

Ugens vin-tema: RØDVINE AF SYRAH/SHIRAZ-DRUEN



TIM VOLLERSLEV
Drikkevarerådgiver og chief-sommelier, vicepræsident og medstifter af Dansk Sømmelier Forening, Jury-medlem i 20 år ved alle europasamt verdensmesterskaber for sommeliers/vinlignere. Læs også www.vollerslev.dk - Vinnyheder: www.bt.dk/madogvin

20-50 KR.



2007 Nottage Hill Shiraz, Hardy's, South Eastern Australia.



Kommentar: Krydret, medium kraftig rødvin, med lidt tannin i. Flot lang behagelig smag af solbær, blåbær, peber, grønne urter, krydderier og ege-træsvanille.
Velegnet til: Hygge uden mad, medium kraftige retter af fæks, oksekød eller lam.
Pris: Kr. 59,95. Tilbud i ved køb af 3 fl. uge 2 kr. 119.
Forhandler: Kvickly/Coop tlf. 4386 4059. www.coop.dk



2010 Third Generation Shiraz, Nugan, South Eastern Australia.



Kommentar: Lækker saftig, meget frugtig, medium fyldig rødvin, med god smag af modne mørke bær, strejf af blomme, peber, krydderurter og lidt vanille. Behagelig frugtig og saftig rødvin.
Velegnet til: Server lidt kølig 15 grader. Medium kraftige retter af fæks, oksekød.
Pris: Kr. 78,95. Tilbud uge 1-2 ved køb af 2 fl. kr. 100.
Forhandler: SuperBest/SuperGros tlf. 5768 8500. www.supergros.dk

50-70 KR.



2008 Baros, Shiraz Barossa Valley, Australia.



Kommentar: Saftig, medium kraftig rødvin, med et flot frisk frugtpræg af mørke bær og lidt røde blomster, krydderurter, strejf af peber og lidt vanille.
Velegnet til: Server lidt kølig 15 grader. Medium kraftige retter af fæks, lam eller oksekød.
Pris: Kr. 78,95. Tilbud uge 1-2 ved køb af 2 fl. kr. 100.
Forhandler: SuperBest/SuperGros tlf. 4922 6222. www.strandgaarden.dk



2007 Shiraz, KWV Reserve, Western Cape, South Africa.



Kommentar: Medium kraftig, dejlig rødvin med krydret rødvin med strejf af peber, urter, modne mørke bær, lidt svedskblommer og lidt ege-træsvanille. Lækker kraftig rødvin til flot pris.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter af fæks, kalv eller lam.
Pris: Kr. 99,95. Tilbud ved køb af 2 fl. uge 1-2 kr. 118.
Forhandler: Føtex/Dansk Supermarked tlf. 8930 3030. www.fotex.dk

2008 Syrah Reserva, Baron Philippe Rothschild, Maipo, Chile.



Kommentar: Kraftig, dejlig, frugtig og krydret rødvin med god smag af mørke bær, krydderurter, ristet mokka, toast og lidt vanille.
Velegnet til: Medium kraftige retter af fæks, oksekød eller svinekød.
Pris: Kr. 89. Tilbud ved køb af 12 fl. uge 1-2 pr. fl. kr. 69.
Forhandler: Vinoble/Østjysk Vinforryning tlf. 8755 9900. www.vinoble.dk

70-100 KR.



2007 Syrah Manzano, DCC, Cortona, Italy.



Kommentar: Tør, tæt, rustik, kraftig rødvin, flot lang krydret, medium fyldig smag med præg af modne mørke bær, lidt blommesodme, lidt peber og et lille strejf vanille.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til kraftige gerne krydrede retter af fæks, lam eller okse.
Pris: Kr. 129,95. Tilbud uge 1-2 pr. fl. kr. 89,95.
Forhandler: Magasin Mad & Vin, VinSpecialisten, H.J. Hansen Vinhandel tlf. 6312 8200. www.hjansen-vin.dk

2006 Son Prim Syrah, Vi de la Terra Mallorca, Spain.



Kommentar: Tør, kraftig, tæt rødvin, med lang behagelig intens smag af modne mørke bær, lidt mørk chokolade, krydderier, toast og lidt ege-træsvanille.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter af fæks, lam eller kalvekød.
Pris: Kr. 169,95. Tilbud ved køb af 12 fl. uge 1-2 pr. fl. kr. 90.
Forhandler: anvises af Skandinavisk Vinimport tlf. 2026 0122. www.skandinavisk-vinimport.dk

2003 E. Guigal AOC, Saint-Joseph, Nord Rhône, France.



Kommentar: Varm, tæt, kraftig, medium krydret, god tannin, harmonisk peberpræg, flot dyb smag af modne sorte bær, blyant, urter, toast og lidt vanille.
Velegnet til: Bør have luft på karaffel 1/2 time. Kraftige retter af fæks, vildt eller oksekød.
Pris: Kr. 169,95. Tilbud ved køb af 12 fl. uge 1-2 pr. fl. kr. 99,95.
Forhandler: Philipson Wine tlf. 7022 6888. www.philipsonwine.com

NYT



Syrah er en drue, der giver gode vine overalt i den vinproducerende verden. Foto: AFP

Syrah besejrer verden

■ AF THORKILD KRAGHOLM

Syrah druen fra den gamle verden ofte kendt som shiraz i den nye, går i disse år sin sejrsgang.

Klima og jordbund har dog stor betydning for, hvilke vine druen giver, siger B.T.s vinskert, Tim Vollerslev.

»Syrah er især kendt som druen i vinene fra Nordrhøne. Her udvikler druen karakterfulde, krydrede, lidt peberede vine, som smager af mørke bær – ofte af lidt bitre brombær. Vinene er rige på tannin (garvesyre) og egner sig der-

for til mørkt kød og som gemyvin. I Australien derimod, betragtes shiraz som »nationaldruen«. Her får druerne væsentlig mere sol. Vinene bliver derfor ofte lidt blodere, dufter og smager mere af solbær og sorte kirsebær. Disse vine er klar til

at blive drukket unge og passer godt til den mad, vi spiser i denne kolde tid. Det samme gælder vinene fra Sydrhøne, hvor grenade og syrah ofte er hoveddruen, men hvor syrah ofte indgår som en væsentligt bestanddel,« siger Tim Vollerslev.

TOPVINEN

2003 Cliff Edge

Mount Langi Ghiran, Victoria, Australien.

Kommentar: Tæt, kraftig og saftig rødvin, krydret med flot kompleks lang smag af modne brombær, sorte kirsebær, lidt urter, peber, mokka, vanille og lille behageligt strejf af blommesodme.

Velegnet til: Bør have luft på karaffel en times tid. Til kraftige retter af fæks, oksekød eller vildt.
Pris: Kr. 799,95. Tilbud ved køb af 12 fl. uge 1-2 pr. fl. kr. 150.

Forhandler: oplyses på tlf. 4484 8086. www.laudrupvin.dk



NYHEDER - REPORTAGER - TESTS - GUIDES - GADGETS - DESIGN - TEKNIK - VILDE VOGNE

KUN 29.95

FØRSTE TUR I:
LAMBORGHINI AVENTADOR
AUDI QUATTRO CONCEPT
CHEVROLET ORLANDO

TESTS:
NISSAN JUKE UDFORDRER MINI COUNTRYMAN
KIA SPORTAGE UDFORDRER NISSAN QASHQAI

BRUGTBILER FRA 2008:
BMW 520D I DUEL MOD MERCEDES E 220 CDI

Godt nyt fra bilernes verden - hver 14. dag