

# Potensielle sommerslagere

## VIN

Vurdert av Lars Christensen  
lars.christensen@pd.no

**To av de meste kjente produsentene på Vinmonopolet er ute med nye hvitviner. Tariquet prøver seg med en frekk kombinasjon av druene Gros Manseng og Chardonnay, mens Zaccagnini viser hvor fantastisk den lokale Pecorino-druen kan smake.**

Domaine du Tariquet holder til i det franske vindistriktet Gascogne. I en årrekke har denne familiedrevne pro-

ducenten ligget på salgstoppen her hjemme med sine friske, oppkvikkende og rimelige blondiner. Siste nytt er Tariquet Gros Manseng Chardonnay 2013 (Nr B93353 og Kr 114,90), som har en lys gul farge med gylne toner. Rik og aromatisk duft, hvor du merker deg blomster, sitrus, fersken, melon og lys honning. Rund, kremet frukt i starten. Leskende, tørr stil med litt pondus. Chardonnay-druen (23 prosent) gjør seg etter hvert bemerket med et småfrekt sitrusting. I avslutningen får du også tropiske elementer, spesielt ananas, og blodappelsin. Kun 12 prosent alkohol, men Gros Manseng-druen bidrar med litt fylde og delikate kryddertoner. I matveien kan du prøve den til skalldyr,

fiskesuppe, stekt laks, salater, kylling og svinekjøtt. Nok en knallvin fra den franske superprodusenten!

Italienske Zaccagnini holder til på bondelandet i området Abruzzo. Deres store hit har vært den røde pinnevinen. Nå er søsteren klar til å forføre nye vinelskere. Zaccagnini Abruzzo Pecorino 2013 (Nr 15940 og Kr 134,90) har en strågul farge med grønnskjær. En frisk og sommerlig nese, som er dominert av hvite blomster, sitrus (appelsin), eple og pære. Sporty, avkjølede og deilig i munnen. Lett, tørr og krispy - en sommerfest med masse appelsin og eple! Farlig lett-drikkelig! Perfekt til reker, blåskjell, krabbeklør, scampi, lette fiskeretter, salater og kjøkkenkos.



**Zaccagnini  
Abruzzo  
Pecorino 2013**



**Tariquet Gros  
Manseng  
Chardonnay 2013**