



Velegnet vin til frisk fisk fra Nordsøen

Til enhver god fiskeret hører der naturligvis også et glas dejlig vin.
Derfor fører Vanløse Fiskehus et bredt udvalg af vores favoritvine til fisk.
Vi elsker nemlig ikke kun fisk, vi elsker hele måltidet.



Colombier Vert Colombar

Colombar-druen er fantastisk tilpasset Gascognes klima i det sydvestlige Frankrig, og derfor forløser den i distriktet sit fulde potentiale med stor aromarigdom og fremragende friskhed. Druen har den særlige egenskab at være aromatisk uden at tilføje vinen tyngde eller voldsomme mængder alkohol. Resultatet er tørre, lette vine med aromarigdom; vine der som udgangspunkt har en del til fælles med Sauvignon Blanc-baserede vine.

Efter høsten gæres vinen køligt på rustfrit stål, som bedst beholder druens frugtige aromaer. Efter klaring og kort tids lagring tappes vinen på flasker med skruelåg, som bedst holder vinens friskhed intakt.

Duft og smag har aromaer af citron og grape, lime, grønne æbler og hvide blomster. Den mundrensende syre er i fuld balance med frugten, så man kan nyde en særdeles afstemt helhed, der vil fungere glimrende som en terrassedrik, men så sandelig også til ikke for fede fiskeretter, til en rejemad, til hovedretssalater eller en stegt kylling. Colombier Vert bør nydes i sin ungdom, hvilket vil sige fra nu og ca. 1½ år frem. Vi anbefaler en serveringstemperatur på ca. 8-11°



Maui Sauvignon Blanc

En aromabombe på New Zealands hvide 'nationaldrue' Sauvignon Blanc, hvis sprøde og udadvendte stil appellerer til en bred vifte af vinelskere, der holder af vægtløs intensitet og velsmag. Maui Sauvignon Blanc er en umiddelbar, uformel og dejlig vin, der både er nem at forstå og holde af.

Maui er et familieejet foretagende, hvor ejernes maori-ophav ikke fornægter sig: vinmarkerne dyrkes med baggrund i maoriernes samhørighedsfølelse med jorden. De går op i at behandle den med respekt og går meget lidt op i papirusseri med dyre øko-certifikater, økologiregnskab og hyret med kontrollanter. De koncentrerer sig hellere om med god samvittighed at lave den bedst mulige vin.

Druerne hentes fra egne, næringsfattige marker i Marlborough, hvor winemaker Evan Ward udelukkende benytter rustfri stålitanke til vinifikation og lagring. For at bevare den sprælske stil er vinen tappet på flaske med skruelåg, som foruden længst muligt at bevare den maksimale friskhed desuden sikrer vinen mod flaskevariation og propsmag.

Maui Sauvignon Blanc er helt i den klassiske Marlborough stil, hvor citrus-skal, stikkelsbær og hyldeblomst bindes sammen af grøn-urtede nuancer bagest i aromabilledet. I glasset får man således en tør, udfarende vin med fart over feltet. Duft og smag hænger fornemt sammen og eftersmagen har god længde. I kraft af vinens foragt for aromatyngdeloven bevares lysten til det næste glas trods den intense stil.

Dette er både en forbilledlig madvin såvel som en herlig aperitif. Røget laks, fjernøstlig mad, sushi, friske gedeoste og asparges er klassikere, men den fungerer også fremragende til langt de fleste retter med fisk og lyst kød med den fællesnævner, at eventuelt tilhørende sovs ikke har for megen fedme.

Nydes i sin ungdom ved 8-13° af rummelige hvidvinsglas, hvor vinens duft får lov at udfolde sig.



Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc

Les Fumées Blanches er en garanti for en tør, finesserig og intens Sauvignon Blanc med druens udfarende frugt men også med kompleksitet og druens mere subtile nuancer.

François Lurton Les Fumées Blanches er indbegrebet af value-for-money, hvilket talrige konkurrencers udmærkelser for bedste forhold mellem pris og kvalitet vidner overbevisende om. Lurton henter druematerialet til denne vin fra det tempererede, kystnære klima mellem Atlanterhavskysten og Pyrenæerne, som giver optimale betingelser for Sauvignon Blanc-druen. Høst i de tidlige morgentimer og en kølig maceration på rustfrit stål giver den ønskede friskhed i frugten. Lang tids lagring på fingæren giver desuden en fremragende 'dybde' i vinen. Ønologen Virgine Navet og François Lurton står for det endelige blend, som udgøres af op til 25 forskellige vine fra forskellige områder med hver deres mikroklima. Lurton har gennem 15 år perfektioneret denne disciplin, og denne elegante vin er målt på kvalitets en seriøs konkurrent til de mange vine fra Sancerre og Pouilly Fumé, som laves på sammen druesort, men på et helt anderledes dyrt prisniveau.

