

vín
ummælið
 mortan@hamrabyrgi.com



Heimsins besta vín frá Casa Lapostolle

Eina ferð um árið ger mest viðurkenda tíðarritið um vín, Wine Spectator, ein topp-100 lista yvir bestu vinslög í heiminum.

Í ár hövdu teir smakkað seg ígjögnum stívlaga 20.000 ymisk vín, áðrenn topp-100 listin kundi gerast.

Ovast kom Clos Apalta 2005 frá kilensa vínhusið Casa Lapostolle. Clos Apalta er topp-vínið, men eyðkent fyri madame Alexandre Marnier-Lapostolle, ið eigur Casa Lapostolle, so eru øll sløgini av hennara hondum merkt av góðsku. Hon hevur somikið format, at hon ikki vil framleiða nakað undir minsta-mark.

Rúsdrekkasøla Landsins er somikið heppið at hava vín á hillunum frá Casa Lapostolle. Talan er um vanligu útgávuni av Cabernet Sauvignon. Men sum tað sæst á skoðsmálinum, so er einki vanligt hjá Lapostolle. Tey gera altíð fyrstaflaks vín. Eitt annað viðurkent tíðarrit, Wine Enthusiast, hevur somuleiðis kosið Casa Lapostolle til ársins vínhus í Nýggja Heiminum.

Alt í alt, eitt rættiliga gott ár fyri Lapostolle. Nú hitastigini nærkast kulda, so er sesongin fyri góðum portvíni eisini byrjað. Tað kann vera hitandi og stimbrandi við einum góðum glasi av hesum portugíska heitvíni. Sum ein hugnadrýkkur ella afturvíð konfekt.

Minst til at portvín ikki skal drekkast úr smáum fingurbolum. Tá kemur góði samansetti angin als ikki til sín rætt. Nýtið

góð klænvaksin víngløg við tulipans-skapi. Og portvín skal drekkast svalligt, 10-12 stig.

 Montalto, IGT Sicilia, Greco-Chardonnay 2007	 Casa Lapostolle, Rapel Valley, Cabernet Sauvignon 2006	 Warre's Special Reserve	 Warre's Kings Tawny
--	---	---	---

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Gyltur gulur angi. Gul súrepli, melón og sitrón í rákanum. Góð fylla. Spannandi javnvág millum tad fyduga og fríska. Líkatil og lýtaleyst vín. Rímiligur prísur.

Kostnaður: Kr. 65,00

Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Kirsübersvartur litur. Sera lekkur og samansettur angi av frískum sólberum, pipu-tubbaki, leðri og sjokolátu. Angar av marglæti. Í sera spennandi og kraftmikla smakinum finni eg aftur nógv myrka berfrukt, nýspískaðan blýant, lakress og sedrisvið. Ein feril av espresso-kaffi. Turt reyðvín við frálíkari javnvág. Framúr reyðvín til sunnudagsokasteikina!

Kostnaður: Kr. 121,00

Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Söttligt heitvín úr Portugal

Ummæli: Djúpur kirsübersvartur litur. Eitt satt fyrverk sprikir upp úr glasinum: svørt söttlig berfrukt, putursukur, heslinøtur, enskt lakress og súltaði kirsuber. Stór fylla, ríka frukt, samansett. Og kortini frískligt. Hóskar bæði sum hugnaglas, afturvíð konfekt og ikki minst blásoppa-ostum.

Kostnaður: Kr. 134,00

Skoðsmál: ★★★★★

Uppruni: Söttligt heitvín úr Portugal

Ummæli: Granatreyður litur við tigulsteinsbrúnum kanti. Nøsin hevur brá av sötum kirsuberum, leðri og putursukri. Í smakinum koma undan kavi tónar av nøtum, kanle og kaffi. Meira söttligt og kryddað. Framúr til konfekt.

Kostnaður: Kr. 110,50

Skoðsmál: ★★★★★

Mortan í Hamrabyrgi ummælir vín úr Rúsdrekkasølu Landsins. Skoðsmálini eru latin í mun til samsvar millum prís og góðsku.