



På besøk hos Tariquet



I vinmarkene på Blin.



TARIQUET CLASSIC



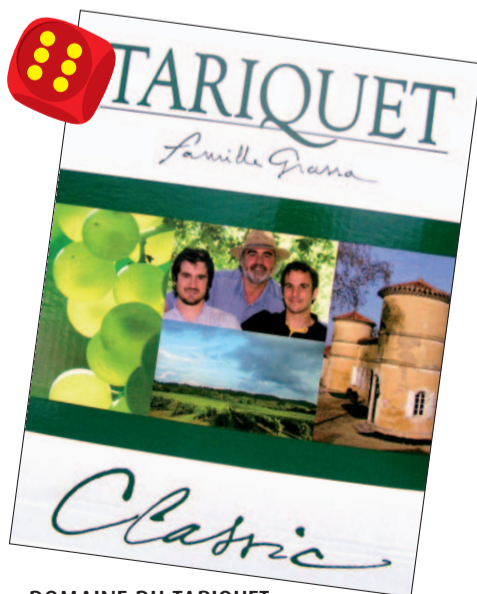
H. BLIN BRUT RADITION

## DEN PERFEKTE REKEVINEN

I over 10 år har en fransk blondine fra Gascogne vært blant de mest populære hvitvinene i Norge. Tariquet eller Domaine du Tariquet Classic, som hun heter - enten du velger versjonen på boks eller flaske, kommer nå i ny, fersk årgang: 2010. Fansen kommer ikke til å bli skuffet.

Hemmeligheten bak suksessen har hele tiden vært den samme: Stabil kvalitet og en smak, som alltid leverer plenty med fersk frukt og et behagelig syrenivå. Hos **Domaine du Tariquet Classic 2010 (Nr 30583 og Kr 94,90)** og **Tariquet Classic (Nr 31908 og Kr 329,90)** bidrar de lokale druene Ugni Blanc, Colombard og Gros Manseng bidrar til å skape en sommerfrisk blondine, som dufter svalt av sitrus (appelsin), blomster, honningmelon og stikkelsbær. Frisk og leskende, lettdrikkelig og ledig, med en oppkvikkende avslutning. Stilen er ukomplisert og folkelig - og liker du først tørre hvitviner, er denne franske kvinnen vanskelig å mislike, også med tanke på den hyggelig prisen. Ung og gammel sverger til denne kjendisen. De blir neppe skuffet over den nye årgangen, som er en tanke slankere og mer syrlig. Vinen vekker behagelige tanker om sommer, sol

og slappe feriedager. Perfekt til krabbeklør, ferske reker, blåskjell, scampi, lette fiskeretter eller et velfortjent pust i bakken på verandaen eller terrassen.



DOMAINE DU TARIQUET CLASSIC 2010

## LYKKELIGE BOBLER



BEL STAR PROSECCO BRUT

For meg er Champagne ikke bare en drikk, det er like mye en holdning til livet. Champagne huser rundt tjue tusen vinbønder, men et fåtall av disse lager viner under eget navn. I dette området er det nemlig et titalls Champagnehus som dominerer. Veuve Clicquot og Moët & Chandon er velkjente navn for mange. For Champagneelskere gir småprodusenter, som Blin, Arnould og Bonville, like mye glede for pengene, om ikke mer.

Småprodusentenes krav til kvalitet er nemlig like høy som hos storprodusentene. **H. Blin Brut Tradition (Nr 46398 og Kr 249,90)** tilbyr musserende moro til en pris de alle fleste bør kunne akseptere. Dette er en salig blanding av 80% Pinot Meunier og 20%

Chardonnay. Fargen er strågul og nesen frister med sitrustoner, hint av toast, kjeks med vaniljekrem og sommerblomster. Smaken er som du forventer av en ekte Champagne: Frisk, rask og forlokkende, med kjappe bobler og elementer av bakst, melne epler og mineraler. Dette er forresten hus-Champagnen på Hotel Continental. Herlig lykke til tapas, skaldyr, romantikk og de dagene du fortjener noe ekstra. Et rimeligere alternativ for deg som søker boblende lykke er den svale og usedvanlig oppkvikkende italieneren **Bel Star Prosecco Brut (Nr 52247 og Kr 124,90)**. Selve produksjonsmetoden er svært lik den som de bruker i Champagne, men andre drueslag, et annerledes klima og jordsmonn bidrar til spennende smakselementer. Nesen gir deg jordbær og pisket krem, hvit sjokolade, mineraler og sitrus. Tørr, fresh og freidig, med søte sommerbær og små, luftige bobler.

• Av Lars Christensen