vín
ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Kirsuberjavín

Kirsuberini vinna á drúvurnar í ummælinum í dag!

Drúvurnar eru annaðhvørt vánaligar ella geispandi keðiligar í dag. Hin góði tunesin, Edler, hevur áður verið ummældur í øðrum árgangum. Við rættiliga skiftandi skoðsmálum. Hetta vínið hóskar seg als ikki at goyma. Tað doyr rættiliga skjótt. 2006-árgangurin er í dag longu steindeyður. Ein spillfrískur árgangur av Edler hevur ávísar dygdir. Tað havi eg áður víst á.

Santa Cabas Caberbet Sauvignon er so rót-kilenskt reyðvín sum tað kann vera. Uppá tann leiðiliga mátan. Einfalt og lættrennandi. Har vantar nerva og meira av reinleika í fruktini.

Í dag sleppa fruktvín eisini framat. Hetta er vøra, ið kanska vendir sær til drinks-fólkið. Hvussu Pepino Peach er framleitt er ilt at siga. Ikki verður nógv upplýst. Einans at vøran er grundað á fersku. Veruleikin er tó eftir mínum tykki, at her er ikki nógv natúrlig frukt í. Smakkurin er syntetiskur og illa samansjóðaður við tilsetta alkoholið.

Um nakað hevur gloymt hvussu ferska smakkar, so keypið eina fríska og roynið!

Góða gamla Kirsberry munna nógv kenna. Uppá gott og ónt! Tey flestu hava eina meining um kirsuberjavín. Og ivaleyst spenna hesar meiningar víða.

Eftir mínum tykki er Kirsberry ein rein vøra við ávísum dygdum. Rættiliga reinur kirsuberjasmakkur í fínari javnvág við beiskum broddi av mandlusmakki. Hesin smakkurin stavar frá kirsuberja-steinunum. Minnir ikki sørt um italsku kandisseraðu Amarena Fabbri-kirsuberini í gløsum.

Men ansið eftir, Kirsberry skal njótast við máta. Rákin og smakkurin er so kraftmikil og parfumeraður at rættiliga skjótt gerst vamlisligt. Og tað er ivaleyst tað, ið nógv hava roynt.

Kirsberry er avgomul vøra. Tað var hann sjálvur Carl Theodor Jespersen, ið fyri meira enn 100 árum síðani gjørdi uppskriftina til Kirsberry.

Frísk donsk kirsuber teljast millum heimsins bestu. Tempereraða veðurlagið er orsøkin.

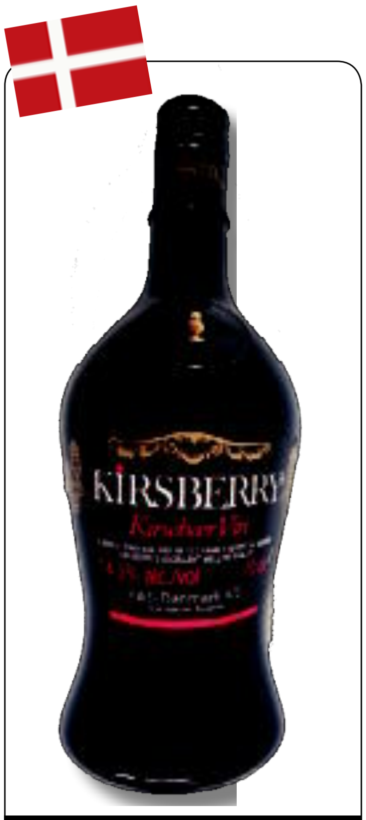
Roynið lítið glas av ísakøldum Kirsberry við opnum sinni.

Ikki so galið, so segði hann.

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

Pepino Peach

Uppruni: Ikki upplýst
Ummæli: Ein eftirgjørdur angi av nøkrum, ið minnur um natúrliga fersku. Men heldur ikki meir. Smakkurin søtligur og óharmoniskur av hesum sama fruktsmakki og alkohol. Torført at siga nakað gott um hesa vøru. Einki er upplýst um uppruna ella mongd av natúrligari frukt.
Kostnaður: Kr. 67,50
Skoðsmál: ★☆☆☆☆☆



Kirsberry

Uppruni: Søtt Kirsuberjavín úr Danmark
Ummæli: Litur sum oksablóð. Sera kraftmikil og samansettur angi av bæði sólbúnum kirsuberjum og mandlum. Næstan parfumeraður. Smakkurin somuleiðis kraftmikil og ráur og søtur. Harmonisk javnvág millum søtligu kirsuberini og beiska mandilsmakkin. Dygdarvøra.
Kostnaður: Kr. 86,00
Skoðsmál: ★★★★☆☆

Edler Vom Mornag, AOC Mornag, Carignan-Syrah 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Tunesia
Ummæli: Døkkur granatreyður litur. Dovin angi av súltutoyskendum berum. Smakkurin somuleiðis skerflatur og søtliga leiðiligur. Fruktin er sólbrend. Søtlig og oksiderað. Eingin frískleiki.
Kostnaður: Kr. 70,00
Skoðsmál: ★☆☆☆☆☆

Santa Cabas, Central Valley, Cabernet Sauvignon 2006

Uppruni: Turt reyðvín úr Kili
Ummæli: Kirsuberjareyður litur. Kraftmikil ráki av sólberum og grønum urtum, ið eyðkennir kilenska Cabernet Sauvignon. Smakkurin lættur og einfaldur. Sólber, eitt sindur av sjokolátu og so hesin grøni tónin. Lættrennandi og leiðiligt reyðvín.
Kostnaður: Kr. 58,50
Skoðsmál: ★★★☆☆☆