



Paolo Leo – Fiore di Vigna

Land: Italien

Alkohol: 14,5%

Årgang: 2016

Passer til: Kraftige okseretter

Pris: 149

Vinmanden fortæller:

Sydens amarone! Paolo Leo har taget ved lære af de nordlige kolleger i Veneto, og lader sine druer tørre efter høst, for at opnå øget koncentration via fordampning af vand i druerne. I Veneto er denne tørring, som kaldes appassimento, ofte langvarig, men når man har at gøre med så modne druer, som det er tilfældet i Puglia, så er de tre uger, som Paolo Leo venter, længe nok. Efter nænsom presning og gæring, ryger vinen et år på barriques, og fremtræder derefter i sin færdige, opulent frugtige form.

Tørringen fornægter sig ikke i næsen, der fremstår med svesket blommefrugt, chokolade og lidt vanillesødme fra fadet, men inden det hele går op i dessertnuancer, blander en syrlig tone af modne ribs sig, de opstrammende tanniner griber tungen, og holder det hele på plads i en rank struktur.



Paolo Leo – Salice Salentino Riserva

Land: Italien
Alkohol: 14%
Årgang: 2011
Passer til: Steaks
Pris: 129

Vinmanden fortæller:

Perfekt drikkegraden, solid og seriøs vin, der hviler smukt i sig selv. Borte er ungdommens spræl og vildskab, men denne syv år gamle salentino på negroamaro og malvasia har vundet voksenlivets ro og overblik på flotteste vis. Munden er fløjlsblød og aldeles blottet for kanter og løse ender; alt hænger sammen. Næsen følger nydeligt trop med en delikat parfume af liljer, cigarkasse, maltbolsje og brændte figer. Genial til tørre, modne oste.



Cá dei Conti – Valpolicella Superiore

Land: Italien
Alkohol: 16%
Årgang: 2015
Passer til: Kraftige okseretter
Pris: 309

Vinmanden fortæller:

En helt igennem fantastisk Valpolicella Superiore. Mørk chokolade og en kurvfuld friske bær præger duften af denne skønne vin. Smagen er fuld af frugt og med en dejlig frisk syre. Det er en kraftig vin, som har en fin elegance over sig. Vinen er fra den østligste del af Valpolicella og er lavet på corvina, croatina, osaletta og rondinella. De 16% alkohol er pakket fint ind og vinen er i super balance. Nyd den til dine kraftige kødretter.



San Giorgio a Lapi – Bandecca Chianti Classico Riserva DOCG

Land: Italien

Alkohol: 14%

Årgang: 2014

Passer til: Kraftige okseretter

Pris: 239

Vinmanden fortæller:

Arketypisk og klassisk Chianti på 90% sangiovese og 10% colorino. Masser af modne blå druer, tobak, lakrids, varme krydderier, kaffe og svesker. Power, saft og kraft og en støvet og tør afslutning. En velvoksen Chianti som skriger på kød og protein. Drik den nu eller gem dem i op til 15 år.



Château Beauchêne – Côtes du Rhone Premier Terroir

Land: Frankrig

Alkohol: 14,5%

Årgang: 2016

Passer til: Rødt kalve- og oksekød, kraftige okseretter

Pris: 179

Vinmanden fortæller:

Duften indleder med stor bærsødme på fineste vis og rød frugt med hindbær. Det er svært at afvise charmen fra denne krabat, der viser modenhed og bærtungde i duften. Smagen er blød og fyldig med masser af kraft fra start af røde bær, krydderi og velafstemt frugtsyre med bid. Saftig og intens Côtes du Rhone uden slinger i valsen – der er bare tyngde, intensitet og kraft i vinen, hele tiden i balance og velafstemt.



Bodegas Augustín Cubero – D.M. Prometeo

Land: Spanien

Alkohol: 14,5%

Årgang: 2017

Passer til: Grillet kalve- og oksekød, kraftige okseretter

Pris: 149

Vinmanden fortæller:

Saftig og blød vin fra Calatayud på 100% garnacha. Duften er båret af modne røde bær og fine noter fra de 8 måneder på fad. Vinen er saft med en sødlig start af modne røde bær, som følges op af krydrede, urteagtige noter og mild lakrids. Vinen afrundes med noter af varme krydderier, mild fadsmag og en dejlig tørhed.



