

Dryckestips - Nyårsmiddag 2020

Lena Johansson – Sommelier, Sigtunastiftelsen

"Fördrinken ska skapa förväntningar, kittla smaklökbarna och få stämningen på topp från början".

Fördrink och förrätt

För mig är det optimala valet för en nyårskväll **Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne** (art. nr 7725, 150kr, 75cl). Ett enastående, champagnelik Crémant (ett vin gjort enligt champagnemetoden men växt på annat håll än Champagne) med skarpa, aptitretande syror, doft och smak av gröna äpplen och lite grapefrukt och en förförande mineraldriven eftersmak. Ta med glaset till bordet och njut av vinet även till hummersoppan. Det är inte utan anledning som det här vinet blev utsedd till bästa mousserande vin 2018 och 2019!

Varmrätt

Hjort kräver ett kraftfullt men även elegant vin. Mitt val landar på ett Rhonevin. De flesta viner från området domineras av druvan Grenache som kryddats med lite Syrah. Det spännande med mitt val är att i det här fallet dominerar istället druvan Syrah och gör vinet lite pepprigare och lite kaxigare än vad vi är vana vid. **2017 Delas Saint-Esprit Cotes-du-Rhone** (art. nr 71832, 109kr, 75cl eller som magnum 229 kr) Vinet är ett smakrikt och välbalanserat fynd med matvänlig strävhet och välmatad smak av mogna björnbär, peppar, lagerblad och en väl integrerad fatkaraktär (30 % lagras på fat).

En spännande åldring avslutar nyårsmiddagen:

Hela julens smaker finns i det här vinet; nötter, dadlar fudge, apelsinskal, choklad och knäck. Helt perfekt till en chokladig dessert men är även supergott till en ost. Samtidigt inte förödande sött utan vinet avslutas med en fräsch, kryddig, mineralkaraktär. **1985 Rivesaltes Ambré, Languedoc-Roussillon** (art. nr 8384, 37,5 cl, 120kr)

Nyårsklockorna får klämta till ytterligare ett glas av **Clotilde Davenne Brut Extra Crémant de Bourgogne** (art.nr 7725, 150 kr, 75 cl)

Gott Nytt År!