

## Ukens vintips: Smak av sensommer

21.august 2020 | Vin



HVITE VINNER: Disse hvite vinene trilles til terningkast seks denne uken. Den ene passer ypperlig til smørstekte kantareller på toast.  
Sara Johansson Meek/Producentene

*Edvard Skramstad har bakgrunn som servitør, vinkelner og restaurantsjef. Jobber til daglig som restaurantsjef på Statholdergaarden og Statholderens Mat & vinkjeller.*

I min verden så varer hvitvinsseasonen året rundt, samtidig er det enkelte viner som viser seg fra sin aller beste side nå på sommeren. De friske og mineralske hvitvinene fra Pouilly Fumé i Loire er ypperlige eksempler dette. Ukens utvalgte er en førsteklasses kandidat som du trygt kan servere til en sommerlig salat.

Vi må for all del ikke glemme at det nå bugner av sopp i skogen, derfor har jeg ryddet plass til en fyldig hvitvin fra Burgund. Server du denne sammen med smørstekte kantareller kan jeg love deg en fremragende mat og vin kombinasjon.

Dersom du har mer lyst til å dagdrømme om greske ferie øyer så finner du også en knusktørr hvitvin fra Kreta i dagens spalte. Du kan også lese mer om en prisgunstig rosévin fra Sør-Amerika samt en Pommard fra øverste hylle.

Nyt sensommeren!

### Ukens kupp

Pris: Kr. 235,90

Terningkast 6

1502101. Basisutvalget, kategori 6 Poeng 85 Land/region: Frankrike, Loire

Det blir ikke så mye bedre enn å nyte Pouilly Fumé en varm sommerdag. Dette er en klassisk variant som dufter av stikkelsbær, sitrus, tomatstilk og mineraler. Opplevs som crisp og syrlig i munnen. Flott mineralitet igjennom hele smakskurven. Lang tørr avslutning. Anbefalt serveringstemperatur åtte til ti grader.

Server den til en aspargessuppe eller prøv den til en grønn chevre-salat.