

6 Ch. Triac Single Vineyards Fins Bois, Cognac/Frankrike

En floral og fruktig slottskonjakk med middels dyp ravgul farge og ungdommelige dufter tørket aprikos og appelsinskall, akasieblomster, marsipan og fatkrydder. Den er fruktig og balansert med fin sødme, middels fylde og lang, ren ettersmak. Kommer i gaveeske. **9157, kr 489 (70 cl) 40 % vol.**

**6 Delamain Pale & Dry Grande Champagne X.O., Cognac/Frankrike**

En middels dyp gyllenbrun farge og komplekse dufter av tørket frukt, pepper, nøtter, sitrus og hint av vanilje. En tørr, klar og elegant konjakk med god fylde og balanse, samt lang, frisk ettersmak. Kommer i gaveeske. **30523, kr 600 (70 cl) 40 % vol.**

**6 Gilde Ekstra Modnet Juleaquavit 2013, Norge**

Dette er en vellagret årgangskveitt med lys kanelbrun farge og dufter av syltet frukt, tørket fiken, situs, nellik, anis, karve og vanilje. Den er smaksrik, rund og balansert med god fylde og en lang harmonisk ettersmak. Kommer i gaveeske. **53108, kr 530 (50 cl.) 40 % vol.**

**6 Ron Zacapa XO, Guatemala**

Dette er en kompleks rom med dyp rødbrun farge og innsmigrende dufter av tørket frukt, svsker, honning, sjokolade, vanilje og karamell. Det er fløyelsmykt og smaksrikt med en flott balanse og avdempet sødme, samt en svært lang og eksotisk krydret ettersmak. Kommer i gaveeske **2460, kr 1099 (70 cl) 40 % vol.**

**5 Tariquet Bas-Armagnac Folle Blanche 12 Ans d'Age**

Lys kanelbrun **armagnac** og dufter av blomster, tørket sitruskall, mander, aprikos og fatkrydder. Den er fruktig og frisk og med godt sitruspreg og middels fylde, samt lang, bløt ettersmak. **8285, kr 489 (70 cl) 48,2 vol.**

**5 Ch. de Montfauud 1972, Cognac/Frankrike**

En velutviklet og middels dyp gyllenbrun konjakk og komplekse dufter av nougat, appelsinskall, tørket fiken, svsker og treverk. En balansert konjakk med god viskositet, flott frukt og rund varm ettersmak med innslag av blomster. **33279, kr 1650 (70 cl) 43 % vol.**

**5 HSE Très Vieux Rhum Agricole, Martinique**

Dyp gyllenbrun og utviklet rom med dufter av karamell, melasse, tørket frukt, sitrus og svakt harpiks. Den er smaksrik, rund og sødmefull med god viskositet, balanse og munnfølelse, samt lang, bløt og sødmefull ettersmak. Kommer i gaveeske. **8068, kr 499 (70 cl) 45 vol.**

**5 Tariquet Bas-Armagnac Folle Blanche, Armagnac/Frankrike**

En **armagnac** med lys kastanjebrun farge og innsmigrende dufter av hvite blomster, tørket aprikos, treverk, sitruskall og sultanarosiner. Den er frisk, fruktig og kompleks med middels fylde og god balanse. Ettersmak som sitter lenge. Kommer med cellofan og sløyfe. **99986, kr 400 (70 cl) 45 % vol.**

**5 BenRiach 12 Years Old Sherry Mated, Speyside/Skottland**

Middels dyp gyllenbrun whisky med dufter av malt, tørket fiken, nøtter, sitrus og lær, med innslag av røyk. Whiskyen er lett sødmefull, balansert og rund med lang varm ettersmak. Kommer i gaveeske. **91894, kr 500 (70 cl) 46 % vol.**



Festlig

Det ryktes at det bor spøkelser i vinkjelleren på Festningen, den nye restauranten på Akershus festning. Og at de kun tar til takke med de edleste årganger.

Det var en regntung og dyster novembervelveld. Den brostensbelagte veien som buktet seg opp mot de høye festningsmurene var mørklagt. Bylovene fulgte lyset fra noen enslige fakler som sto plassert langs stien, men brått var det slutt.

– Er det inn her vi skal, spurte Løven og forsvant bak et hushjørne.

Løvinnen ble stående igjen alene og vente og kjente angsten komme krypende ved tanken på alle historiene hun hadde hørt om den 700 år gamle festningen. Et åsted for de mest grusomme lidelser, med slaveri, henrettelser, kriger og beleiringer. Og nå var de på vei til et eldgammelt fengsel som nylig var ombygget til en moderne restaurant.

– Kom, jeg tror vi skal videre, sa Løven da han dukket opp igjen fra mørket. Rundt neste sving var det en ny fakkell, og snart fikk de øye på murbygd-

Jul med nogo attåt

Jula er ei høytid med lekre retter på løpende bånd. For mange er det kveldens store høydepunkt når tida er kommet for kaffe og avec, og en verdig avslutning på et fullkommet måltid.

Avec betyr «med» på fransk. Uttrykket kommer av «café avec le petit verre» som betyr kaffe med et lite glass.

For oss nordmenn er avec gjerne brunt brennevin eller søt likør, servert ved siden av en god kopp kaffe. Den franske sjargongen er så godt innarbeidet at det nærmest er for norsk å regne. «Med nogo attåt» er det nærmeste vi kommer en god norsk oversettelse.

Det pussige er at de fleste blir svært så spørrende når du ber om kaffe og avec i Frankrike. Og det er ikke fritt for at franskmannen synes du er litt vanskelig når de må hale ut av deg hva det er du ønsker din kaffe med.

Det er mange forskjellige brennevin som kan brukes som avec, mest brukt er nok druebrennevin som konjakk, armagnac og brandy, men

rom, whisky og ettermodnede akevitter er også populære.

Likør er en type smaksatt brennevin som i tillegg til smaksstoffer gjerne inneholder en god del sukker. Ordet likør antas å komme fra engelske liquid – flytende væske – og finnes i utallige variasjoner. Selv sier både franskmenn og briter gjerne «digestive» når de refererer til en liten mageregulerer til kaffen.

LENE AARNES WESTERHAUG

Journalist og skribent med bakgrunn fra Wine & Spirit Education Trust, London

