



Vinkyper Malene Smidt Hertz er MAD & BOLIGS faste vinskribent og forfatter til bogen Kvinder og Vin. Hver måned får du tips til, hvilke vine der klæder årstiden og dens gastronomi.

DEJLIGE druer



KØL VINEN NED – HURTIGT!

Vi rykker snart ud i det fri, og her kan corkcicle hjælpe med at holde temperaturen på din terrassevin i skak. Læg kølestangen, der er lavet af BPA-fri plast, i fryseren i 90 minutter før brug. Den holder hvidvinen kølig eller nedkøler rødvinen til din ønskede temperatur på 10-15 minutter, 199 kr. (*skiftselv.dk*).



NEWZEALANDSK VIN HITTER

Vinhuset Cloudy Bay kan om nogen tage æren for, at newzealandsk vin med ekspresfart har indtaget Europa tilbage i 90'erne. De har gjort Marlborough-distriktet verdensberømt for deres hvide vine på druerne chardonnay og sauvignon blanc. Vinen er frisk og elegant med fine citrus-, pære- og ananasnoter. Læskende i stilen og en optimal balance mellem syre og aromatisk intensitet. Perfekt til lys fisk og skaldyr. 2015, *Cloudy Bay Sauvignon Blanc, Marlborough, New Zealand*, 249 kr. hos flere forhandlere. *Bl.a. (Vild med vin)*.



GOURMET-RESTAURANT VÆLGER LOWCAHOLIC ØL

Kong Hans' dygtige sommelier og restaurantchef Peter Pepke har netop listet TeeDawn-øllen med blot 2,5-2,7 % alkohol på kortet. TeeDawn har formået at kombinere lav alkohol med en rigtig god smag. *Vejledende butikspris for 33 cl, 25 kr. Find forhandler på teedawn.dk.*

KRÆS TIL FYLDIGE FISKE-RETTER

Med foråret følger flere fisk til hovedret i de danske køkkener. I det nordlige Rhône fremstiller man bl.a. vine på druerne marsanne og roussane. Druerne giver drikkeværdige vine med frisk syre og god dybde, som er perfekte til de mere krævende fiskeretter som smørstegt fisk eller fisk med cremede saucer. 2012, *Saint Joseph Blanc Vania, Rhône, Frankrig*, 215 kr. (*Otto Suenson*).



GADGET TIL VINSAMLEREN

Det kan være lidt af en kunst at afgøre, hvornår en vin er optimal at drikke. Fremover vil du kunne følge din vin, til den peaket smagsmæssigt med den perfekte gadget til vinsamleren. Du vil kunne nøjes med at skænke et enkelt glas fra flasken uden at fjerne proppen. Systemet pumper argongas, der er farveløs og lugtfri, tilbage i flasken, der sikrer, at det resterende indhold forbliver uberørt af iltens skadelige virkning. *Coravin system 1000 inkl. to patroner, 2.450 kr. (Løgismose Vin)*.



“Fisk skal svømme tre gange: I vand, i sauce, og til sidst i vin.”

JOHN RAY, ENGLSK
NATURVIDENSKABSMAND