



Mateus-sesongin

Mateus Rosé, - ein klassikari á føroysku veitslu-borðunum! Ikki minst nú fermingartíðin við borðhaldum stendur fyrri framman, man Mateus uttan iva sleppa frammat.

Hetta froyðandi portugisiska rósuvínið man ivaleyst hava tvey fjeppara-lið. Tey, ið elska tað og og tey, ið elska at hata tað.

Er Mateus Rosé "marran frá 80'unum" ella kunna 2.000 ommur veruliga fara skeivar?

Vit kunna hyggja at skapið. Lág og breiðar lendar, men liggur væl í hondini.

Skonkja vit í glasið kemur hesin eyðkendi trussulaksafarvaði liturin til sjóndar. Vit síggja leikandi bløður uppat glasinum.

Ber-angin er tiltikin frekur og frískligur. Næstan nasadjarvur.

Leskandi og lættrennandi smakkurin av hindber og muskat er hin sami ár eftir ár. Mateus broytist ikki so.

Trúgvi at Mateus Rosé í dag í størri mun er kitsch-ikon heldur enn seriøst vín. Men eg vil kortini enn halda fast uppá at ein ljósareyður svalligur Mateus afturvið einum vælgjörðum 80'ara "reje-cocktail" kann njótast við einum stórum brosi.



Mateus Rosé

Uppruni: Brúsandi rósuvín úr Portugal

Ummæli: Glógvandi laksa-litur. Einfaldur og frískligur ber-angi. Froðin kennist nakað harður og ikki so elegantur. Smakkurin nakað saftkendir eins og hindber. Ikki nakað stórt vín, men leskiligt.

Kostnaður: Kr. 71,50

Skoðsmál: ★★★★★



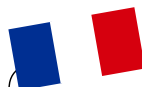
Juan Gil, DO Jumilla, Monastrell 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Spania

Ummæli: Kirsubersvartur litur. Myrkur og kryddaður angi við fattónum. Smakkurin fruktkendur, men eg haldi ikki at 2007-útgávan roynist líka væl sum áður. Er meira trækend og ikki so samansett í fruktini. Men kortini rímliga gott reyðvín, ið hóskar betri afturvið mati. Fýra lítlar.

Kostnaður: Kr. 84,25

Skoðsmál: ★★★★★



Mouton Cadet, AOC Bordeaux 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi

Ummæli: Djúpur rubinreyður litur. Eitt lot av hesum klassiska og hábærsliga Bordeaux við sólber og sedrisviði. Men, vit eru "langt frá Las Vegas" við hesum árgangi av víni, ið dámar at rópa seg signaturvínið fyrri Bordeaux. Kløn frukt og vantandi kraft. Og alt ov dýr.

Kostnaður: Kr. 100,50

Skoðsmál: ★★★★★



Cantina di Negrar, DOC Valpolicella Classico

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia

Ummæli: Kirsubersvartur litur. Myrkur og tó frískligur angi av svørtum berum og onkrum viol-kendum. Smakkurin er Valpolicella sum vit kenna hann. Nógva góða frukt og so kortini ein javnvigandi italskur broddur. Sera gott matvín, ikki minst afturvið pasta, har svørt olivin og pancetta/bacon er latið í. Prísurin er eitt kupp.

Kostnaður: Kr. 68,50

Skoðsmál: ★★★★★

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