

Renselse

Røyk er og blir en forurensning av maten, selv om – slik det er tilfelle med røykelaks – røyken er med på gjøre maten enda bedre.

<story> Når man skal finne drikke til røykelaks, kan det være lurt å lete etter enkle, klare og friske smaker som skjærer gjennom både røyksmaken og fett fra fisken. I noen ytterst få tilfeller kan det fungere med tunge og komplekse viner, men langt oftere vil dette bli en kollisjon. Dagens anbefalinger er to ganske ulike hvitviner, som begge er deilige og relativt rimelige. Et alternativ i helt annen retning, er å drikke brennevin. Vi er ikke uvant med dette i Norge, hvor det har vært vanlig å drikke akevitt til feit og røykt mat. I dette tilfellet har jeg funnet fram et godt, men litt uvanlig fransk brennevin – helt blank armagnac, som river i nesa som grappa.



Winter Riesling Trocken 2010<

kr 117,90

Frisk og deilig riesling med intens duft av epler, sitrus og våt stein. Kun tre gram sukker per liter, så den er knusktørr, men med søtlig parfymert preg. Et kjempekjøp.

>Varenummer: 9182901 <
(Produktutvalg: Basisutvalg)

Filippo Gallino Roero Arneis 2009

Kr. 129,90

En hvitvin fra piemonte med modne aromaer av sitrus og eple og en spennende bitter snert. Fin fylldighet, litt blomsterpreg, lang ettersmak. <i>Varenummer: 4862101 </i>

(Produktutvalg: Bestillingsutvalg)

Tariquet Blanche Armagnac<

Kr. 379,90

En helt vannklar armagnac. Litt overraskende, for den ser ut som vodka eller hjemmebrent, men smaken avslører et deilig druepreg – rått og tøft, så det river i nesa. 46 prosent alkohol, så pass på!

>Varenummer: 5954301 <
(Produktutvalg: Bestillingsutvalg)