

Her er de beste vinene til årets julemiddag, og alle er lette å få tak i for deg som er ute i siste liten.

Here are the best wines for this year's Christmas dinner, and all are easy to obtain for those who are out shopping in the last minute.



FOTO: MART SVENNINGSEN

Pinnekjøtt

Til det tørkede og saltede pinnekjøttet kan man tenke i samme bane som til det røkte, men her er ikke fruktsødmen like viktig. Friskhet og syre til å håndtere fettene er det viktigste. En god pinot blanc eller silvaner fra Tyskland eller Alsace er gode valg. Når det gjelder rødvin, er en barbera fra Piemonte i Italia et godt valg, men sørg for at den har frisk syre og ungdommelig frukt.

888 Riesling 2007

Trimbach, Alsace, Frankrike
145 kroner, hovedsortiment
88 poeng
Stenberg & Blom

Et meget godt kjøp. Elegant, aromatisk med duft av epler, sitrus og mineraler. Søt frukt, men likevel slank og med en skikkelig tørr og lang avslutning. Drikk nå og i syv til åtte år fremover.

With lamb rib

Trimbach Riesling 2007

A very good purchase. Elegant, aromatic with aroma of apples, citrus and minerals. Sweet fruit, but still slim and with a really dry and long ending.

Drink now and in seven to eight years forward.