

Nytt på polet i dag



GODE SOMMERVINER: Her er et treklover med gode sommerviner som kommer i salg på Vinmonopolet i dag. Alle foto: Tore Bruland



I dag kommer julinyhetene i polhyllene. Mest spennende så langt er nytt øl fra Lervig og en helt fantastisk konjakk fra Bache-Gabrielsen.

Bache-Gabrielsen kommer nå i juli med en fantastisk konjakk der kjellermester Jean Philippe Bergier, som fyller 50 år i år, har laget en blanding – et fat fra 1964 er blandet med én flaske konjakk fra 1858 i anledning jubileet.

Bergier har sin egen 30 hektar store gård nær landsbyen Brives og har vært i egen kjeller hjemme på gården og hentet fram en veldig spesiell flaske fra familiens arvegods. Konjakken har vært i familiens eie i fem generasjoner, og

kommer fra bestefarens familieeiendom i Grande Champagne, seks kilometer fra hans egen eiendom i Brives. Innholdet i flasken ble destillert i 1858, altså for hele 156 år siden. Etter rundt 40 år på fat ble den i 1901 tappet på flaske av hans tippoldefar. Om tilsetningen av den «edle» flasken har den helt store betydningen, skal være usagt, men konjakken er fabealaktig og prisen absolutt anstendig. Er å få tak i på bestillingssutvalget fra og med i dag.

1644801 Bache-Gabrielsen Bergier Jubilee 50 Grande Champagne (Bache-Gabrielsen, Cognac, Frankrike) kr 995 Ravgyllen farge. Varm og søt duft der det går i tørket frukt, nøtter, blomster og tre. Fantastisk konsentrasjon og smak som «svir» i munnen. Hyperkonsentrert konjakk med innslag av fersken



og aprikoser, tørket rosinfrukt og store mengder med tre. Betydelige mengder tanniner i avslutningen og en ettersmak som omtrent er evigvarende.

Nytt og godt fra Lervig

I dag kommer det også nytt øl fra Lervig på polet og denne gangen er det en såkalt white IPA som står på programmet. Den er veldig god, men ikke så god som samarbeidsbryggeret «We Love Wheat» som ble laget sammen med Nøgne Ø.

1613302 Lervig Brewers Reserve White IPA (Lervig Aktiebryggeri, Stavanger, Norge) kr 44,50 Forsiktig uklar ravgyllen farge og nokså forsiktig lyst skum. Herlig bitter humlepreg sammen med underliggende hveteøl i lukten. Deilig smak der det umiddelbart går i appelsinsitrus for det går over i noe mer hveteølsaktig. Nydelig syrlighet i



ettersmaken. Et annerledes og veldig godt øl, 6,4 prosent alkohol i ølet som er å få tak i på de aller fleste polutsalg.

Gode sommerviner

Når det gjelder de øvrige polnyhetene som kommer i dag, ser de ikke overvettets spennende ut, i hvert fall ikke på papiret. Men vinene nedenfor er svært så anstendige sommerviner. Samtlige er å få på de aller fleste polutsalg i distriktet.

1594001 Zaccagnini Abruzzo Pecorino 2013 75 kr 129,90 (Zaccagnini, Abruzzo, Italia) kr 129,90 (83 poeng) Middels kraftig gul-farge. Nokså forsiktig lukt av pærefrukt sammen med noe uteaktig. Smaker av det samme og er en enkel frisk og god sommervin.



lais, Frankrike) kr 164,90 (86 poeng) Middels kraftig gul-farge med svakt grønnskjær. Nokså forsiktig lukt av tropisk frukt sammen med noe honningmelonaktig. Ren og tropisk chardonnay-frukt uten eik i smaken og god syrlig avslutning.



1602506 Tariquet Gros Manseng Chardonnay 2013 (Les Domaines Grassa, Côtes de Gascogne, Frankrike) kr 379,90 for tre liter (84 poeng)



Tropisk frukt sammen med forsiktig preg av kaprifolier i lukten. Smaker av sitrus sammen med moden stikkelsbær/anasfrukt. Ørlite tøtsj av sødme og fin syrlighet i avslutningen. En super somerpapp til alt og ingenting.