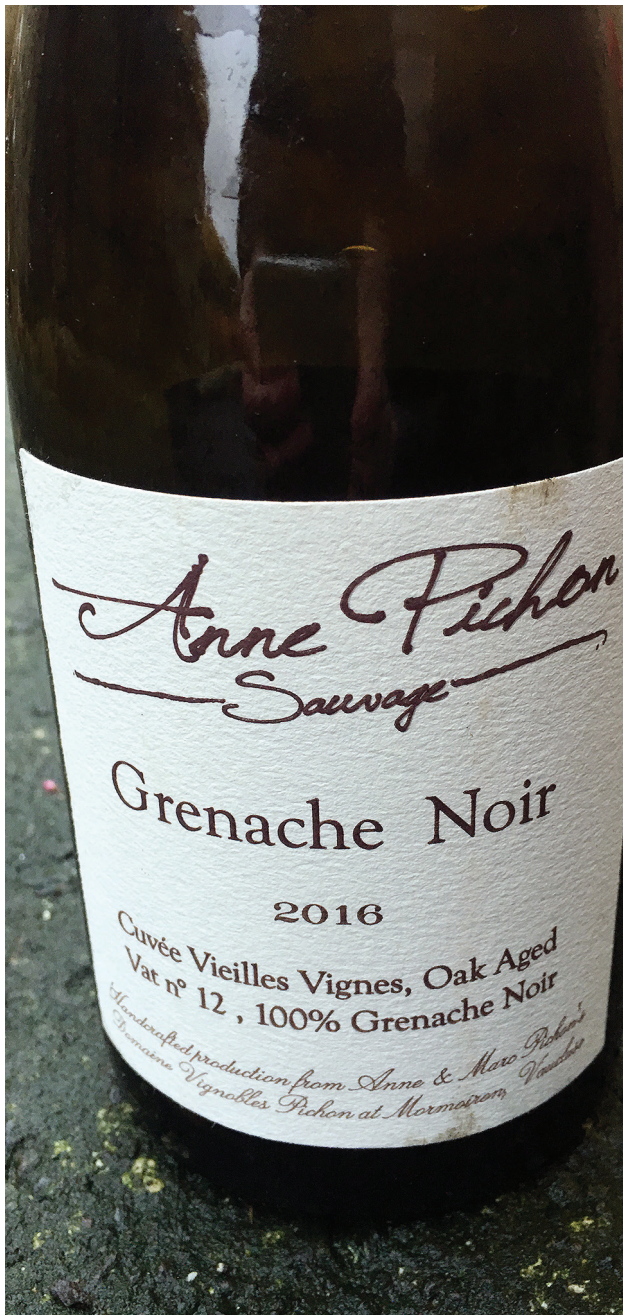


D Í NOVEMBERBUR



Gott at eiga inni, lætt at drekka, gott jólavín

Grenache Noir “Cuvée Vieilles Vignes”, 2016, Anne Pichon Sauvage, Frakland.

Eg havi leingi leita eftir einum standardvínið at eiga heima. Eitt sovorði vín sum ikki kostar ræðuliga nógv, sum er lætt at drekka, ikki 'larimar' ov illa - við hesum meini eg, at vínið krevur einki av tær, tað er bara har, til tað er í mínum búki/blóði. Hetta vínið kom eg fram á í Rúsunum í novembur. Tað er runt, mjúkt, fruktríkt, ikki beikst - ja, alt í alt bara lætt at drekka og lætt hjá flestum fólki at njóta. Eg havi ikki roynt tað, men eg ivist ikki í at tað hevði rigga væl at gera gløgg burtur úr tí. Eisini vænti eg at tað hóskaði væl saman við dunnu - ikki tað, jólaaftan keypi eg mær nokk okkurt meira spennandi vín enn júst hetta, og tó, kanska gott at hava eina sovorðna flösku afturvið restunum dagin eftir.