Duft og smag har eksplosive aromaer af solbær, citrus, stikkelsbær, hyldeblomst med en anelse tropefrugt. Dette er superfrisk hvidvin, der har den magiske kombination af lethed og intensitet, som giver Loire-dalens vine stort baghjul, når man sammenholder pris og kvalitet. Nyd Les Fumées Blanches i sin ungdom til en bred vifte af retter med fisk og skaldyr, til salater og lyse kødretter eller som en forfriskende aperitif. Vi anbefaler en serveringstemperatur på 10-12°.



Vilarnau Cava Brut

Dette er kvalitets-Cava fra den lille producent, Castell de Vilarnau, der skabtes i 1948 men siden 1982 har været en del af González Byass-gruppen.

Druerne er de klassiske Cava-druer, nemlig Macabeo (50%), Parellada (40%) og Xarel.lo (10%), der efter vinifikationen lagres ca. 14 måneder før frigivelse; en fordyrende foranstaltning i forhold til minimumskravet på 9 måneder, der dog belønner den tålmodige med ekstra kompleksitet og finere bobler. Med udgangspunkt i 15 hektar af Sant Sadurn de Noya's højest beliggende marker og et nyt vineri, Finca Can Petit med de ubetaleligt smukke Montserrat-bjerge som baggrundskulisse, skaber den erfarne chef-ønolog, Damià Deàs Gual, en imponerende serie af Cava'er. Vinene udviser balanceret modenhed i druematerialet og vinmagerens dybe forståelse for druernes indbyrdes kvaliteter.

Duft og smag bærer præg af de to hovedelementer, nemlig Macabeo-druen, der giver den elegante frugtighed med sin aroma af grønne æbler, mens vinifikations- og lagringsaromaer er den anden grundpille i vinen. I både duft og smag fornemmes den kødfulde modenhed fra druerne, der balanceres af en god syreprofil og en konstant strøm af fine bobler. Samme modenhed gør også, at vinen ikke fornemmes støvende, men blot behagelig tør!

Vilarnau Cava Brut er via en lang lagring drikkeklar ved frigivelse, hvor den ikke blot er selvskreven som det oplagte valg til velkomstdrink, men faktisk også er den bredest anvendelige madledsager, man kan forestille sig. Prøv den ikke blot til fisk og skaldyr, men også som ostevin, til cremede supper, til et væld af retter med svin og fjerkræ og ikke mindst som den perfekte partner til tapas.

Nydes af ikke for små glas ved en temperatur på 7-10°.

"Good minerality, like sparkling white Burgundy." Food & Wine
88/100 Wine Enthusiast

Sølv, International Wine Challenge 2010

"Best Value" in The New York Times, May 2010 "Our best value was the \$16 Vilarnau Brut from González Byass, a nonvintage bottle that was unmatched in its light, bright frothiness. Indeed, it was what Mateo called a 'happy wine.' "

Eric Asimov, NY Times



Luna Argenta

En vidunderligt uhøjtidelig og velsmagende Prosecco der med sin frugtige æble- og pæredominerede stil er mindre stringent end Champagne – og velsagtens også en vin, der ved sin stil vil vinde mange fans blandt danskerne, som de er flest i forhold til det franske ikon.

Nord for Venedig, i Trevisos rullende bakker dyrkes Glera-druen, der gennem Charmat-metoden forvandles til en aromatisk, mousserende vin uden snerpende stregthed. Hvis man dvæler ved ordet 'frugtig' må det ikke forveksles med 'sød', da vinen faktisk er relativ tør! Det er en organoleptisk enhed, der ikke så let lader sig kvantificere, hvilket jo på én og samme tid er det komplicerede og charmerende ved vinens verden. Men kombinationen af bløde, fine bobler og en saftighed i frugten giver en behagelig mundfornemmelse, der næsten inviterer til store slurke.

