

VINsiderne

Det bedste til decembers fester

Til jul og nytår skal der ikke spares på noget. Her har vi fundet nogle af de bedste øl til julefrokosten, de gode rødviner til juleaften, portvin til desserten og naturligvis bobler til nytåret. Skål for en glædelig jul og et godt nytår!



★★★★★

Terrunyo, Peumo Vineyard, 2014
Carmenere. Valle del Cachapoal,
Chile, 99 kr. i Kvickly og
SuperBrugsen i hele december 2016
(normalpris 200 kr.)



★★★★★

La Clape, Grand Terroir, Gérard Bertrand, 2011
Syrah, Grenache, Mourvedre
Coteaux du Languedoc, Frankrig
125 kr. hos H.J. Hansen Vin

Et fint bud på en julevin, særligt til flæskesteg. Den har et lilla skær i glasset og dufter tørt af solbær, kokos og lidt vanilje. Solbærrerne og vaniljen går igen i smagen sammen med lidt flødekaramel. Blød og rund i munden og med helt milde tanniner, som vil stå sig pænt til svinekødet og den sprøde, salte svær.

La Clape er altid et sikkert valg. Den er ganske velafbalanceret og kan drikkes til næsten alt. Frugt, syre og tannin er fint afstemt. I smagen masser af sorte bær som brombær, blåbær og modne kirsebær. Vil passe pænt til en flæskesteg. Køb bare en kasse, for den holder fint til mange retter også efter julen.



★★★★★

I Balzi, Appassite Veneto, 2013
Corvina, Merlot
Veneto, Italien
90 kr. i Meny

De norditalienske Venetovine er tilpas kraftige, let sødlige og har gerne lidt mere alkoholstyrke. Passer til meget dansk mad, især her i julen. I Balzi har godt af lidt luft, hvorefter den åbenbarer en koncentreret aroma af modne kirsebær, kaffe og lidt kakao. En let sødlig smag med en klædelig syrlig kant.



★★★★★

Hermitage, Domaine des Tourettes, Delas, 2013. Syrah
Hermitage, Rhône, Frankrig
655 kr. hos H.J. Hansen Vin

Skal svigerfar have ekstra opmærksomhed juleaften? Disse eksklusive druer fra Rhône vil få ham til at føle sig helt speciel. En fornem, elegant vin med rig smag med moden frugt, lidt lakrids, sorte oliven, grafit og velintegreret fad. Komplex og dyb. Saftig og med tilpas bærsmag til klare både and og vildt.



★★★★★

Corte Giara, Ripasso, Allegrini, 2014
Corvina, Rondinella
Veneto, Italien, 90 kr. v/12 fl.
hos Philipsonwine.com

Dejligt krydret norditaliensk vin med en flot aroma af kaffe, kanel og koncentrerede kirsebær. Tænker man de brune kartofler ud af ligningen, er den en oplagt kandidat til julemiddagen – nok sødme, syre og bitterhed til and og appelsin, og de mørke sveske- og blommeskinsnoter kan også tackle rødkålen.



★★★★★

Old Vine Zinfandel, Gnarly Head, 2014. Zinfandel
Lodi, Californien, USA
109 kr. i Føtex

Varm og krydret aroma med fx kanel og stjerneanis, der giver bund til de fuldmodne brombær. I munden sødlig med brombærmarmelade, blåbær og rosiner krydret med vanilje og sød tobak. Mangler noget syre, hvis vinen skal gå til menuen juleaften – men i dagene derpå er den god til kanel og stjerneanis i tilbehøret.