



VIN TIL HAVGUS-MENU

Jomfruummer er ingen billig spise, så spender gerne lidt også på vinen til forretten, og byd blot gæsterne et enkelt glas. Store vine mætter.

Alle vine er udvalgt af Mad & Boligs vinskribent Malene Smidt Hertz

FORRET

Bagte jomfruummere med let pisket kærnemælkssmør og små saltbrød

Hvidvin

1 Denne skønne Riesling har en tilpas intensitet til at følge retten. Vinen holder kun 11,5 %, hvilket giver den en lethed. Duften er i sig selv en oplevelse, på en gang floral som akacieblomst og samtidig mineralsk. **Immich-Batterieberg Riesling 2011, Mosel, Tyskland. 125 kr. (Vinova).**

2 Grüner Veltliner er Østrigs egen drue, og Markus Huber er en af de unge og fremadstormende vinbønder. Smagen her er fyldig og har

en tilstedeværende syre, der oplødes af 5 måneders fadlagring. Fylden, krydderiet og cremetheden i vinen spiller flot op til jomfruummerne. **Grüner Veltliner Alte Setzen 2009, Markus Huber, Traisental, Østrig. 175 kr. (House of Wine).**

HOVEDRET

Lammekrone i krydderurtesalt med rodfrugter serveret med agurkesalat.

Rødvin

Lam kan isoleret set serveres med rødvine fra middelhavsområdet eller en australsk Shiraz. Agurkesalaten har syre, og den friske gedeost er generelt en udfordring for rødvin. Jeg har derfor lagt vægt på vine uden fad, eller hvor dette er godt integreret.

3 Duero nævnes ofte som Spaniens lammevin nr. 1 pga. Tempranillo-druens frugtige og samtidig krydrede karakter. Pga. agurkesalaten har jeg valgt en vin med kun 4 måneders fadlagring for at undgå, at vinen tørrer ud i munden. Det er et lykkeligt match til maden. Retten får vinen til åbne både den røde frugt, krydderiet samt fadlagringen. **Simué Tempranillo Roble 2011, Ribera del Duero, Spanien, 55 kr. pr. fl. v/køb af 6 fl. (Supervin.dk).**

4 Et klassisk valg til lam, hvidløg, timian og rosmarin. Vinen er aromatisk og er mellemfyldig med et lille krydderi, der spiller fint op til lammet. Den har en vis kølighed i sin stil, hvilket klæder retten. Krydderiet trækkes frem i vinen på fineste vis. **Château Rigal Caumont 2010, Corbieres, Frankrig. 65 kr. (Kjær Sommerfeldt).**

5 En pænt udviklet og let drikkevenlig rødvin fra Montalcino. Den har en varm duft af tørrede frugter og pibetobak og en herlig frisk syre. Vinen følger retten fint uden at larme eller overdøve, og man føler sig frisk i munden efter hver slurk. **Rosso di Montalcino 2009, Poggio Antico, Toscana, Frankrig. 189,75 kr. (Bichel Vine).**

DESSERT

Chokolade-karamel-saltdætte

Portvin

6 Jeg valgte et klassisk bud på en 10 års port, som netop har en ælde, der giver smagsindtryk i retning af tørret frugt, karamel, vanilje. Til prisen er den uovertruffen. Del evt. en kasse med venner og familie, og server den gerne let kølig. **Burmester 10 years Old Tawny Port. 79,95 kr. pr. fl. v/12 fl. (Philipson Wine).**