



Ikke vin kassen

Denne røde Jule Ale fra Herslev Bryghus på Fyn smager så godt at denne ikke behøves at dele på trods af indeholde 0,5 L. Ligger vægten tæt på de 100 bør den kunne ordnes alene uden hjælp.

Jeppe avler æbler på Fejø og laver most af mange forskellige sorter med et varierende sukker- og syre indhold. Virkelig god most der sikkert aldrig skiftes ud på mêlée.

Cider fra samme Jeppe, af æbler fra 2016 sæsonen og som Brut, hvilket gør den tør og ufordrende i tilgangen vores syn på æbler. Drik den som aperitif evt med chips & nødder.

Denne franske cidre fra Manoir du Kinkiz er traditionelt fransk håndværk. Der er masser af æblesmag, en behagelig sødme og så ender den tanninagtig, så man drikker den næste tår hurtigt efter. Og med 5% alc gør det ikke så meget. Ryst bundfaldet med og få et citruspræg oveni æblesmagen.

Pommeau de Normandie er måske for overset herhjemme. Det er i hvert fald svært at sælge som aperitif på mêlée, eller til Tarte Tatin, eller til æblekompot. Ikke desto mindre smager det af hvad det er lavet af, nemlig Calvados og æblesaft og lagret tre år på fade. Hvis man nu lige havde et stykke foie gras terrine og en skefuld sød chutney på en skive ristet toast, kunne det blive match-of-the-day.

Sangria fra Toro i Spanien. Ganske som det skal være; rødvind, appelsin, lav alkohol & bobler. Isterningerne skal du selv spæde til.