Collin Bourisset – Bourgogne Pinot Noir AOP – L'Authentique

Land: Frankrig
Alkohol: 13%
Årgang: 2016
Passer til: Indmad
Pris: 169

Vinmanden fortæller:

I glasset præsenterer vinen sig med en klar rubinrød farve med en liflig duft af røde bær. Især jordbær og hindbær dominerer. I munden fremstår vinen let og pirrende, hvor smagen af røde bær, som Jordbær og hindbær står godt i spænd til flotte noter af skovbund og træfler, som går over i en let udgang med en fin frugtsyre. En alsidig vin der kan gå til fx lettere kødretter på kalv.



Tommaso Bussola – Amarone Classico

Land: Italien
Alkohol: 17%
Årgang: 2013
Passer til: Kraftige okseretter
Pris: 509

Vinmanden fortæller:

Bussolas "almindelige" Amarone, er en af den slags vine, der slet ikke harmonerer med et ord som "almindelig". Stilen er lidt blødere og bredere end i TB-amaronerne, og aromatisk lægges her ud med frisk frugt i form af kirsebær og intens tørret frugt, i form af rosin og sveske, i en markant sød næse. Herefter gives plads til de sekundære aromaer, som bidrager med et interessant brødagtigt præg, lidt animalske toner, nyt læder og en typisk æblekernebitterhed. Skåret over den samme gamle amarone-læst, tænker du måske, men når man nu har den bedste læst i Veneto, så ligner resultatet ikke noget andet.



Scheiblhofer – Syrah

Land: Østrig

Alkohol: 14%

Årgang: 2015

Passer til: Kraftige okseretter

Pris: 169

Vinmanden fortæller:

Østrigsk Syrah(!) fyldt med alle de arketyperiske syrah-kvaliteter og i flot harmoni med Burgenlands tradition for saftige rødvine. Næsen er lige som den skal være: Solbær, peber og sød lakrids. De 16 måneder på 50% gamle og 50% nye franske fade fornemmes i et touch af vanilje og kaffe, men bidrager mest af alt som vægtstang til den modne frugt. Forventningerne til en god behagelig mundfylde imødekommes i et blødt frugtigt antræk, mens den veldoserede syre og en tør finish står vagt om formerne.



Land: England
Alkohol: 43%
Mængde: 70cl
Pris: 299

Ginmanden fortæller:

Den lille familievirksomhed Bramleys & Gage fra 1988 har skabt denne gin til ære for "The Head Distiller's farfar", som aldrig gik glip af sin daglige 6 o'clock gin og tonic. Resultatet er en blød, imødekommende og uimodståelig gin med noter af enebær og bløde citrus toner afrundet med appelsinskal og hyldeblomst. Krydderierne er enebær, koriander, orrisrod, kvan, appelsinskal og hyldeblomst.



Land: England
Alkohol: 50%
Mængde: 70 cl
Pris: 349

Ginmanden fortæller:

Dette er 6 o'clock på steroider. Med sine 50% alkohol er Brunel edition en kraftig og intens gin med en mere kompleks smagsprofil end den "almindelige" 6 o'clock. Der er tilføjet ekstra enebær og 6 nye botanicals. Grøn kardemomme, muskatnød, spidskommen, cubeb peber, cassiabark og citron. Dette giver en rigere smag samt en jordet sødme og en krydret udgang. Bland denne lidt tyndere end du normalt ville gøre og fremhæv den dybe smag med en tør tonic.



Land: Italien
Alkohol: 43%
Mængde: 50 cl
Pris: 599

Ginmanden fortæller:

Denne fantastiske gin er fra Friuli i det nordøstlige Italien. Den består af 43 lokale botanicals, som tilsammen giver en intet mindre end fantastisk smagsoplevelse. Der er anvendt kold og varm maceration samt destillation med og uden kurv for at få det absolut bedste ud af hver smags giver. Der er alt fra mandarin, citron og appelsin til lavendel, timian, dild, og mynte samt hvidløg, safran, fennikel og anis. Duften er intens, blomstret og urtet. Smagen er delikat, vedvarende og parfumeret. Afslutningen er halvsød, lang og let bitter. Dette er en fuldstændig fantastisk og unik gin, som kan parres med de fleste tonic alt efter, hvor du ønsker at trække smagsnuancerne hen. Læn dig herefter blot tilbage og nyd livet.