

Ukens vintips: Smak av sensommer

21.august 2020 | Vin



HVITE VINNERE: Disse hvite vinene briljer til termingkast seks denne uken. Den ene passer ypperlig til smørstekte kantareller på toast.
Sara Johannessen Meek/Producentene

Edvard Skramstad a une formation de serveur, sommelier et directeur de restaurant. Il travaille quotidiennement en tant que directeur de restaurant chez Statholdergaarden et Statholderens Mat & Wine Cellar.

Dans mon monde, la saison des vins blancs dure toute l'année, en même temps il y a des vins qui montrent leur meilleur côté cet été. Les vins blancs frais et minéraux de Pouilly Fumé en Loire en sont d'excellents exemples. La sélection de cette semaine est un candidat de première classe que vous pouvez servir en toute sécurité avec une salade d'été.

Il ne faut pas oublier qu'il y a maintenant beaucoup de champignons dans la forêt, j'ai donc dégagé de la place pour un vin blanc corsé de Bourgogne. Si vous le servez avec des chanterelles frites au beurre, je peux vous promettre une excellente combinaison mets et vins.

Si vous avez plus envie de rêver sur les îles de vacances grecques, vous trouverez également un vin blanc croquant de Crète dans la colonne d'aujourd'hui. Vous pouvez également en savoir plus sur un Vin rosé abordable d'Amérique du Sud ainsi qu'un Pommard du plateau supérieur. Profitez de la fin de l'été!

Prix: Kr. 235,90

Jet de dés 6 (note 6/6)

1502101 Comité de base, Catégorie 6 Points 85 Pays / Région: France, Loire

Il n'y a rien de mieux que de déguster ce Pouilly Fumé par une chaude journée d'été. C'est une variété classique qui sent les groseilles à maquereau, les agrumes, les tiges de tomates et les minéraux. Perçu comme vif et avec de l'amertume en bouche. Grande minéralité sur toute la courbe gustative. Finale longue et sèche. Température de service recommandée de huit à dix degrés.

Servez-le avec une soupe aux asperges ou essayez-le avec une salade verte de chevre.