

Kære vin-abonnent.

Januar 2010



Denne måneds tema i vinkassen bliver med fokus på vin, der passer til en festlig aften som Nytårsaften.

Kassen indeholder 1 flaske mousserende vin, 2 flasker hvidvin og 3 rødvine.

Den mousserende kommer fra Domaine Christian Miolane som er et vinhus i Beaujolais-Villages. Drik evt. denne Chardonnay baserede vin sammen med snacks til Dronningens nytårstale.

Der er 2 flasker Sauvignon Blanc fra et nyt vinhus jeg netop har fået hjem. Durvillea ligger i Marlborough i New Zealand, og det er skøn vin, som fungerer rigtig fint i sammenhæng med mange typer mad. Den passer fortrinligt til asiatisk inspirerede retter, f.eks. stegte kammuslinger eller andet skaldyr som jomfruhummer, med mild chili og citrongræs eller alternativt er de forrygende sammen med sushi.

De 2 røde fra Wine by Some Young Punks er også ret skønne! De 3 unge 'punks' kan altså andet end at lave sjove labels! På trods af at vinetiketterne, som er en historie for sig selv, hvor de med masser af herlig uprætentiøs Aussie humor, præsenterer deres vine med den helt rigtige mængde attitude og glimt i øjet. Vinen i flaskerne er heldigvis med længder bedre end de fleste andre skæve og innovativt udstyrede vine på markedet, hvilket de internationale anmeldere med bla. Wine Spectator og Stephen Tanzer i spidsen da også allerede har anerkendt. De 2 røde australiere vil være flotte i sammenhæng med stegt rødt oksekød med en god kraftig sauce.

Alternativt vil den New Zealandske Pinot Noir fra Astrolabe passe rigtig flot med kraftige fjerkræsetter, som due og and, eller tilmed til ikke for voldsomme vildtretter.



Domaine Christian Miolane, Beaujolais-Villages, Perle de la Folie, Brut, NV
Lavet på Champagne metoden på ren Chardonnay. Sprød og tør med fine bobler. Flotte toner af hasselnødder, ristet brød og mørk chokolade.

Rasmus Holmgård fra Gastro skriver om vinen:

Bemærkelsesværdigt nøddet og åbenlyst oxideret PERLE til den eventyrlystne skumentusiast. Kulsyrestrukturen er relativ grov, munden tør, frugten let men helheden frisk og fint tilpasset næsens udfordrende aromaprofil. Den modige værts snackvin til nytårstalen.

Durvillea, Marlborough, New Zealand, Sauvignon Blanc 2008

New Zealand har et velfortjent ry for at producere fantastisk Sauvignon Blanc - og dette er ingen undtagelse! Denne aromatiske hvidvin leverer intens stikkelsbær med en stærk mineralsk rygrad. Dette er et klassisk eksempel på hvorfor, Sauvignon Blanc fra Marlborough har fået verdensstjernestatus.

Wine by Some Young Punks, Clare Valley, Drink'n'Stick, Mataro/Shiraz 2007

Super lækker Australier fra de 3 skøre unge vinmagere fra Some Young Punks. Lavet på 62% Mataro (Mouvédre) og 38% Shiraz.

Wine by Some Young Punks, Clare Valley, Passion has red lips, Cabernet/Shiraz 2007

Mens etiketten til denne vin er 'out of this world' har vinen den klassiske Aussie blend af 85% Cabernet Sauvignon (Langhorne Creek) og 15% Shiraz (Clare Valley) Ligesom etiketten er vinen forførende og levende og Wine Spectator's 90 points bekræfter meget godt disse 3 unge 'punks' seriøsitet.

Astrolabe, Marlborough, New Zealand, Pinot Noir 2007

Fantastisk Pinot Noir fra Astrolabes prisbelønnede winemaker Simon Waghorn. Specielt udvalgt og håndplukket frugt fra vinmarker i lower Waihopai og Brancott Valley. 100% Pinot Noir lavet på klonerne 777, 667, 115, 114, 5, 10 / 5 og Abel høstet fra Comelybank Vineyard, Wrekin Vineyard og Astrolabe Farm. Håndplukket frugt får 5 dages kold maceration og bliver vildtfermenteret i små åbne kar. Vinen gennemgår malolaktisk gæring på barrique af blandet alder, som er lavet af medium toastet finkornet fransk eg.

Med ønsket om et fantastisk nytår og tak for samarbejdet i 2009

Med venlig hilsen

Jacob Dahl Andersen - estwine.dk