Luna Argenta prosecco Brut har flot renhed og med en sprød, spændstig frugt, der komplementeres af blomstrede undertoner, så vil det være indlysende at byde denne vin som den perfekte aperitif.

Men man bør huske, at det også er en meget alsidig vin, der næsten kan håndtere alle forretter, over salater og oste til de lyse kødretter. Vi anbefaler en serveringstemperatur på 9-10°.



Giralan Pinot Grigio

Kellerei Giralan er trods det tysk-klingende navn formelt set pære-italiensk! 'Formelt set' idet man i denne del af Italien har et mindst lige så tæt forhold til den tysk-østrigske kultursfære som til den italienske. Regionen er berømt for Italiens bedste hvidvine med en 'kølig' profil og syrefriskhed. Dolomitternes spektakulære kulisser giver druerne en fremragende solesponering, masser af mineraler, som druerne suger til sig og ikke mindst kølige nætter, der beholder syren i druerne. Kooperativerne er en dominerende faktor i Alto Adige; ikke blot volumenmæssigt, men så sandelig også når målestokken hedder kvalitet. Kellerei Giralan er et af regionens mønsterkooperativer med den feterede vinmager Gerhard Kofler som meget aktiv kransekagefigur.

Pinot Grigio har gennem mere end 100 år været én af Alto Adiges førende hvidvinsdruer, der modsat sin franske udgave ikke er karakteriseret ved fede, fyldige vine, men snarere via vinenes friske, sprøde og ranke profil med aromatisk klarhed, der giver god plads til mineralisk nerve. Markerne ligger i 400-500 meters højde, hvor der er en favorabel vekselvirkning mellem varme dage og kølige nætter.

Efter en ganske kort maceration gæres vinen ved 18° og ligger på rustfrit stål indtil aftapning. Dette giver en meget 'nøgen' fortolkning af druen, hvor terroir-præg står forrest. Duft og smag viser 'kølige' elementer af let-moden pære, honningmelon, mandel, hør, hvide blomster og et strejf af grønt. Let fylde holdes i skak af en rank syre og en rund mineralitet, der gør denne tørre vin alt andet end dyster.

Nyd vinen i dens ungdom til enkle retter med fisk, skaldyr eller ikke for branket fjerkræ. Prøv den også til en rustik salat eller som en lækker, knastør aperitif.



Poderi dal Nespoli 'Prugneto'

En herlig, saftig sag, der beviser, at Sangiovese ikke behøver komme fra Toscana for at give et flot resultat. Prugneto er dog også flere gange fremhævet i Gambero Rosso som godt køb med tilhørende 2 røde glas i denne Italiens vægtigste vinguide.

Nær Civitella di Romagna ligger Podere dal Nespoli gunstigt placeret midt mellem Adriaterhavet og Appeninerne. Her har Podere dal Nespoli et hav af forskellige druesorter perfekt tilpasset de forskellige mikroklimaer, som det bakkede landskab er rigt på. Ejendommen begyndte omkring forrige århundredskifte at producere vin til familiens eget Osteria, men har siden 1929 solgt videre af produktionen. I dag er den feterede ønolog Guisepppe 'Beppe' Caviola og vinmageren Scipione Giuliani tilknyttet som rådgivere.

Prugneto-marken er lerholdig og helt og holdent tilplantet med Sangiovese Grosso, som er identisk med den Sangiovese-klon man finder i Montalcino-området, men vinens udtryk er dog fjernt fra Montalcino-vinene; Prugneto har en feminin ynde og frugtig spændstighed samt en tanin-fattig profil, som man meget sjældent ser i Montalcino. Vinen tilbringer efter gæring 8 måneder i 30% ny eg – et behersket fadregime, der alene anvendes for at vinen skal kunne mikrooxidere – der er ingen fadaromaer i den færdige vin.

Duft og smag har det druekarakteristiske saftige præg af kirsebær og rød frugt. Her er lidt mere fylde og charme, end man finder i gennemsnits-Chianti'en, men der er stadig flot syre til at holde smagsoplevelsen fokuseret og vinen frisk.

Prugneto er fremragende underholdning til tomatbaserede pastaretter, til ikke for brankede kødretter og også perfekt til en god pizza. Husk at servere vinen noget under stuetemperatur – gerne ved 16° af gode, ikke for store 'Bordeaux-glas'.

Dette er en vin, der vinder enormt ved at blive iltet 15-30 minutter.