



Julemat og vin

Hå gamle prestegård
19/11/21
Vinteam v/ Henrik Di Lorenzo

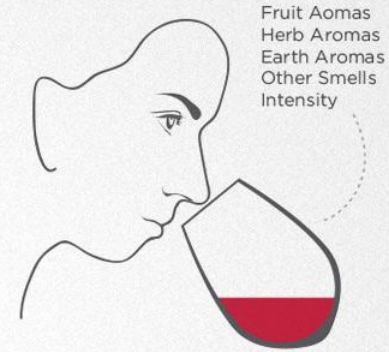


Vin	Årgang	Pris	
<u>Vincent Couche Elégance Extra Brut</u>	NV	442	
<u>Anselmann Riesling Trocken</u>	2020	128	
<u>Reyneke White</u>	2019	210	
<u>Leitz Rüdesheimer Berg Rottland Hinterhaus Riesling Trocken</u>	2012	375	
<u>Integer Grillo</u>	2019	380	
<u>Giovanni Rosso Barbera d'Alba Donna Margherita</u>	2020	175	
<u>Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva</u>	2011	247	

LOOK



SMELL



HOW TO TASTE WINE

TASTE

Flavors (fruit, others)
Structure (sweetness, acidity)



CONCLUDE

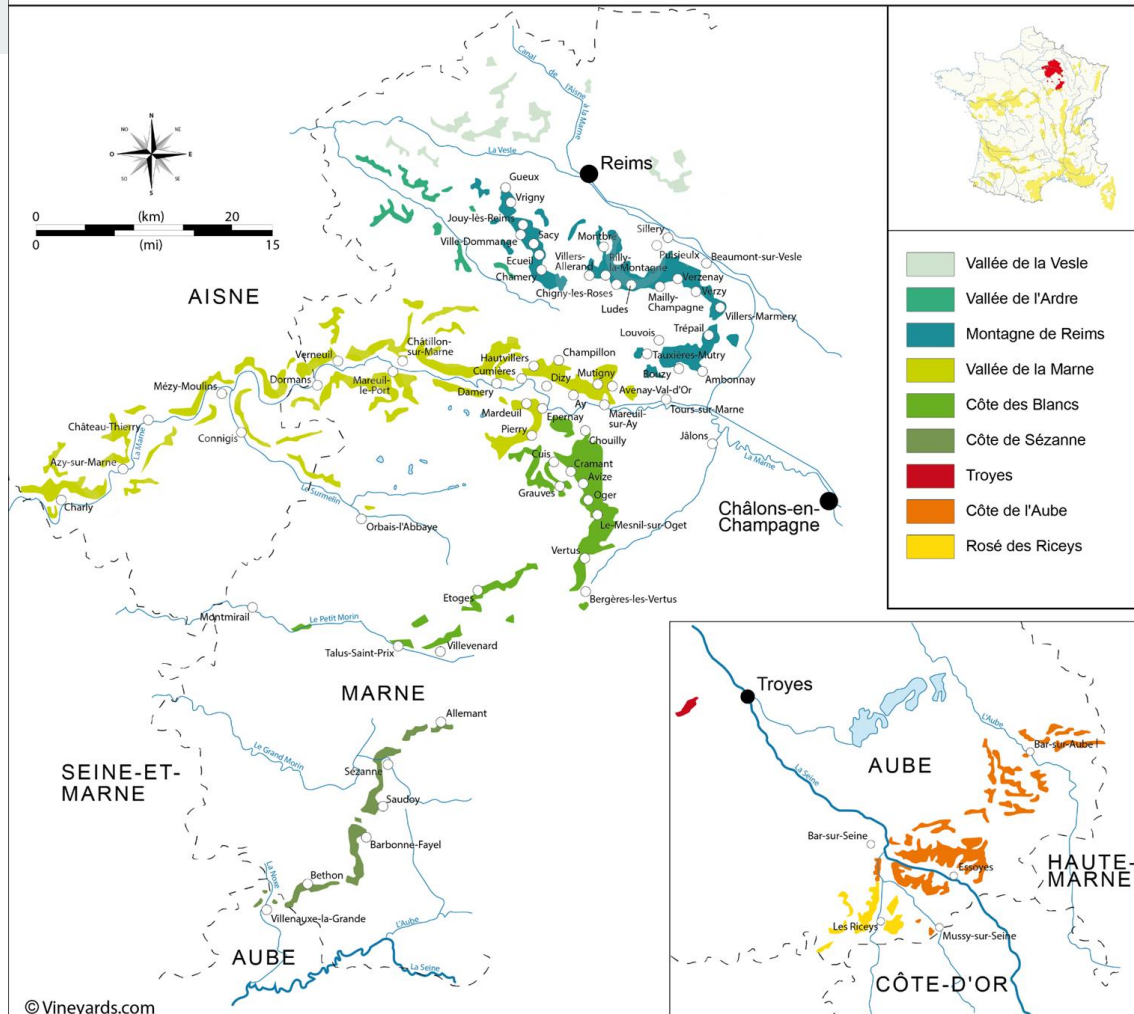
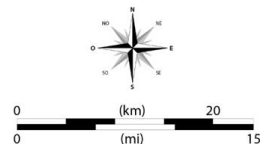




