



Vinkyper Malene Smidt Hertz, 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.

## ØL MED RIGTIG GOD SAMVITTIGHED

Vil du gerne blive på den alkoholfrie sti og tænke i færre kalorier, er der gode nyheder på vej. Anmelderroste TeeDawn har i flere år slået på tromme for et reduceret

alkohol- og kalorieindtag gennem deres eget ølmærke og har netop barslet med en ny øl helt uden procenter. Den nye øl hedder Gentle Lager og brygges i en lille bjergby i Schwarzwald. Smagen overrasker positivt ved sin fylde og dybde og fine eftersmag med god bitterhed.

Gentle Lager,  
19,95 kr.

TeeDawn beer henviser til nærmeste forhandler ([teedawn.beer.com](http://teedawn.beer.com))



# DEJLIGE druer



## AROMATISK HVIDVIN TIL OST

Helt generelt trives de fleste oste bedst med hvidvin i glasset. Vil man ramme så træfsikkert som muligt, går mange af de aromatiske hvidvine fra Alsace fint i hånd med både hårde oste og de lidt mere krævende rød- og hvidskimmeloste. Især kan jeg anbefale druen gewurztraminer til rødkitoste. Domaine Ostertag hører til blandt toppen, og deres gewurztraminer er frodig, rig og finessepræget, med fornem balance mellem syren og fylden, hvilket er afgørende for druesorten, der er lav på syre.

2013, Gewurztraminer Lieu-dit Fronholz, 'A l'Orient d'Eden', Domaine Ostertag, Alsace, 258 kr. (Vinrosen).



*“Et gourmetmåltid uden et glas vin forekommer mig tragisk på en eller anden måde.”*

KATHY MATTEA,  
AMERIKANSK SANGERINDE

## BANEBRYDENDE CHAMPAGNE FRA MÔET CHANDON

Môet Chandon er verdens mest eksporterede champagne, og huset har muskler og heldigvis også ambitioner om at skabe nye veje i Champagne. Hybridchampagnen MCIII er en nytænkning fra huset. Kort fortalt består den af tre forskellige tilgange eller veje til at skabe en champagneoplevelse udover det sædvanlige. 1. Ved at blande vintage-vine. 2. Modne den på stål. 3. Modning på fad og flaske. Således fremkommer en dybde og kompleksitet i smagen, som ikke kunne gøres af en enkelt årgangschampagne alene. En ekstraordinær champagne til kenderen i flotte klæder, der afslører firmaets ejerkreds – Louis Vuitton.

MCIII, 3.700 kr. (Leisner Wine).



## KØB VIN TIL KOSTPRISEN

Det er næsten for godt til at være sandt, men det er præcis, hvad vinmarkedets nyeste pioner lover sine kunder – eller rettere medlemmer. Winefamily.com er en medlemsorganisation, hvor du for 75 kr. om måneden kan købe max 24 flasker til kostpris. Et kig på hjemmesiden afslører et pænt udvalg af mindre kendte og få kendte vinmærker, fx Champagne Bollinger. Et priseksempel på førstnævnte kunne være en 2016 australsk shiraz fra Barramundi med en markedspris på 75 kr. og en medlemspris på 38,25 kr. I dag vil det primært være et discountsupermarked, der kan matche den pris! Bag initiativet står bl.a. Onfone- og Mofibo-grundlægger Morten Strunge og kokken Thomas Herman. I skrivende stund er klubben ny, og det bliver spændende at følge såvel gennemsigthed som sortiment over den kommende tid.

[Winefamily.com](http://Winefamily.com)