



Klassiker kassen

Pierre-Peters laver denne Blanc de Blancs i Mesnil-sur-Oger og smager og fylder så fuglene synger smukt. Snorlige bobler der burde drikkes hver dag, men hold den for sundhedens skyld til særlige lejligheder som aperitif, hygge, weekend-drue, til rejemaden, den saftige fladfisk og den to år gamle Comté. Hvis du er til moden Champagne bør den gemmes væk i 10-15 år.

Rieslingen fra Mann i Alsace er rigtig god til frokosten hvis der især er fjordrejer på bordet. Opgradér evt. med dampede asparges.

Chassagne-Montrachet fra Joseph Colin i 2017 kommer til at smage fantastisk til fladfisk med fed sovs og skaldyr med citron & toast når sommeren for alvor rammer Danmark. Hvis man kan holde sig fra den, kan den sagtens gemmes i 10 år fra høsten.

Gevrey-Chambertin VV er blandt de bedste køb på méléés vinkort pt. Pinot Noir når det smager mig rigtig rigtig godt. Når vi åbner igen skal den uofficielt sælges glasvis. Så kan jeg smage for hver dag!

2. vinen til Leoville-Poyferré som fem årig kan man ikke gå helt galt i byen med hvis man både skal have fylde, taninner, mørk frugt & struktur. Côte de Boeuf fra grillen med grønne bønner og så er den vist hjemme.

Sauternes er og bliver verdens bedste søde vin. Fylde, frugt, sødme og her 10 år gammel smuk i sin fremtoning. Helt perfekt til alle sommerens desserter.