blå plomme, kirsebær, lakris, blyantspiss og lær. Delikat vin med god fylde og moden, men ikke overmoden rødbærfrukt pakket inn i myke langtsittende tanniner.

Passer til: Storfe, småfe, vilt, brie eller camembert samt kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Delikat og feminin Pessac-Leognan. Den koster sine kroner jamført med La Tour de By. Meget bra kjøp! Hverken mer eller mindre. Drikkeklar, kan lagres opptil 5 år.

