



Natur-agtig kassen:

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.

Le petit Têtu er en af de vine der altid smager godt. Den har god syre, bitterhed og dejlig Chardonnay karakter.

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.

Eric Pfifferling laver lyse, lette men smagsrige vine i Tavel & omegn. De er altid dejlige og bør drikkes kølige og i godt lag med gode venner og naboer. Hvis de gemmes 3-4 år, ændrer frugten sig markant og de bliver smagsmæssigt vilde og endnu mere fantastiske.

Domaine Ballorin hører til min egen samling af vine jeg skal følge smagsmæssigt. De laver vin hvis frugt nærmer sig det overmodne lige på grænsen til for sent høstet, men ligger bestemt på den rigtige side. Der er smag af fyldige røde bær, røget bacon og den altid ønskværdige syre. Giv den gerne en omhældning på karaffel og drik den med gode naboer eller familie. Stegt fisk eller gris hvis der mad på bordet.

La Tâche har deres base i Saint Joseph og dyrker Syrah efter biodynamiske principper og deres Bad Guy smager også som sådan. En porøs til overmoden Syrah-frugt der er holdt sammen med en god syre. Den skal helst drikkes samme dag, så del den med en eller flere gode folk.