

Fægekroens sæsonvine

Sensommeren er over os og derfor vil vi gerne finde nogle mere friske og lækende vine frem. 2 charmerende Nordeuropæiske hvidvine, hvor Nik Weis fra Mosel er en vin med mere sødme, har vi fra Østrig en vin med mere syre. Begge vine går rigtig godt til vores fiske og skaldyrs retter.

På den røde side har vi valgt en vin fra Bourgogne, som er lavet hovedsageligt på Pinot Noir samt en lille smule Gamay. Stadig lidt til den tørre side, men let og elegant. Og fra Sydens sol i Spanien har vi valgt en frugtbombe, som er ren i stilen og yderst lækende.

Hvidvin

Tramin T Bianco, Cantina Tramin, Dolomiti IGT, Sydtyrol

En innovativ hvidvin, der forener regionens historiske druer: Chardonnay, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc og Riesling. Frisk og aromatisk med noter af blomster og æble. Fyldig i smagen med god frugt og nok syre til at balancere den aromatiske duft og smag.

Monochrome Riesling, Washington State

Frisk og charmerende Riesling med en rigtig fin balance i mellem frugt, syre og sødme. Selve stilen kan sammenlignes lidt med Mosel, blot lidt mere varme her, som er med til at give lidt mere fyldig frugt.

Rødvin

Bodegas Aragonesas Aragus, Mencia. Campo de Borja

En behagelig fyldig vin med masser af mørk og intens frugt. Druerne grov ca. 500 meter over havets overflade, hvilket giver et perfekt klima til Mencia druen, for at modnes korrekt og dette kommer til udtryk i vinen i form af bløde tanniner samt en moden blød smag af mørk frugt og modne skovbær.

Les Esperons Merlot IGP Pays d'Oc

Druerne kommer fra Languedoc-Roussillon og strækker sig langs middelhavets kyst. Med Pyrenæerne i ryggen, ligger vinmarkerne flot placeret som et amfiteater. Denne Merlot stammer fra en kalkholdig jordbund med leraflejringer. Kalken tilfører mineralitet til vinen mens leraflejringerne holder på vandet i de tørre sommermåneder. Markens eksponering sikrer at Merlot-druerne oplever en fuldkommen modenhed vinen har en mørk rubinrød farve med udtalte kirsebær og hindbær noter, den fylder munden som en frugtbombe med lette strejf af krydderier og peber.

Gl. 79,- fl. 329,-

