

# Deilig dessert

Her er to viner som er laget på druetyperne Petit og Gros Manseng.

Det er ikke så mange som kjenner til disse druene. De dyrkes for det meste i den sør-vestlige delen av Frankrike. De kan være svært forskjellige i smak etter måten man produserer dem på. Når vinnemakerne høster dem tidlig, får de aromatiske og friske viner som gjerne dufter frukt og blomster. Når de venter med innhøstingen, blir resultatet gjerne mer alkoholiske og søte viner, som kan gi nydelige dufter av honning og fersken. Et særtrekk er at vinbøndene kan få til flotte syre og sødmekombinasjoner med disse druene. Druene har et tykt skall. Om man ønsker lette, friske viner, forsøker man å ha så lite skinnkontakt som mulig. Ved å gi vinen mye kontakt, får man masse tørrstoffer og kraftige smaker i vinen. Her er to flotte representanter for Manseng-familien. Den rimeligste er en sjelden



godt priset vin som både gir kompleksitet, friskhet og sødme. Tariquet viser frem de flotte luksuskvalitetene man kan få ut av Manseng og er langt rimeligere enn for eksempel Semillon-desservinene fra Bordeaux.

9195401 LGI Les Deux Douces 2010, 11 prosent vol, LGI, Languedoc-Roussillon/Frankrike, 75 cl, 89,90 kroner. Bestillingsutvalg.

Lys strågul. Dufter friskt av sitrus, pære, stikkelsbær, brennnesle og blomster. Dette er en sødmefyllt og saftig vin som er balansert med en frisk og freidig syre. Det gjør den til en sjelden kompleks billigvin som egner seg til salater, blåskimmeloster, skaldyr og fiskemat med chili, samt fruktretter og saltet eller røykt kjøtt.

5953801 Ch. du Tariquet Les Dernières Grives 2010, 11,5 prosent vol, Ch. du Tariquet, Cotes de Gascogne/Frankrike, 75 cl, 199,90 kroner. Bestillingsutvalg.

Dyp gyllen. Komplekse og kraftige aromaer av modne stikkelsbær, nøtter, aprikoser, honning og appelsinskall. Smaken har en flott og kompleks sødme og fylde med masse mineralitet og god syre. Lang frisk og søt ettersmak. Nydelig til pateer, gåselever, blåskimmeloster, bløtkake og fruktdessertes.