

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Salat-vín



Hvat vín hóskað at drekka afturvið salat?

Hendan spurning fái eg ikki so oftani. Vit knýta vanligu vín til ein góðan búff, men tað kann sanniliga vera leskiligt við lottum elegantum hvítvíni afturvið spennandi salat.

Mest týðningamikla fyrivarni í mun til at velja vín er dressingin. Er nógv edika, sinnop ella hunang í dressingina kann tað kveða fruktina í vínið.

Ítalsku hvítvínsløgini av Pinot Grigio-drúvuni har norðuri í Trentino-Alto Adige hepnast serliga væl sum salat-vín. Tey kunna vera lott og gerandislig, men í summum førum dansandi elegant og kortini eiga magn í sær, sum matchar flestu olju/ediku-dressingar.

Kommunulæknin hjá mær, ið er iðin fjalla-klintrari, plagar at ferðast til Dolomitturnar í Trentino-Alto Adige landspartinum. Hann fortelur altíð hugaheitar um hesi sjáldsama vøkru fjøll og dalar. Og hann gloymir ongantíð at siga frá mat- og vín-upplivingarnar. Fríska grønmotið, spennandi ostarnir og so ikki minst leskiliga Pinot Grigio-hvítvínið.

Pinot Grigio-drúvan kenna vit eisini í Fraklandi (Alsace) sum Pinot Gris og í Týsklandi sum Grauburgunder.

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



Boschendal, Western Cape, Chenin Blanc 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Suðurafrika
Ummæli: Gulgrønur glógvandi litur. Frískligur angi við brá av grønum súreplum, lime, melón og fersku. Leskiligur og turrur smakkur við tónum av grønum steinfuktum og ikki sørt tropiskt eftirbragd av ananas. Men eisini ein keðiligur beiskur eftirsmakkur og tey 14 prosentini brenna nakað í gómanum. Røkkur ikki til meira enn trígjar.

Kostnaður: Kr. 83,50

Skoðsmál: ★★★★★

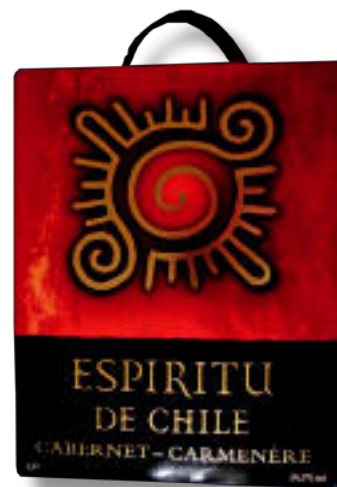


Mezzacorona, DOC Trentino, Pinot Grigio 2007

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Bleikur glógvandi gulur litur. Lættur og elegantur angi av grønum súreplum og okkurt appelsin-kent. Lætt, leskiligt, fruktakent og turt vín við subtilum tóna av onkrum royktum. Neyvt og reint. Rímligur prísur. Fullkomna vínið til ein Cesar Salat, Salade Niçoise ella ein góðan ost (ikki ov ræstur).

Kostnaður: Kr. 86,00

Skoðsmál: ★★★★★



Espiritu de Chile, Cabernet-Carmenère

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Djúpur kirsuberreyður litur. Kraftmikil angi av sólber og sjokolátu og so eitt ordans gúpp av sprellivandi bromberum og lakres. Smakkurin er sum so oftani í posavíni nakað bleytur og saftkendur, men Carmenère-drúvan heldur í oyruni á hesum víni, at tað ikki smokkar saman. Væl úr hondum greitt til rímliga prís.

Kostnaður: Kr. 213,00 (3L=4 fløskur)

Skoðsmál: ★★★★★



Gran Familia, DOC Rioja

Uppruni: Turt reyðvín úr Spania
Ummæli: Kirsuberreyður litur. Her bresta saman tónar av berfrukt, krydd og so vanilja frá fatlagring. Smakkurin somuleiðis illa samansjóðaður. Her hendir ov nógv í senn, sum tíverri ikki spælir saman. Frísk myrk berfrukt, heit kryddarí og ein næstan vamlisligur vaniljutóni. Óharmoniskt.

Kostnaður: Kr. 75,00

Skoðsmál: ★★★★★