

Påskeferien i boks!



TEST
PAPPVIN

Av EDVARD SKRAMSTAD og TROND SOLBERG (foto)

Over 200 pappviner er testet i jakten på de beste kjøpene.

Flere av toppkjøpene finner vi blant de friske og rene hvitvinene på markedet. Spesielt godt ut kommer flere tyske hvitviner fremstilt av riesling-druen.

En rask gjennomgang av notatene viser at hvitvin totalt sett oppnår en høyere poengsum enn rødvin og rosévin. Hovedkonklusjonen etter smakingen er at det er stor variasjon i kvaliteten på pappvin. Når det kom til rødvin og rosévin var det langt mellom høydepunktene.

Heldigvis er det kun de beste kjøpene som kommer på trykk. Ingen nevnt, ingen glemt! Du finner kun en rosévin blant de utvalgte. Lite utvalg og jevnt over middels kvalitet er årsaken til dette.

Ferskvare

Pappvin er ferskvare. En god tommeffingregel er at jo ferskere vinen er, desto bedre vil kvaliteten være. Dette er spesielt gjeldende for rosévin. Oppbevar alltid pappvin i kjøleskapet. Den vil da ha lenger holdbarhet etter åpning. Dette gjelder også for rødvin.

Alle ukens pappviner kommer med konkrete serveringsanbefalinger. God påske!

Vintips

● Edvard Skramstad har bakgrunn som servitor, vinkelner og restaurantsjef. Jobber til daglig som restaurantsjef på Statholdergården og Statholderrens Mat & vinkjeller.

● Teringkastet reflekterer vinenes kvalitet ut ifra sitt prissegment. Antall poeng gis på grunnlag av vinenes kvalitet sett bort i fra pris. Toppscore er 100 poeng.

● 50 - 59: En ekstremt dårlig vin.

● 60 - 69: Dårlig til under gjennomsnittlig vin.

● 70 - 79: Under gjennomsnittlig til middels god vin.

● 80 - 89: God til meget god vin.

● 90 - 95: En fremragende vin, blant verdens ypperste.

● 96 - 100: En perfekt vin.

● På teringkastet er også pris med i vurderingen sammen med kvaliteten.



LEITZ RIESLING TROCKEN

Basisutvalget
Pris: Kr. 399,90

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Klassisk Riesling** fra Johannes Leitz i Rheinhessen. Dufter av sitrus, fersken og blomster. Opplevs syrlig og frisk i munnen. Torr ferskenpreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Anvendelig hvitvin. Serverer til ovnsbakt laks med rotgrønnsaker.



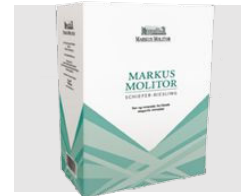
CUVÉE CHRISTER BERENS CÔTES DE GASCOGNE

Basisutvalget
Pris: Kr. 400

Poeng 82

Land/region: Frankrike, Côtes de Gascogne

● **Frisk og aromatisk hvitvin.** Dufter av grønne epler, melon, grapefrukt og stikkelsbær. Opplevs frisk og ren i munnen. Tiltalende syrlighet. Torr og fruktig avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Et godt valgt til hvitvinsdampede blåskjell!



MARKUS MOLITOR SCHIEFER RIESLING

Basisutvalget
Pris: Kr. 409,90

Poeng 81

Land/region: Tyskland, Mosel

● **Dette er rett og slett en enkel og floral Riesling.** Dufter av sitrus, blomster og fersken. Opplevs fruktig og ren. Torr. Men med hint av sødme. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Passer perfekt til en rød curry basert wok med scampi.



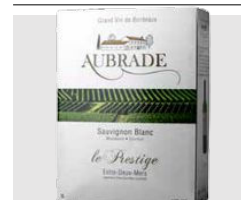
LA CHABLISIENNE CHABLIS

Basisutvalget
Pris: Kr. 549,90

Poeng 82

Land/region: Frankrike, Burgund, Chablis

● **Eplepreget Chablis** fra produsenten La Chablisienne. Dufter av grønne epler, lime og sjø. Opplevs frisk og syrlig i munnen. Krukketorr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Passer ypperlig til sjømat. Serverer den gjerne til skaldyrsuppe.



AUBRADE LE PRESTIGE

Bestillingsutvalget
Pris: Kr. 399,90

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

● **Det produseres ikke kun rødvin i Bordeaux.** Dette er en aromatisk hvitvin fra Entre-Deux-Mers. Dufter av sitrus, stikkelsbær og hint av gress. Opplevs ung og syrlig i munnen. Torr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Serverer den til hjemmelaget aspargessuppe.



BOUCHARD PÈRE ET FILS MÂCON-VILLAGES

Basisutvalget
Pris: Kr. 499

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Burgund, Mâcon-Villages

● **Fyldig hvitvin fra Mâcon** i Burgund. Dufter av sitrus, nøtter og toast. Opplevs som litt kremet i munnen, samtidig som vinen har god syrlighet. Torr. Anbefalt serveringstemperatur ti til tolv grader. Passer perfekt til stekt fisk. Prøv til ristet torsk.



BATTENFELDSPANIER RIESLING TROCKEN

Basisutvalget,
Pris: Kr. 419,90

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Mineralsk og syrlig Riesling** som dufter av gule epler, sitrus og våt stein. Opplevs ren og frisk i munnen. Torr sitruspreget avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Serverer til hjemmelagde fiskekaker.



MATUA MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC

Bestillingsutvalget
Pris: Kr. 259,90 150 cl

Poeng 81

Land/region: New Zealand, Marlborough

● **Grønn og aromatisk hvitvin** fra New Zealand. Dufter av brennesle, tomatstilk og lime. Opplevs ren og crisp i munnen. God syrlighet gjennom hele smakskurven. Torr. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader. Passer godt til salat med avocado og toast.



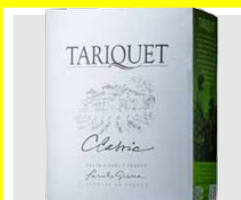
GEIL RIESLING TROCKEN

Basisutvalget
Pris: Kr. 419,00

Poeng 82

Land/region: Tyskland, Rheinhessen

● **Frisk og ren Riesling** fra Rheinhessen i Tyskland. Dufter av epler, sitrus, fersken og hint av mineraler. Opplevs syrlig og fruktig i munnen. Torr. Men med hint av sødme. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. Passer godt til sushi.



TARIQUET CLASSIC

Basisutvalget
Pris: Kr. 379,90

Poeng 81

Land/region: Frankrike, Sørvest, Côtes de Gascogne

● **Frisk og aromatisk hvitvin** fra Sørvest Frankrike. Dufter av grønne epler, solbær og sitrus. Syrlig og sitruspreget munnefølelse. Torr og ren avslutning. Anbefalt serveringstemperatur seks til åtte grader. **Disker du opp med en sjømatbasert pastarett kan denne vinen være en god partner.**



OMFATTENDE TEST: VGs vinstest Edvard Skramstad prøvsmakte mer enn 100 aktuelle pappviner før han plukket de 20 vinen han presenterer her.

DE BESTE RØDVINENE OG ÉN ROSEVIN – bla om →