

JONATHAN *tipsar*

Nu är det äntligen dags för den mysigaste årstiden, nämligen hösten. Finns det något bättre än att tända en brasa och njuta av ett bra glas rött? Självklart inte! Eller varför inte tillaga någon av säsongens råvaror och kombinera med ett fylligt vitt vin. Höstens vinnyheter har kommit till M/S Rosella, och här är bara två exempel på vad ni kommer hitta ombord!



Domaine Laroche Chablis

Storasyster till det omåttligt populära vita vinet Laroche Petit Chablis, som säkert många av er har provat och gillat! I enighet med både lagar och tradition i området Chablis används bara druvan Chardonnay i tillverkningen. En av de intressanta egenskaperna i området är den väldigt kalkrika jorden, som ger en tydlig fräsch syra och en karaktäristisk smak åt vindruvorna som odlas där. Tar man jorden kombinerat med ett kyligt klimat är det inte konstigt att vinerna härifrån har blivit så mytomspunna! Druvorna får verkligen jobba hårt för att växa här, och det märks i vinet!

Domaine Laroche Chablis har ekfatslagrats i sex månader, till skillnad mot lillasyster Petit Chablis som endast fick lagras på stålfat. Vinet har en balanserad, men ändå uppfräschande syra som balanserats ut bra med den lätta fatlagringen vilket ger lite fyllighet och smak. Den tuffa kalkjorden ger det en mineralitet som ytterligare förstärker den pigga känslan man får i munnen när man dricker vinet!

Chablis gör sig traditionellt bäst med skaldjur! Men prova gärna med sushi, eller till och med friterad fisk då den pigga syran "skär" igenom det feta!