Prísur: 100,50 kr

Á hyllunum í Rúsunum: **Ja**

Nær, hvør, hvar: **Eg hevði drukkið hetta víni til eina og hvørja tíð, tá ið eg hevði hug til eitt glas av reyðvíni heima. Eitt gott glas til eitt mikukvöld við kvøldarbeiði framanfyri knappabordið á telduni.**



Hvítagull

Chardonnay “Les Graviers”, 2015, Bénédicte & Stéphane Tissot, Jura, Frakland.

Eg royndi hetta vínið fyrri fyrstu ferð einaferð tíðliga seinasta vár, og eg var beinanvegin forelskað. Mær hevur annars ikki dámt hvítvín nakað serligt, helt eg, men eg eri umvend, og eftir at hava roynt Les Graviers, so havi eg funnið nógv nógv onnur hvítvín mær dámar. Man kann siga, at hetta hvítvínið er hvítvín til reyðvinselskarar. Tað er ikki so blómutt og parfumerað sum sumt hvítvín, men heldur minnir tað um nøtir og rista breyð - ella lekkra breyðskorpu á ljósum broyskum hveitibreyði - og hvør dámar ikki eitt lekkurt hveitibreyð, ha? Les Graviers er mitt absolutta yndisvín fyrri tíðina, og vónandi verður tað tað leingi afturat - tí eg havi nemliga bílagt mær ein heilan kassa - bara fyrri at tryggja mær at tað verður nakað eftir til mín, nú eg reklamerei so væl fyrri tí til tykkara. Tað er dýrt, men vert hvørja krónu. Ein góð gáva er tað eisini - kanska onkur verður glað/ur fyrri eina vínflösku undir jólatræið í ár?

Prísur: 348,50 kr

Á hyllunum í Rúsunum: **Nei, men er lætt og skjótt at bileggja heim gjøgnum Rúsunu.**

Nær, hvør, hvar: **Hevði eg havt ráð, so hevði eg drukkið hetta vínið til eina og hvørja tíð. Men tað havi eg ikki, so eg goymi tað til serlig høvi. Smakkar serstakliga væl afturvið pasta í soppa/róma sós. So um tú ert til pasta og eigur eina sovorðna flösku standandi, ja, so er stutt til himmiríkis. Deil vínið við fólk tú ert góð við.**



Vínskemtið

Tað er líka mikið um glasið er hálvfult ella hálv tomt - tað er pláss fyri meira víni í tí óansæð.

Vínið sum uppliving

Sauvignon Blanc “Akméniné”, 2010, Sebastien Riffault, Sancerre, Loire, Frakland.

Summi vín eru gjørd til at drekka, onnur eru gjørd til at undrast á - ella kanska er tað av óvart at vínmakarin ger eitt vín sum er 'áhugavert', líka veit eg. Hetta vínið hoyrir til seinna bólkin. Eg veit ikki um eg kann siga at mær dámar vínið, ella jú, tað dámar mær; men ikki á sama hátt sum mær vanliga dámar vín. Vínið vekir eina undran í mær, eitt forvitni. Eg drakk tað seint, og hvør einast munnur fekk meg at smílast, tí at smakkurin var so óvæntaður - hvørjaferð. Hetta vínið er ein uppliving, ein uppliving sum førkaði míni mørk fyrri hvussu vín kann smakka. Eg gleði meg til at royna fleiri vín frá hesum sama vínbóndanum.

Prísur: **Umleið 180 kr**

Á hyllunum í Rúsunum: **Nei, men er lætt og skjótt at bileggja heim gjøgnum Rúsunu.**

Nær, hvør, hvar: **Royn hetta vínið eitt kvöld tá ið tú ikki hevur so nógv annað at gera. Kanska saman við onkrum forvitnum vinfólki, ella sjálv. Drekkur tú tað saman við fólki, ver so til reiðar at góðtaka at samrøðan hetta kvöldið móguliga fer at snúgva seg nógv um vínið - g(l)oym hjartasorgirnar til ein annan dag. Tað er ikki vist at tær fer at dáma tað - men tað verður ein uppliving.**