

vin



Mads Endresen

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

Påskevin gjør deg fin?

Påskeferien starter for mange allerede i dag, mens det for andre kun blir helligdagene og knapt nok det til å få god brunfarge, spise appelsiner, påskegodt og lammelår. Drikke må man også ha. Jeg har trukket ut et knippe kartonger som passer tid og sted. Ja, når begynner påskeferien? For min salig far Frank Normann Endresen, som hele sitt lange yrkesliv som stuer, arbeider og formann på Eidanger Salpeterfabrikker, begynte påskeferien tidligst på skjærtorsdag. Han fortalte meg at arbeidskameratene og han reiste opp til fjells på tampen av de harde tredeåra, og at de da smurte ansiktet inn med brun skokrem for å fremstå som påskebrune skiturister, mens «fiffen» fra Oslo og andre privilegerte glitret med colgatesmil, ekte brunfarge, solbriller og velholdte vindjakker. De hadde jo hatt ferie siden palmehelgen. Ja, alt var ikke bedre for alle hverken før eller nå. Det er sikkert og visst!

Nr 1750106 Faustino Tempranillo 2020 3 liter BiB kr 419,90

Bodegas Valcarlos, Spania
(Fins de fleste steder i Telemark)

Rødvin. Druer: 85 prosent Tempranillo, 15 prosent Merlot. Deler av vinen er lett fatmodnet. Alkohol: 13 prosent

Sukker: Under 3 g/l
Syre: 5,7 g/l
Svært dyp blårod, Pen og ganske sval aroma av blå plommer, tørket frukt, lær og litt krydder. Middels fyldig passe tørr og syrefrisk kreklingsmak med god fasthet i ettersmaken.



Passer til: Påskelam, svin og annet rødt kjøtt, paella, tapas, bacalao eller kos. Temperatur: 16 grader.

Konklusjon: Klassisk rød spanjol til en herlig pris! Påsken er reddet!

Nr 5077806 André Brunel Les Rives d'Alcion 2019 3 liter BiB kr 419,90

André Brunel, Rhône, Frankrike
(Kragerø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Skien og Stathelle)

Rødvin. Druer: 70 prosent

Grenache, 20 prosent Carignan og 10 prosent Merlot fra opptil 40 år gamle vinstokker. Ikke fatmodnet. Alkohol: 13,5 prosent
Sukker: Under 3 g/l
Syre: 4,7 g/l
Middels dyp granatrød. Sødmefull aroma av moreller, sviker og litt urter. Middels fyldig svært saftig og leskende smak med godt avrundet garvestoff og friskhet i ettersmaken.



Nr 1113406 André Brunel Côtes du Rhône Signature Series 2019 3 liter BiB kr 479,90

André Brunel, Rhône, Frankrike
(Fins nesten overalt i Telemark)

Rødvin. Druer: 60 prosent Grenache og 40 prosent Syrah. 10 prosent av vinen er fatmodnet

9 måneder. Alkohol: 14 prosent
Sukker: Under 3 g/l
Syre: 5 g/l
Dyp rubinrød. Sødmefull aroma av blå plommer, moreller, lakris og litt krydder. God fylde i en skogsbærpreget smak med god friskhet, fasthet og lengde.



Passer til: Begge passer til påskelam og annet rødt kjøtt, men også pizza, tapas og pasta samt grønnsaker eller kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Temmelig lik duft, temmelig forskjellig smak. Den rimeligste er mest saftig og forførende, den dyreste er fastere og har lengre ettersmak. Den rimeligste er det beste kjøpet! Prisforskjellen på kroner 60 er betydelig.

Nr 5469306 La Parra Bariño 2020 3 liter BiB kr 445

Heyday Wine, Galicia, Spania
(Porsgrunn Down Town og Skien)

Hvitvin. Druer: Albariño. Gjæret ved lav temperatur for å ta vare på den delikate og friske frukten. Ståltankmodnet.

Alkohol: 12 prosent
Sukker: 2 g/l
Syre: 6 g/l
Lys grønn gul. Delikat og frisk aroma av gule plommer, hvit fersken og sitruszest med innslag av blomstervanilje. Slank og rank ren og pen grønneplefruktig smak ed god frisk mineralsk ettersmak.

Passer til: Skalldyr, sushi, rød og hvit fisk, asiatisk mat, kylling, paella, salat, tapas eller kos. Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Påske og vår i samme kartong. Topp hvitvinsglede!



Nr 11886706 Terres Secrètes Bourgogne Chardonnay 2019 3 liter BiB kr 549,90

Terres Secrètes, Burgund, Frankrike
(Porsgrunn Down Town og Skien)

Hvitvin. Druer: Chardonnay. 85 prosent av vinen modnes i gamle eikefat i 6-8 måneder.

Bærekraftig produsert. Alkohol: 12,5 prosent
Sukker: Under 3 g/l
Syre: 5,6 g/l
Middels dyp strågul. Stilren aroma av smør, nøtt, gult eple og litt krydder. Fyldig krydret gulplommefruktig smak med passe kryddersnert i ettersmak.

Passer til: Skalldyr, fisk, lyst kjøtt, risotto, salat, ost eller kos. Temperatur: 10-12 grader.

Konklusjon: Burgundere koster sitt. Dette er et meget bra kjøp i så måte fra et godt kooperativ som har holdt koken siden 1928!

