



Jura kassen

Tissot Tissot i Jura laver fantastiske vine hele vejen rundt. Denne BdB er lagret 48 mdr. på fad uden dosage og er et hit, hvis du er til knastørre bobler. Fra tår nr. to kommer den at fremstå lettere frugtig, da ganen har vænnet sig til nul-sukker.

Domaine iger laver lette vine uden for mange dikkedarer. Her får man en vin der smager af druen den er lavet af. Her er masser af mineralsk chardonnay-smag. Den kan med fordel dekanteres, drikkes langsomt eller gemmes til 2. dagen

Melon à Queue Rouge er Jura dialekt for Chardonnay. Aviet laver denne så den smager kalket med masser af syrlig frugt. Gem den og den bliver mindre syrlig og med en mere fed frugt.

Tissot laver Savagnin der kun findes i Jura. Skulle have været en Vin Jaune, men blev taget fra efter "bare" 36 måneder. Den smager ligesom en Vin Jaune, bare lidt mindre af det hele. Stadig en voldsom oplevelse hvis man ikke kender smagen. Tåler at stå åben i nogle dage. Brug den til Comté, tørret skinke eller kylling med fed sovs.

Trousseau-druen fra Tissot i Jura er en fin, krydret let vin med masser af smag. Den kan med fordel lægges væk i et par år. Kan det ikke vente, så drik den som aperitif eller til stegt fisk.

Lucien & Vincent Aviet laver vin på traditionel vis. Denne Les Bruyères på Trousseau-druen er saftig, krydret og lettere kraftig. Den bliver en anelse reduktiv på 2. dagen, så sørg for at tømme den inden sengetid. Servér den til stegte og fede fisk, grillet kotelet eller måske en krydret grillpølse.