



A-lykilin til Bourgogne

Siti við einum varhuga av at franskt vín, og kanska serliga reyðvín úr Bourgogne-økinum hevur ringt orð á seg at vera svikaligt, hóast økið kortini ber orð fyrri at gera heimsins mest dárandi vín. Soleiðis at skilja, at upplivingin frá fløsku til fløsku tykist so skiftandi í mun til sløgini frá eitt nú Kili, har stílin er meira beint fram og við nógvari frukt. Tað er kanska okkurt um tað. Tú kanst trekkja eina Bourgognu upp og fáa fantastiskt vín. So trekkir tú kanska eina serliga fina (og hundadýra) Bourgogne upp og galið er. Eingin angi og spískur og avkubbaður smakkur! Hvat er á vási? Sum oftast er trupulleikin einfaldur. Hurðin er afturlatin. Stongd. Tað krevst lykil at "opna" eina Bourgognu. A-lykilin, ið passar til flestu ungu Bourgognur eitur: UMHELLING!

Um tit ikki eiga karaflu, keypið eina. Ella brúkið ein bolla. Vit umhella av tveimum orsökum. Fyri at skeinkja burtur grugg frá botninum av gomlum fløskum og so fyrri at lufta ungt vín. Til gamla vínið skeinkja vit varliga, men unga vínið skal bara skvamblast niður í karaflu. Og so skal unga vínið hava frið ein tíma ella so at vakna og lata seg úr "yvirfrakkanum". So skula tit nokk síggja (og smakka)! Hetta var júst støðan við Bourgogne-vínið í dag frá Louis Jadot. At byrja við, líka afturlatið sum ein drálutur embætismaður. Tú skuldi hála alt úr fløskuni. Men aftaná ein tíma í baljuni kom glið á tunguni og vínið opnaði seg á sera vakran hátt.

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



Louis Jadot, AOC Bourgogne, Couvent des Jacobins 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi
Ummæli: Djúpur granatreiður litur. Áðrenn umhelling rættiliga afturlatið vín, men aftná ein tíma í karaflu, sera samansettur angi av alskyns reyðum og myrkum berum, soppum og nýggjum leðri. Eitt lot frá teimum stóru Bourgognunum. Dýrt er tað, men slíkur kompleksitetur og sublimitetur kann ikki eftirgerast. Frálíkt til harusteik.

Kostnaður: Kr. 121,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Georges Darriaud, AOC Côtes du Rhône Village 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi
Ummæli: Glógvandi rubinreiður litur. Reyð og myrk ber í fina anganum. Tó eisini mótspælandi undirtónar av leðri og fjósi. Hetta skyldast uttan iva ein stóran part av Mourvèdre-drúvu umframt Grenache og Syrah. Lætt og mineralskt reyðvín. Nakað saftkent, men leskiligt og fínt samansett. Turt við finar bersøtar undirtónar. Heilt rætta vínið til stoktan fisk, - gjarna við skræðu!

Kostnaður: Kr. 71,50

Skoðsmál: ★★★★★★



De Pennautier, VdP d'Oc, Chardonnay 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi
Ummæli: Glógvandi gulur litur. Frískligur og nakað mineralskur angi av gulum súreplum, fersku og ananas. Smakkurin er leskiligur av grønum steinfruktum og sitrus og her er javnvágin heilt góð. Reinsandi og spælandi sýran fær lív í hetta vínið. Og her eru spennandi undirtónar av hvítum pipari í broddinum. Gott til prís. Hóskar til allan fisk.

Kostnaður: Kr. 79,50

Skoðsmál: ★★★★★★



Château de Pennautier, AOC Cabardès 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi
Ummæli: Rubinreiður litur. Fantastisk samansett nös av villari náttúru: myrk skógarber, soppar, svartar trøflir, turkað krydd og mineralir. Næstan burgundisk! Sjáldsamt vínslag til vínfjepparan, ið vil royna nakað heilt serligt. Hóast mineralska elegansan er í háseti, so er eisini ein »rættur ryggur« aftanfyrri, ið heldur saman uppá vínið. Í góða turra smakkinum finni eg sólber, myrka sjokolátu, fjós og lakress. Mjúkt vín í góðari javnvág við tannin-broddinum. Sum gjørt til lambskjøt.

Kostnaður: Kr. 79,50

Skoðsmál: ★★★★★★