



VIN TIL NORDISK TAPASMENU

Tapasmenuen lægger op til, at alle retter på nær desserten serveres samlet. Riesling-druen er den mest oplagte som allround ledsager. Gå gerne efter sommerlige og lette vine. Det klæder retterne og det nordiske tema.

Alle vine er udvalgt af MAD & BOLIGS vinskribent Malene Smidt Hertz

TAPAS

*Bagt knoldselleri
med sukkersaltet
torsk og rødbede
med peberrod*

Hvidvin

Denne ret er i vinmæssig sammenhæng domineret af knoldselleri, rødbede og peberrod. Jeg foreslår en hvidvin på Riesling-druen, der matcher alle tre ingredienser bedst. Den første certificerede økolog i Würtemberg, Hermann Schmalzried, lagde om til økologi, da hans astma forværredes ved konventionel dyrkning af vinmarken. Kabinett er den letteste af de tyske kvalitetskategorier. Vinen holder

11,5 % alkohol og er på en gang let og aromatisk. Den er helt tør og har en rigtig fin balance. 1 liter 2010 Korber Riesling Kabinett, Würtemberg, Tyskland, 169 kr. (Krone Vin).

TAPAS

*Bagt Bruschetta
med rejer,
agurk og
sumac dressing*

Hvidvin

En sommerlig ret, hvor det er sumac-dressing, der dikterer vinvalget. Jeg foreslår en Bourgogne Aligoté eller som her en Muscadet Sevre et Maine sur Lie, der med sin lette alkohol, friskhed og fine gærnote giver et fint følgeskab til retten. 2011 Muscadet sur Lie, Domaine de la Levraudiere, Loire, Frankrig, 81 kr. (Kjær Sommerfeldt).

TAPAS

*Bagt Sprængt
andebryst,
selleripuré
og bagte majroer*

Hvidvin

En lidt fyldig hvidvin ledsager den sprængte and bedst. Jeg kan anbefale Pinot Gris fra Alsace, der har fylden og tyngden, som i denne vellykkede version fra Vincent Sipp. Alternativt kan man vælge en frisk rødvin på Pinot Noir druen – gerne oversøisk så den har solmoden frugt. 2011 Pinot Gris l'Agapé Expression, Vincent Sipp, Alsace, 112 kr. (Clément Vin).

TAPAS

*Bagt
Bagte hvide
asparges med
rygeostcreme*

Hvidvin

Muscat-druen fra Alsace er oplagt til de hvide asparges og kan med sin syre og friskhed også følge rygeostcremen. Aromatisk med fin elegance og en krydret smag, 2010 Muscat d'Alsace, Dopff au Moulin, Frankrig, 110 kr. (Excellent Wine).

DESSERT

*Medaljer
med
rabarbercreme*

Dessertvin

Den gule dessertvin fra Loire, Coteaux de Layon, er kostbar og næsten en dessert i sig selv i al sin overdådighed, og en af de få vine der kan spille sammen med rabarber. 50 cl 2010 Coteaux du Layon Les Clos, Philippe Delesvaux, Loire, Frankrig, 170 kr. (Vinova).