

øl

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Meira jólavín

Hvat er gott reyðvín til jóladunnuna? Hevur tú fingið ábyrgdina at keypa reyðvínið til jóladøgurðan, so eru góð ráð at finna beint her!

Tað versta tú kanst gera er at finna fram fínar árgangs-Bordeaux ella pisuligar Bourgognur ella Barolo. Súrsøta tilhoyrið (karamell-epli, reyttkál, súrepli/sviskur) til dunnuna knúsar slíkt hábærsligt reyðvín, fyri at siga sum er. Og eg kann ikki siga tað nóg oftani. Eg fari eisini at siga tað næsta ár. Finnið ikki tað bestu fløskuna fram! Keypið reyðvín, ið hóskar til!

Og hvat er so tað? Reyðvínið skal ikki vera feminimt, klæntasligt og skrátturt av garvasýru! Tvørturímóti vilja vit hava maskulint og bragdligt vín við frukt, ovmikið av frukt, feita frukt! Og gjarna eitt sindur sættligt. Og um hetta kann gerast á nøkulunda elegantan hátt uttan at vit sita við súltutoyi í glasinum, ja so eru vit komin langt. Vínið skal eisini hava góðan rættan rygg, - struktur at standa ímóti harðrenda súrsøta tilhoyrið. Og ikki at gloyma eitur gott jólavín at hava høgt alkohol-prosent at reinsa góman fyri dunnufeitti. Gjarna 14-15 prosent.

Stimson Estate er í statinum Washington, norðanfyri Kalifornía. Tað er roynda og dugnaliga fólkíð á gitna víngarðinum, Chateau Ste Michelle beint uttanfyri Seattle, ið eigur og rekur elsta víngarðin í Washington, Stimson. Kraftmikið og serkent vín gjørt burtúr tjóðardrúvuni í Washington, Merlot.

Carmen Vineyards er elsta

vínhús í Kili, stovnað í 1850. Húsið ber orð fyri at framleiða vín við støðuga høga góðsku. Í Carmen Reserve er 60 % av drúvutilfarinum Carmenère, ið kilenar rokna sum eitt slag av tjóðardrúvu.



Carmen Reserve, Maipo Valley, Carmenère-Cabernet Sauvignon 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili

Ummæli: Tættur kirsuber-svartur litur við violettum kanti. Rættliga kraftmikil og samansettur berangi. Sólber, bláber, bromber, kirsuber og so eitt undirspæl av píputubbaki. Bersmakkurin er harmoniskur við dámi av kaffi, sigaresku og leðri. Fruktin er fullbúnað við góðari sýru og í elegantari javnvág við fatlagringini. Í eftirsmakkinum er ein feril av furunálum. Kilenskt vín frá ovastu rók, ið hóskar væl til dunnu ella gás.

Kostnaður: Kr. 100,00

Skoðsmál: ★★★★★★

Stimson Estate Cellars, Washington State, Merlot 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr USA

Ummæli: Kirsuberreyður litur við granatreyðum kanti. Angin kraftmikil og við eyðkendum Merlot-frábrigdum. Eisini eru tónar av sættligum kirsuber- og cassislikøri og valnøtum. Smakurin er ikki sum Merlot-vín flest. Heldur meira sættligur uttan gerast sum súltutoy, meira sum Amarone við spælendi beiskum lakress-tónum. Bleytur, rundur smakur og við sera langum eftirsmakki. Megnar at spæla saman við súrsøta tilhoyrið til jóladunnuna.

Kostnaður: Kr. 93,50

Skoðsmál: ★★★★★★

Casa de la Ermita, DO Jumilla, Dulce Monastrell 2006

Uppruni: Sætt reyðvín úr Spania

Ummæli: Kirsubersvartur litur við violettum kanti. Eggjandi sættligur og mineralskur angi við brá av sólþúnnum myrkum berum og kryddhungan. Frískligur og leskiligur smakur av sólberlikøri, enskt lakres og skifer-kendur mineralitetur. Krás til nissu-kvinnuna og mandlurísini! Skal skeinkjast svalligt, 10-12 stig.

Kostnaður: Kr. 90,00 (0,5 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

Kopke, Portvín, Tawny 10 árs

Uppruni: Sætt heitvín úr Portugal

Ummæli: Ljósar tigulsteinsbrúnur litur. Ein brestur av samansettum anga: leður, kaffi, toffee og putursukur. Smakurin fylgir væl við allan vegin: karamel, frískar hassilnøtir, figur og espresso. Laaaaaaan-gur eftirsmakur. Soleiðis skal ein bretskur harradrykkur gerast. Hóskar afturvið konfekt ella sum ein hugnadrykkur. Minst til at skeinkja kalt 12-14 stig. Til sigarfólkið: finnið roykijakkan fram, beinini upp á borðið og njótið besta havanesaran afturvið.

Kostnaður: Kr. 82,00 (0,375 L)

Skoðsmál: ★★★★★★

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