

Smage noter



Shiraz-blanding

■ Langmeil, Three Gardens Shiraz, Grenache og Mourvèdre, 2006, Australien, rød, Jysk Vin, 99 kr.

★★★★☆☆

Det er en krydret og kraftig sag med Shiraz-druen som den dominerende. Det er den parfumerede version, så man skal være til den slag for at få den fulde glæde. Nogle elsker det, andre synes, at det er for meget, så det er godt at prøve sig frem inden et større indkøb.

Alkoholindhold: 14,5 pct.



LANGMEIL.

Østrigs nationaldrue

■ Laurenz, Singing Grüner Veltliner 2006, Østrig, hvid, Globus Wine, Brøndby (tlf. 43434374), vejledende udslagspris 69,95 kr.

★★★★☆☆

Grüner Veltliner er Østrigs hvide nationale drue, som træder stadig mere i karakter. Østrigerne elsker den, så der er et godt hjemmemarked at bygge på i udviklingen. Det kan vi andre også glæde os over. Vinen er frisk, ren og spiller en anelse på tungen, fordi der er gemt en smule kulsyre fra gæringen. Det er godt, for det holder vin frisk. Herligt med den lave alkoholprocent. Dejlig vin til fisk.

Alkoholindhold: 12,5 pct.



GRÜNER VELTLINER fra Niederoesterreich.

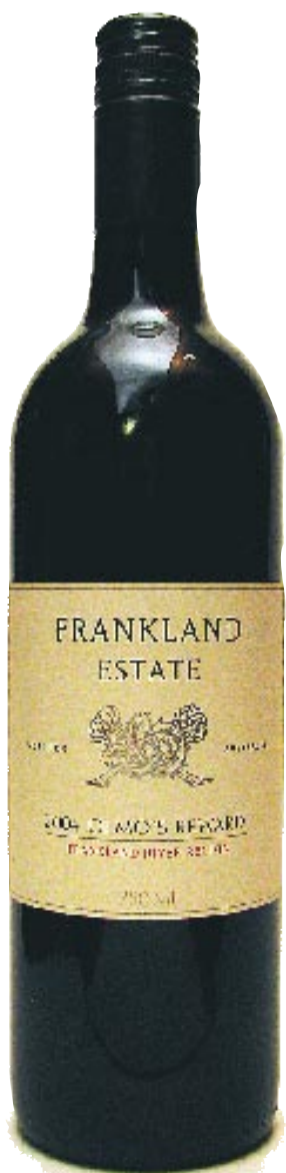
Flot blanding

■ Frankland Estate, Olmo's Reward 2004, Australien, rød, Vinens verden, Odense (www.wine.dk), 215 kr.

★★★★☆☆

Lækker vin, der er sammenstukket af fire druer: Merlot (51 pct.), cabernet franc (43 pct.), cabernet sauvignon (5 pct.) og Malbec (1 pct.). Oversøisk Merlot udvikler sig alt for let til marmeladevin uden karakter. Her er der styr på sagerne med en flot struktur. Man har ubetinget lyst til et glas mere.

Alkoholindhold: 14 pct.



OLMO'S REWARD fra Frankland.

Bløde garvesyrer

■ Cefiro Carmenera Reserva, Vina Casa Blanca, 2007, Chile, rød, Vinoble (www.vinoble.dk), 59 kr.

★★★★☆☆

Vinen kommer fra Rapel Valley, så man skal ikke forveksle vinhusets navn og distriktet af samme navn. Rapel er rødvinsområde, Casa Blanca Valley er hvidvin.

Vellavet vin med modne garvesyrer, som gør den blød og let tilgængelig.

Alkoholindhold: 14 pct.



CEFIRO.

Julevinen

■ Plaisir de Noël, Vin de Pays d'Oc, Frankrig, Sigurd Müller Vinhandel, Aalborg (tlf. 98185099), 47,50 kr.

★★★★☆☆

Julevinen fra Sigurd Müller Vinhandel er en gammel tradition. I mere end 20 år har den været kombineret med en bogudgivelse. I år er den litterære del Johannes Møllehaves genfortælling af julens historie.

Det er også en tradition, at vinen kommer fra den sydlige del af Frankrig. Der sammenstikkes en ny hvert år, som regel med syrah som den dominerende drue. Sådan er det også i år. Resultatet er pænt, og får man en bog med (ved køb af 12 flasker), er prisen også i orden.

Alkoholindhold: 13,5 pct.



ETIKETTEN ER illustreret med tegninger fra bogen.

Vin



Jørgen la Cour-Harbo

laC@nordjyske.dk

SMAGNINGER

■ **Tirsdag 11. november kl. 19.30 i selskabslokalerne på Kastetvej i Aalborg:**

Les Amis du Vins smagning ledet af Gunner Steen Jacobsen fra Bichel i Lystrup. Tilmelding: Thomas Jørgensen, Strøbyergsvej 17, Aalborg.

■ **Torsdag 13. november kl. 19 i Fælleshuset i Vendelparken i Sulsted:**

Dagli'Brugsens smagning ledet af Jørgen la Cour-Harbo, NORDJYSKE Mediers vinmedarbejder.

■ **Fredag 14. november kl. 19 hos H. J. Hansen Vinhandel, Aalborg:**

Smagning af whisky, som ikke kommer fra Skotland. Tilmelding: www.vinspecialistenaalborg.dk.

■ **Onsdag 19. november kl. 19 på restaurant Svanelunden, Hjørring:**

Winemakers dinner med Barbaresco-producenten Pelissero, arrangeret af www.supervin.dk.