Smaketeknikk

1. Se, legg merke til fargen. Hva forteller fargen deg?
2. Lukt: Mye eller lite? Aromaer?
3. Smak: Mye eller lite? Nøkkelord er syre, tanniner, kropp, alkohol og aromaer
4. Konklusjon: Smaker det godt? Mange smaker? Hvor lenge varer de gode smakene?

Champagne wine region





Vincent Couche élégance extra brut NV

- “Grower Champagne” fra Cotes des Bar i Aube
- Nærmere Chablis enn Reims
- Litt varmere og litt mer leire i jorden
- Dominert av Pinot Noir
- Biodynamisk og økologisk produsent
- 85 % pinot noir og 15 % chardonnay
- Tester ut musikk i vinmarken



Mat og vin

- Vin endres med mat
- God vin til god mat
- Ikke overdøv hverandre
- Ta hensyn til tilberedningen (like aroma)
- Ta hensyn til tilbehøret



Slik endres vin med mat

Salt mat gjør vinen fruktigere, søtere og mindre frisk. Svært salt mat kan virke motsatt og dempe fruktigheten i vinen

Syrlig mat gjør vinen fruktigere, søtere og mindre frisk, slik salt mat gjør. Svært syrlig mat kan virke motsatt og dempe fruktigheten i vinen.

Sødmerik mat gjør vinen friskere og mindre søt og fruktig

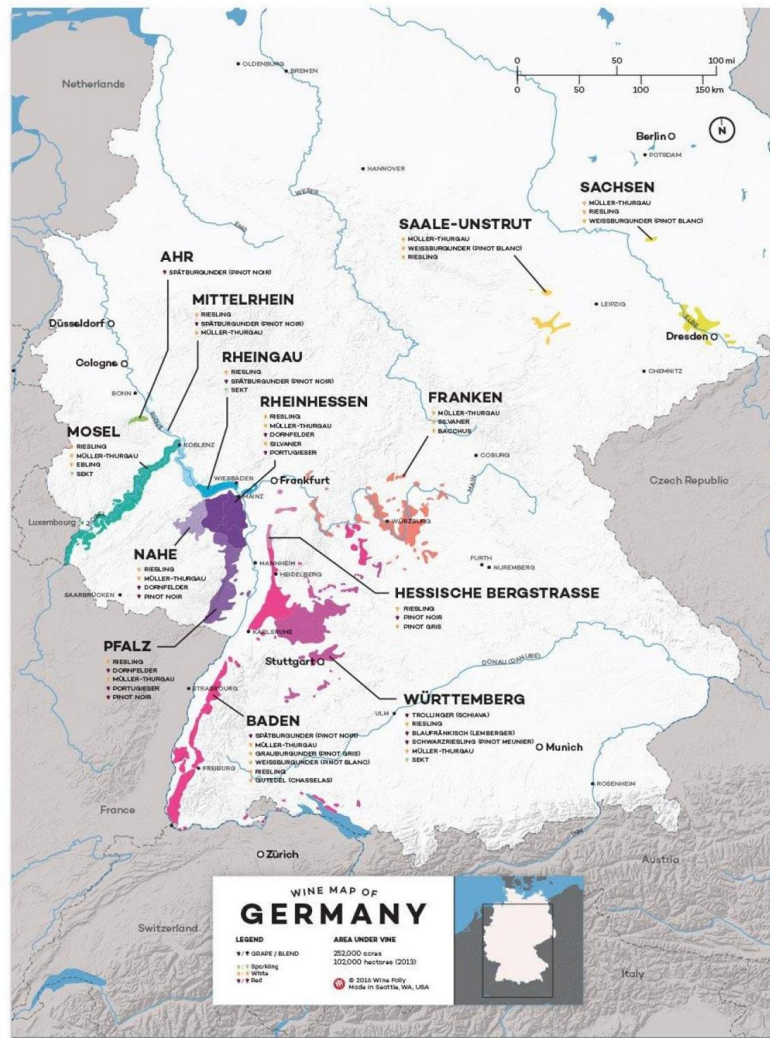


Umamirik mat gjør også vinen mindre søt og fruktig, men påvirker ikke friskheten like mye som sødmerik mat.

