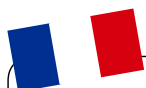


Chardonnay- drúvan í Bourgogne

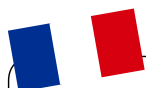


Líka dýr sum hon er, líka nógv kann hon skuffa í dygd. Tað uppliva vit við Laforet í dag, meðan bæði Cave de Lugny og Chateau de Meursault tó skara framúr og vísa drúvuna og franska økið frá síni bestu síðu. Cave de Lugny hevur tvær útgávur av brúsandi víni. Blanc de Blancs, ið er grundað 100 % á Chardonnay og so útgávan í dag, har eisini bláa drúvan Pinot Noir er latin í. Og tað smakkast. Gevur meira fyllu og kraft í fruktini. Sera gott brúsandi vín, ið næstan kann kappast við eini lítlari ektaða sjampanju frá Champagne. Fólk, ið hava ferðast á Bourgogne-leiðini hava kanska vitjað glæsiliga Chateau de Meursault-slottið, ið bjóðar ferðafólki oman í kjallarnar. Teir eiga jørð í nógvum pørtum av Bourgogne. Í hesum førinum er talan um sokallað kommunu-vín frá Meursault, ið er kent fyri at tulka Chardonnay-drúvuna á kraftmiklan hátt. Og væl hepnast í dag. Her er bæði kraft, elegansa og mineralitetur. The Real Maccoy!



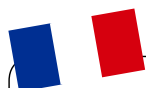
Cave de Lugny, AOC Crémant de Bourgogne

Uppruni: Turt brúsandi hvítvín úr Fraklandi
Ummæli: Glógvandi og bleikur gulgrønur litur. Samansettur angi av peru og súrepli frá Chardonnay-drúvuni, við tyngritónum av reyðum perum frá Pinot Noir-drúvuni. Sera lekkur og mjúkur smakkur við kínandi froða av róligum bløðrum. Sera góð javnvág millum fruktsøtleika og fruktsýru. Framúr brúsandi vín til jomfrúhummaran og skeljadjórini.
Kostnaður: Kr. 110,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Joseph Drouhin, AOC Bourgogne, Laforet Chardonnay 2006

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi
Ummæli: Gyltur korgulur litur. Her luktar fruktin yvirbúgvinn eins og gummibomm. Tungur og lætt oksideraður angi. Smakkurin somuleiðis gumpatungur og flatur. Viðurkenda Drouhin borgar vanligu fyrir dygd, men í hesum føri roynist ikki væl.
Kostnaður: Kr. 99,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Chateau de Meursault, AOC Meursault 2004

Uppruni: Turt hvítvín úr Fraklandi
Ummæli: Tættur gulur litur. Dárandi og sera samansettur angi av fyrstafloks Bourgognu. Grønar steinfruktir, melón og stórir mineralitetur. Smakkurin somuleiðis í framúr javnvág og við kraftmiklum smakki av alskyns búnum súreplum. Langur eftirsmakkur. Fat-handverkið er greitt væl úr hondum, ein hósandi vaniljutóni spælir væl saman her. Hetta er vínið til ein góðan grýtustoktan høsnaunga.
Kostnaður: Kr. 299,00
Skoðsmál: ★★★★★★



Hacienda Zorita, VdT Castilla y León 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Spania
Ummæli: Kirsuberreyður litur. Kraftmikil fruktangi av kirsuberum, bromberum og leður og vanilja frá fatlagring á amerikanskari og franskari eik. Hetta er er meira modernað sponk fatlagring, ið annars plagar at vera hervilig vulger. Her er tó so mikið frægt av fruktsøtleika og fruktsýru at javnviga beisku parfumu-tónarnar frá viðinum. Smakkurin kraftmikil við bæði frukt og tónar av tubbak og leðri. Absolut ikki elegant vín, men eitt gott glas til ein grýturætt við oksakjøti og soppum.
Kostnaður: Kr. 83,00
Skoðsmál: ★★★★★★