

+

# Søte og gode kjøp



**SØTT OG GODT:** Et lite knippe søte og gode dessertvinskjøp på polet. Alle foto: Tore Bruland

## Ukens viner er et lite knippe dessertviner, en sjeldenhet fra Italia og en meget bra vin fra Ribera del Duero.

Bra dessertviner som ikke koster skjorten er sjelden vare.

Men her er noen av dem. Det beste kjøpet kommer fra Argentina og var nyhet på polet nå i mars.



**9602302 Trivento Brisa de Otoño 2010 (Trivento, Uco Valley, Argentina) kr 105,60 for 0,5 liter (86 poeng)**

Denne vinen er nyhet på polet nå i mars og har lys gyllen farge. Tropisk ananasfrukt og antydning til botrytis i lukten. Konsentrert og tropisk i smaken. Sot som bare det, men balansert av bra syre.



**9674202 Tschida Trockenbeerenauslese Sämmling 2004 (Hans Tschida KG, Neusiedlersee, Østerrike) kr 289,90 for halvflasje (90 poeng)**  
Nyhet på bestillingsutvalget

nå i mars og har dyp gyllen farge og er ekstremt tykk når den skjenkes i glasset. Nydelig lukt av syltet/tørket sitrusfrukt, nektar og botrytis. Feit i munnen og stor konsentrasjon i smaken der det går i søt botrytisert frukt. Og til tross for voldsomme mål som 233 gram sukker per liter, ni prosent alkohol og 8,20 gram syre per liter er dette en vin som henger rimelig bra sammen.

**5953801 Ch. du Tariquet Les Dernières Grives 2010 (Ch. du Tariquet, Cotes de Gascogne, Frankrike) kr 199 (87 poeng)**

Nyhet på bestillingsutvalget i januar og har lys gyllen farge. Forsiktig lukt der det går i honningmelonaktig frukt sammen med noe blomsteraktig. Krydret og søt frukt i smaken som er søt, men på ingen måte for søt (86 gram sukker per liter og 11,5 prosent alkohol). Lang ettersmak og meget bra syre i avslutningen



**Bra rødviner**  
Nytt på bestillingsutvalget er også en vin laget av den relativt sjeldne freisa-druen som dyrkes i Piemonte.



**9674101 Trinchero Freisa d'Asti Runchet 2007 (Trinchero, Asti, Piemonte) kr 279,90 (90 poeng)**

Villgjær, ingen form for temperaturkontroll under gjæringen og heller ingen sprøytemidler i vinmarkedet. I tillegg har vinen fått fire år på store 1500 liters fat før den har blitt tappet på flaske. Og innholdet er spesielt og meget godt. Kraftig rødbrunlilla farge. Tørket kirsebærfrukt, tre og lær i lukten. Nydelig og syrlig bærfrukt i smaken sammen med en god dose tre i smaken. Har noe av det oksiderte preget som er typisk for naturvin, en god dose tanniner og meget bra syre.

Verdt å få med seg er også en Torre Albéniz som nettopp har kommet i 2007-årgangen. Dette er en vin som er å få på de fleste polutsalgene i distriktet.

**1351901 Torre Albéniz Reserva 2007 (Bod. Peñalba López, Ribera del Duero, Spania) kr 200 (88 poeng)**  
Dyp rødilla farge. Deilig lukt av utviklet frukt, lakris og tre. Fyldig og god smak



med fin utviklet frukt som har fått en god del eik. Forsiktede tanniner og fin syre i avslutningen. En meget bra vin med tanke på prisen.

## Konrads Stout i ny tapping

Sist, men ikke minst, må det nevnes at Lervigs powerøl Konrads Stout har kommet i ny tapping. Den nye kjennetegnes ved at den har en Lervigstjerne på korken. Forskjellen er følgende i forhold til den eksisterende varianten: Flott brunt skum, mens den gamle varianten er relativt død og skumløs. I lukten er den nye enda mer floral enn den nåværende. Den lukter av søt malt og blomsterlyng. Tykk konsistens om smak av søt mørk malt sammen med super bitterhet i finishen. Har mye bedre balanse enn den forrige tappingen og er et betydelig bedre øl.

