

Nytt på markedet



La Ganhija Barbaresco 2007 (Piemonte) Mørk rød med bæraroma, kraftig med modne kirsebær, florale toner og litt lær. Lang og kraftig ettersmak, stram og tørr.
 BU nr 52966 og kr 239,50
 Vinveri

Pessum Barbera d'Asti Superiore fra Piemonte. Produksjonen er tincermøt økologisk med 100% Barbera-druer. Dyp rød, konsentrert og balsert vin, med bra syre og god frukt/bær. Elegant eiketone. Passer til kraftig mat som til lam, storfe og vilt.
 BU nr. 3208701 og kr 240
 Engelstad

Borggno Barbera d'Alba 2009 (Piemonte) er blårod med ung fruktighet preget av kirsebær ettersmak med hint av løkris. Frisk, slank og tørr stil. Fin pastavin.
 BU nr 4663601 og 135 kr.
 Stenberg & Blom



Fra Dal Nostro Giardino (fra vår have) kommer **Barbera d'Asti** og **Soave**. Barberaen er fruktig og ganske myk - sikkert fin til kraftig fisk og kjøttmat. Testutvalg med nr. 1571001 og 130 kr.

Soaven fra Veneto er rent gul, har frukt- aroma, litt blomster. Balansert syre, mineralisk. BU nr. 9189301 og 100 kr.
 Best Cellars



Vinost mangfold



Marqués de Caseres Rosado er ganske fyldig og står seg til sommermaten.
 110 kr
 Stenberg & Blom

Nobilis fra Portugal har bringebær- og jordbær-aroma, er tørr og lett perlende. Leskende. Og rimelig, 95 kr i basis.
 Best Cellars

SaltaGrilli Roato fra Toscana har rabarbara- og jordbæraroma, er lett mineralisk, litt sitronskall, tørr, fruktig med fin syre. Fin til grillmaten.
 BU nr. 9187701 og 145 kr.
 Stenberg & Blom

34 Kapital 11/2011



Simonnet-Febvre Chablis 2009, er en ren og syrofrisk vin med god balanse. Mineralisk avslutning og med fin snerp. Leskende.
 Nedsatt med nesten 20 kr til 150 kr.
 BU nr: 3055601
 Palmer & Co

Dopff & Irion Riesling, 2009, med rieslingdruer, den elegante Alsace-druen, gir også elegante viner. Lys gul, fruktig duft og lett krydret smak, litt epler og pærer. Frisk ettersmak. Tørr. Fin-fin til sjømat og fjærkre.
 Varenummer 299601 og kr. 125.
 Engelstad



Mona Holan
monahol@kapital.no