

Kapper prisen

Den franske produsenten Trimbach lager noen av denne spaltens mest omtalte blondiner. Den mest eksotiske og formfulle av disse, Trimbach Gewürztraminer, har kommet i ny årgang med redusert pris. Hurra!

Priskutt er sjelden vare i vinbransjen, derfor er det ekstra hyggelig at det er en av mine favoritter som har kommet rimeligere ut. Trimbach Gewürztraminer (Nr 7893) har blitt hele 17 kroner billigere, og koster nå 149,90. Den nye årgangen, 2007, er flere hakk mektigere enn forgjengeren. Alkoholprosenten har dessuten steget til 14%, men stilen er fortsatt elegant - eller sagt på en annen måte: Typisk Trimbach. Gewürztraminer er den mest aromatiske druen av dem alle. Mest av alt minner den meg om en stilsikker dameparfyme (mest Versace i 2007-versjonen) kombinert med modne tropiske frukter. Druene er åpenbart

høstet sent, for å få optimal smaksintensitet. Ingen gjæring på fat - produsert kun i stålfat, etterfulgt av 20 måneders lagring på flaske. Fargen er strågul, med forsiktede gygne toner. Det lukter definitivt Gewürztraminer: Blomster, kinesisk kjærlighetsfrukt, krydder og honning. Fyldig og rik, med masse deilig, dekadent frukt, krydder og en usedvanlig lang ettersmak. Stilen er tørr, men også vinfolk som foretrekker halvtørre og mer sødmerike produkter vil hygge seg. Dette er dessuten en utrolig matvin. Jeg har prøvd den til at alt fra lutefisk og røket laks til fiskeretter med kremet saus, hotte asiatiske gleder og sushi. En klassisk og perfekt kombinasjon, på linje med Roquefort og Sauternes, er Gewürztraminer og rødkittosten Munster, som også kommer fra Alsace.

Når vi er inne på gamle favoritter, så er det greit å notere seg at storselgeren Cuvée

Christer Berens San Marzano Primitivo BIB (Nr 20135 og Kr 340,-) også er i farta i ny årgang. Av alle den svorske vinkjendens røde satsinger har dette alltid vært den mest overbevisende. År etter år har den levert smak og kvalitet til en hyggelig pris. 2008-årgangen er intet unntak. Boksen er en blanding av 85% Primitivo og 15% Negro Amaro hentet fra gamle druestokker (inntil 60 år gamle, skryter Christer). Ung, vannig kant, som raskt blir dyp fiolett. Blåbær, bjørnebær og litt plomme, mørk sjokolade, espresso og brent pepper. Smaken er preget av en ungdommelig friskhet balansert med store doser krydder og modne skogsbær. Stilen er en tanke mindre intens enn det den var i 2007-versjonen, men den er fortsatt småleskende og frekk - og farlig letttdrikkelig. En sjarmør som går til det meste: Pizza, fredagstaco, pasta, kylling, gryteretter og biff.

Vinkjelleren Vurdert av Lars Christensen
lars.christensen@pd.no



**Trimbach
Gewürztraminer 2007**



**Cuvée Christer Berens San
Marzano Primitivo BIB
2008**