Fet mat gjør vinen mindre frisk og fruktig og kan til en viss grad gjøre vinen mindre snerpende.

Sterk mat gjør vinen friskere, mer snerpende og mindre søt og fruktig

Kjøttproteiner, særlig fra stek, skank, kjøttgryter og kraftbasert saus, gjør vinen mindre snerpende.

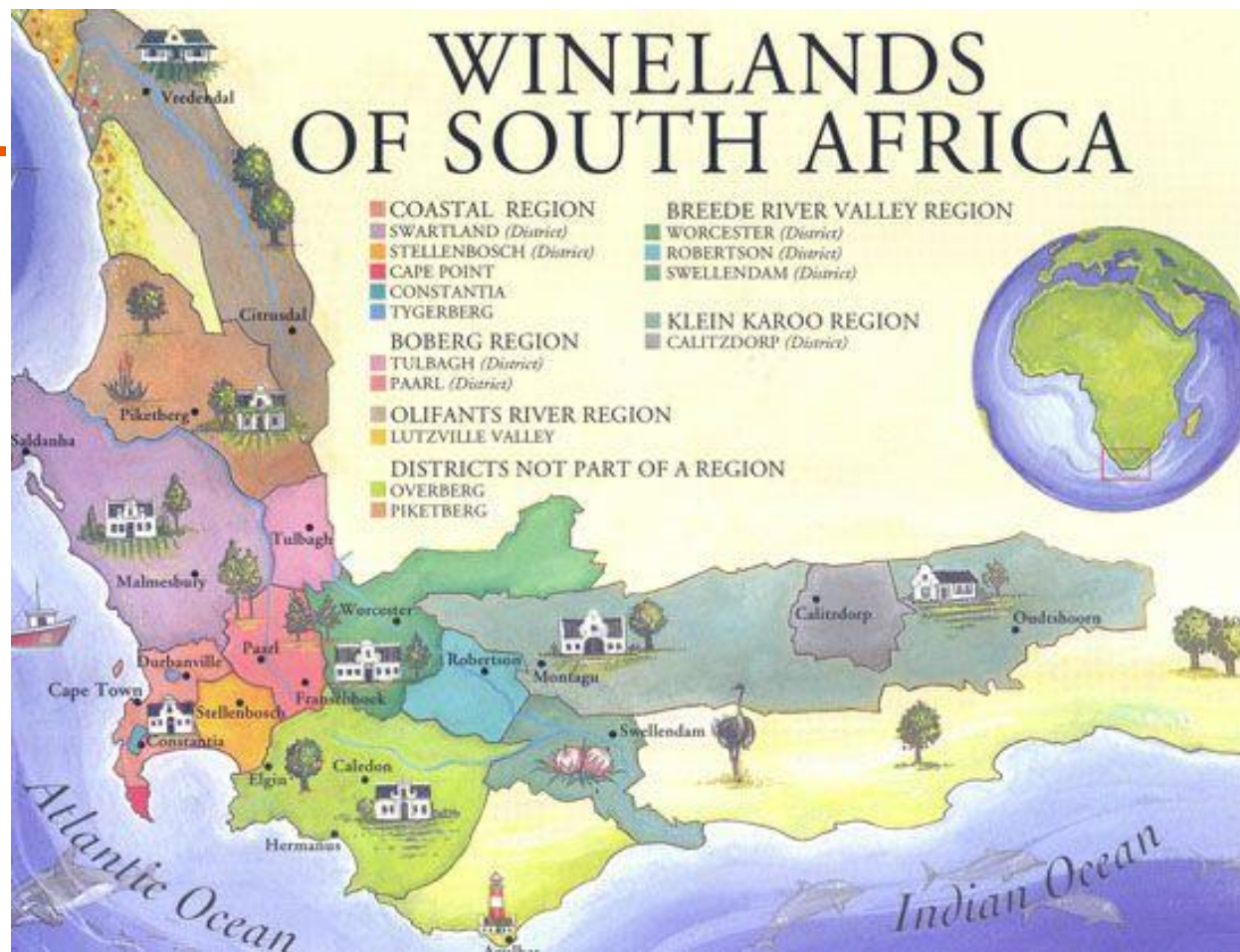




Anselmann Riesling Trocken

- Edesheim i Pfalz
- Kraftigste Riesling fra Tyskland
- Trocken: Maks 9 gr/l restsukker

WINELANDS OF SOUTH AFRICA





Reyneke White 2019

- Stellenbosch Sør Afrika
- Bordeaux blend, 54 % Sauvignon blanc og 46 % Semillion
- Lagres på franske fat i 3 mnd

Julemat





Pinnekjøtt: er en veldig salt og smaksrik rett. Rotmosen tilfører sødme som balanserer ut saltet noe.

