



Vinkyper Malene Smidt Hertz, MAD & BOLIGS faste vinskribent. Hun er også Go'morgen Danmarks faste vinkspert og kan give dig svar på, hvilken vin der går bedst til lige præcis din menu, hvilke vine der skal i kælderens et par år, og hvilke der kan nydes med stort velbehag netop nu.

MIN FAVORITBOG FOR MAD- OG VINELSKERE

VINEN til MADEN er den bog, jeg oftest har i hænderne. Det er ikke en kogebog, men den til dato bedste og mest omfattende bog om et harmonisk match mellem mad og vin. Forfatter og mad- og vinskribent Søren Frank giver sit bud på, hvilke vine der egner sig til almindeligt kendte råvarer. Der er både taget højde for dagligdags retter og mere delikate spiser, ikke mindst mange sæsonklassikere. Bogen er netop udkommet i nyt oplag og koster 250 kr. (Politikens Forlag).



WHISKY SOUR

1 person

6 cl whisky • 2 cl frisk citronsaft • 1 skvæt flydende sukker af 50 g sukker og 30 ml vand • 1 dråbe angostura

Kom is og citronsaft i en shaker. Tilsæt whisky, flydende sukker samt angostura og ryst. Si op i et cocktailglas, og pynt med en skive citron.

DEJLIGE *druer*



SHIRAZ TIL GRILLMADEN

Hvad skal vi drikke til grillmaden? I det store barbecue-land Australien drikker de kraftige Shiraz-vine til deres røde kød. Jeg er faldet for The Stump Jump, der er en massiv vin med masser af solmoden frugt, tør og til den fyldige side. Vinen har lagret 8 måneder på fad, og i min optik er det et plus, at den dyrkes økologisk. The Stump Jump Shiraz 2010, 84,95 kr. (Erik Sørensen Vin).



NORDISKE BÆR PÅ FLASKE

Crème De Sureau er producenten RC Wines bud på en ny dansk likør udviklet på hyldebær. De økologiske hyldebær bliver gæret til vin og tilsat sukker, ren alkohol og naturlig aroma. Likøren bliver herefter lagret i op til 9 måneder. Den er koncentreret, rig i smagen, afrundet og har en fin balance mellem alkohol og sødme. Nyd den kølig som ledsager til mørke desserter eller blot kaffe. Crème De Sureau, 50 cl, 175 kr. (RC Vine).



KVINDE BAG DYRE BOBLER

Sig bogstaverne DP og de indforståede ved, at det er Dom Perignon. En kostbar fornøjelse der nu lanceres i en ny eksklusiv rosé. Ønolog Axelle Araud fra champagnehuset Moët Hennessy har stået i spidsen for smagen af de eksklusive dråber. Roseen er blandet af Chardonnay og Pinot Noir og lagret i 10 år. 2002 bedømmes i Champagne som en 'once in a lifetime'-årgang. Udsigten op til høsten var dyster pga. en tør sommer efterfulgt af en våd august. Men vejret vendte 6 uger før høst og resulterende i perfekt modnede druer. Champagnen har en aroma, intensitet og dybde, der gør den til en sublim smagsoplevelse. Dom Perignon Rosé 2002, 2.099 kr. (Moët Hennessy).



*“Champagne
er bedst, når
den er tør,
kølig og gratis.”*

W. CHURCHILL

CHAMPAGNE OG ØSTERS I SNAREGADE



“Kun de fantasiløse kan ikke finde en anledning til at drikke champagne,” sagde Oscar Wilde. Dette er en god introduktion til XOTC-vinbar. Her får du alt, hvad dine sanser behøver – champagne og østers. På listen over arrangementer står bl.a. champagnesmagning for kvinder. Jeg meldte mig til eksklusiv champagnesmagning og blev ikke skuffet. Ud over nogle formidable champagner var serveringen af 2 x 3 østers med spændende toppings i sig selv en stor oplevelse.

Smagningerne varierer i pris og starter ved 495 kr. XOTC, Snaregade 6, 1205 København K. www.xotc.dk



Annonce