

vín

ummælið

mortan@hamrabyrgi.com

Man blívir ekki yngri



Fleiri av vínslögunum í dag eru áður ummæld. Í eldri árgangum. Men tvey av hesum enntá í sama árgangi. Tað sigur okkum rættiliga nógv um hvussu sløgini halda sær. Talan er um reyðvínslögin Vidigal og Manoir Grignon.

Portugiska Vidigal 2005, ið áður hevur hepnast sera væl sum ungt er í dag ein skuggi av sær sjálvum. Frukkin er fólnað og vorðin nakað fløt. Framvegis eitt hampuligt keyp, men ikki var víninum lív lagað rættiliga leingi.

Tá er øðrvísi við suðurfranska Manoir Grignon 2007. Sum ungt var tað rættiliga afturlatið og mestsum ov skikkiligt við "brylkrem í hárinum". Í dag hevur tíðin gjørt Manoir til mans og tað foldar seg vakurt út við alskyns samansettum tónum. Her er lívið júst byrjað. Ein nýfloygd pisa.

Henda søgan sigur okkum at sumt vín hóskar seg væl at goyma, meðan annað vín bara skal drekkast beinanvegin. Og tað kann vera ilt at meta um hjá vanligu brúkaranum.

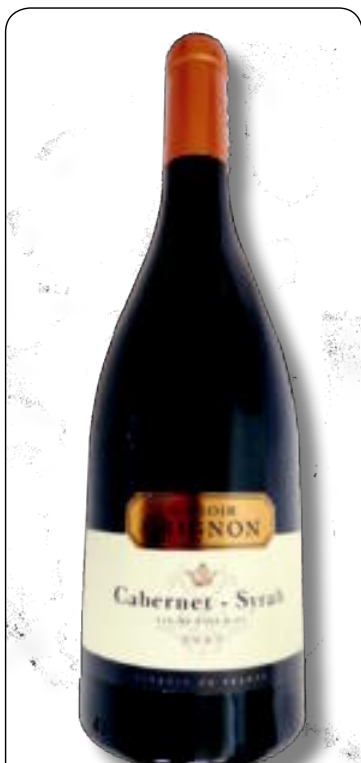


Trevini Primo, IGT Veneto 2008

Uppruni: Turt hvítvín úr Italia
Ummæli: Bleikur gulur litur. Lættur súrepli/sitrón-angi við undirtónum av abrikos frá Pinot Grigio-drúvuni og ferska frá Chardonnay. Leskiligt fruktakent vín við hampuligari fyllu og javnvág. Súrepli, pera, sitrón og abrikos. Frískt og elegant, men plastproppurin ger at vínið goymist illa. Skal drekkast skjótt. Fýra stórar.

Kostnaður: Kr. 72,00

Skoðsmál: ★★★★★★☆☆



Manoir Grignon, VdPd'Oc, Cabernet-Syrah 2007

Uppruni: Turt reyðvín úr Fraklandi
Ummæli: Kirsuberreyður litur. Eyðkendi sólber-angin frá Cabernet-drúvuni markerar seg beinanvegin, og so hómast eitt dárandi pipar-spæl frá Syrah. Saint Émilion hittir Rhône! Sera samansettur smakkur við góðari fyllu, er næsta sjokolátukendur og við brá av turkaðum kryddurtum. Langur eftirsmakkur við revsandi lakress-broddi. Sera gott vín til prís!

Kostnaður: Kr. 74,50

Skoðsmál: ★★★★★★★★



Vidigal, Vinho Regional Estremadura, Reserva 2005

Uppruni: Turt reyðvín úr Portugal
Ummæli: Døkkur granatreyður litur. Bersøtligur og krydddaður angur. Smakkurin heitur og kryddkendur, men samstundis eisini nakað flatur og fólnaður. Runt og bleytt vín, men eingin livandi broddur ella rættur ryggur.

Kostnaður: Kr. 61,00

Skoðsmál: ★★★★★★☆☆



Da Luca, IGT Tarantino, Primitivo-Merlot 2008

Uppruni: Turt reyðvín úr Italia
Ummæli: Kirsubersvartur litur. Berkendur og innbjóðandi ungur angur við frískari frukt, bromber, lakres og krút og ein feril av leðri frá fatlagring. Tættur, frískligur og samansettur bersmakkur við góðari javnvág millum fruktsøtleika, fruktsýru og garvasýru. Drúvusløgini Primitivo og Merlot renna sera vakurt saman í hesi útgávuni frá 2008. Hetta er fjórði árgangurin, ið eg ummæli av Da Luca og góðskan hevur verið støðugt góð. Tann besta higitil.

Kostnaður: Kr. 72,50

Skoðsmál: ★★★★★★☆☆

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