Velg frisk og fyldig drikke med mye smak.

Ribbe: Sødmen i tilbehører får vinen til å virke friskere og mindre fruktig. Eplene og surkålen er det lettere å harmonere med hvitvin, sider eller et lyst øl med fruktighet og friskhet. Med sviker som tilbehør passer det bra med sødmefull øl eller rødvin med preg av tørket frukt.





Leitz Rüdesheimer Berg Rottland Hinterhaus Riesling Trocken 2012

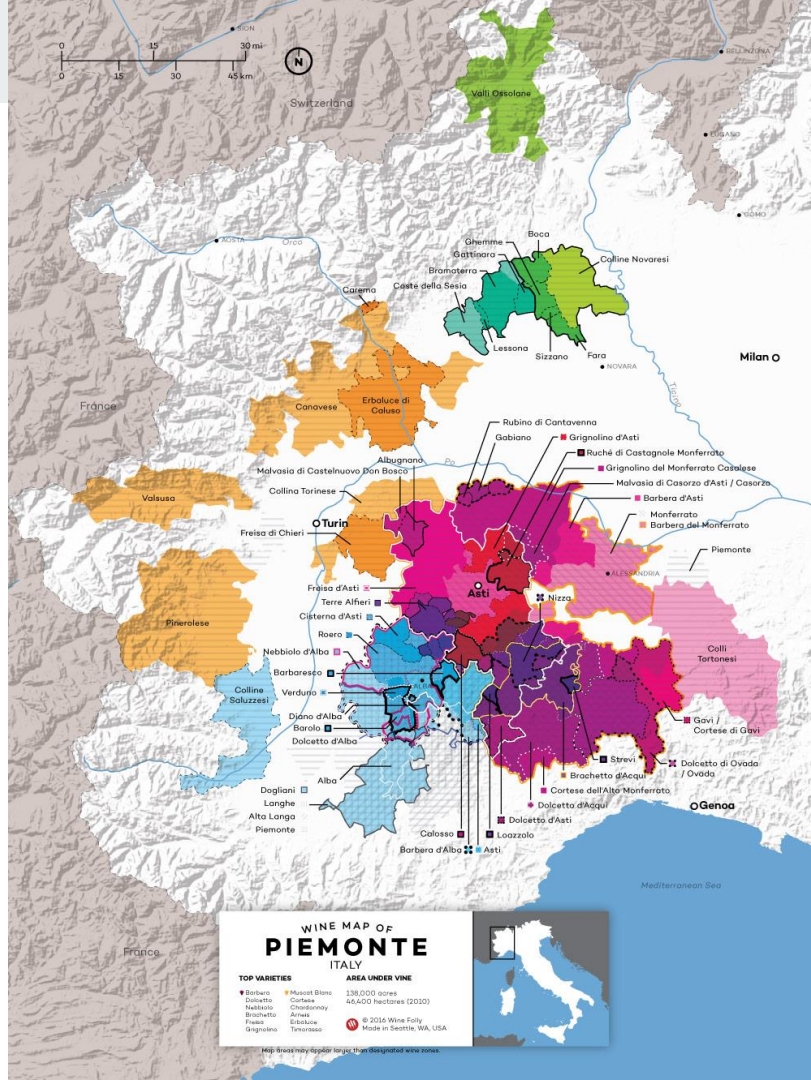
- 100 % Riesling
- Leitz: Geisenheim Rheingau
- Enkeltvinmark Berg Rottland
- Gir kraftig vin
- Resultat av importørskifte



Integer Grillo

- Sicilia
- Marco de Bartoli
- 100 % grillo
- Oransje og naturvin
- 12 mnd på bunnfall med “battonage”
- lagres delvis på amfora
- lavt utbytte 6 tonn pr/h







Giovanni Rosso Barbera d Alba 2020

- Donna Margeritha
- Davide Rosso, anerkjent Barolo produsent fra Serralunga d Alba i Piemonte
- Lagres på 25hl botti i 8-10 mnd





Hacienda Lopez de Haro Gran Reserva 2011

- Gran Reserva
- Gamle vinstokker
- 2 ukers skallkontakt
- 30 mnd på amerikanske og franske fat og 36 mnd flaskemodning