

# Månedens vintilbud

Her er tre håndplukkede tilbud fra vinhandlerens aktuelle tilbud. Udtryksfulde vine, der er som skabt til det lidt tungere køkken, som efteråret bringer med sig

## Sissecks bedste Quinta Sardonía

★★★★★★

Af Ole Troelsø

Efter at Peter Sisseck blev verdensberømt for sin Pingus, blev han inviteret ind i ejerkredsen af en vingård i nærheden af Pingus-markerne, som ligger i Spaniens Riber del Duero.

Sisseck blev interesseret, fordi han her kunne eksperimentere med franske druesorter, hvor hans Pingus jo er lavet på den spanske tempranillo. Således er 2009 Quinta Sardonía, Sardón de Duero en blanding af cabernet sauvignon og franc, merlot, peptit verdot, malbec og syrah.

Årgangen er den bedste Quinta Sardonía, han har fremstillet i perioden, som begyndte i 2000. Den er endnu ung og vil udvikle sig betydeligt, men allerede nu er det en fornøjelse at drikke den mørkt

røde vin, som fremstår fyrg i glasset, med duft af vanille, lakrids og solbær.

Smagen er meget intens og med et let pebret, krydret præg og en stor mineralitet. En virkelig lækker vin, som kommer i den helt rigtige størrelse, nemlig 1,5 liter magnum.

Perfekt til lamme- og gedekød, ligesom den også passer fint til retter med stegt oksekød, tomater, oliven og hvidløg.

oltr@borsen.dk

Normalprisen for 2009 Quinta Sardonía, Sardón de Duero er 795 kr., men p.t. fås den i magnum 595 kr., leveret i gavekarton fra L'Esprit du Vin, [www.esprit-du-vin.com](http://www.esprit-du-vin.com).

Peter Sisseck med Pingus og Quinta Sardonía, Foto: Steven Achiam



## Brag af en vin

★★★★★★

Af Ole Troelsø

Marchesi di Barolo er et af Toscanas ældste vinhuse og har spillet en væsentlig rolle i opfindelsen af baroloen. Inden da blev barolodruen nebbiolo nemlig overvejende anvendt til søde vine.

Huset laver vin på egne såvel som indkøbte druer og har i de senere år skærpet sit fokus på kvalitet. Bevægelsen i retning af højere kvalitet begyndte i 1995, og hvor man hidtil fremstillede tre mio. flasker årligt, er mængden nu kun det halve.

### Husets flagskib

2007 Barolo Cru Cannubi kommer fra husets egne marker og er dets flagskib. Cannubi-marken har siden 1700-tallet hørt til de fornemste i Barolo

DOCG, og 2007 Barolo Cru Cannubi er da også et brag af en vin.

Farven er mørk, let brunligt rød, og næsen er intens, med mange facetter; Sort trøffel, lakrids og rosenduft blander sig med modne skovbær, når man sørger for at skænke vinen i et godt, stort burgogneglas. Det er en god idé at dekantere vinen, gerne en times tid i forvejen, så kan den kraftige og samtidig elegante smag rigtig folde sig ud i al sin magt, med masser af karakter, hvor syrlighed balancerer delikatet med stor modenhed.

Velegnet til bl.a. okse- og lammekød, gerne med heftig krydder.

oltr@borsen.dk

Normalpris 405, på tilbud nu for 325 kr. hos HJ Hansen [www.hjhansen-vin.dk](http://www.hjhansen-vin.dk)



## Bordeauxagtig fra Argentina

★★★★★★

Af Ole Troelsø

Fra det fremadstormende vinland Argentina kommer denne dybrøde bulderbasse af en vin med voldsom duft af moden frugt tilsat strejf af soja og pipetobak. I munden føles den silkeagtig, og smagen har mindelser om engelsk lakrids, frisk frugtsyre og modne tanniner, svesker og blåbær.

### Svulmende vin

Vinen er lavet i bordeauxstilen på 60 pct. cabernet sauvignon, 30 pct. merlot og 10 pct. malbec. Sidstnævnte er med til at give den svulmende vin en delikat kant, ligesom markernes kølige beliggenhed 1000 meter

over havoverfladen medvirker til at trække stilen i den klassiske franske retning.

Den har fået 12 måneder på franske egetræsfade, hvilket skinner igennem, dog uden at tage overhånd.

Bør drikkes af et stort, godt bordeauxglas til solide middagsretter med for eksempel stegt okse- eller lammekød.

oltr@borsen.dk

2005 Calvucura, Antucura koster 169 kr./139 kr. v. seks flasker hos Vinslottet, [www.vinslottet.nu](http://www.vinslottet.nu).

