

<http://vpk2881.blogspot.com/2011/07/semesterhang.html>

VPK2881

Herrens vindlingar

Den här bloggen

Den här bloggen

SÖNDAGEN DEN 10:E JULI 2011

Semesterhäng



Fredagskvällen bjöd på skön sommarvärme och lite häng på balkongen. Delar av VPK här på middag. Med full fokus på umgänge så struntade vi konsekvent i att ta några noteringar, men här kommer en liten dump av intryck som fastnat.

Först måste jag igen slå ett slag för butiken [Devilda](#) i Järna. Mycket godis finns det där, och så är grabbarna som har stället till råga på allt riktigt trevliga. En lyckad kombination! Nu har de förvisso stängt för semester, men jag var där i Torsdags och bunkrade upp lite för kommande veckor. På grillen i Fredags hamnade färsk hjortkorv, en korv som blandas och smaksätts med vildsvinsfett och ramslök. Underbart gott med en fräsch potatissallad - och en god Chianti..

En välkyld **Veuve Clicquot 2002 Brut Rosé** blev en perfekt läskande aperitif i värmen. Vackert persikofärgad med fin doft av citrus, smultron och mineral. I munnen galant syra och frisk blodapelsin och grapefrukt. Fantastisk god. Till en enkel förrätt med melon, lufttorkad skinka, parmesan och div. tillbehör så kunde jag inte låta bli att öppna en nyss hemkommen **Pinot Grigio 2004 från Bressan**, ännu ett tips från Ingvar på [Billigt Vin](#). En helt klart udda uppenbarelse med en färg som en vällagrad maltwhisky..hmm, det finns ju olika färger där också, men tänk konjak då...Doften är "rejäl" med bokna äpplen, mineraler, russin och en hint av honung. Bra matvänlig struktur, och vinet sitter perfekt till den lufttorkade skinkan och parmesanen. Vi diskuterade likheter med en lagrad **Chenin Blanc**. Kul med ett rejält vitt matvin, detta kommer vi tillbaka till i en snar framtid. Till de grillade viltkorvarna så blev det två säkra kort i forma av **Monsanto** och **I Sodi 2007 Riserva**. Två olika stilar där I Sodi står för det lite modernare och Monsanto för det mer traditionella. Båda sedvanligt goda och ni hittar tidigare notes via sökfunktionen. Till efterrätten med jordgubbar och glass en favorit i form av en pärlande söt [Nivole](#).

Senare på kvällen: skulle det inte vara gott med ett glas vin? Ner i skafferiet och som alltid när jag inte vet vad man skall välja så där direkt, så blir det en **Fine Amor från Lacroix-Vanel**. Denna gång en 2008, och det visade sig inte vara fel nu heller. Ett "öde ö" vin, om man nu bara fick välja ett.