

Har du ikke smakt på Absint før, kan det meldes at Polets variant lukter som en slags myntelikør, men er litt strammere og ikke så søt i smaken.

Bordeaux

Så stunder det til påske. Og da har Polet tenkt i lammevennlig retning. Nemlig å skaffe noen rimeligere Bordeaux-varianter fra den beste årgangen på ørten tiår – nemlig 2010. To vanlige flasker, og tre magnumflasker, alle pent priset. Château Malescasse 2010 fra Haut-Médoc er min favoritt. Drøyt 260 kroner er jo veldig bra pris. Når du bruker Bordeaux med tørrstoffer sammen med lam, er det kjekt å holde seg unna fløtegratinererte poteter fordi det blir for søtt når man stiller med slike viner i glasset. Sats på lammekoteletter eller hvitløksmarinerte lammelår eller steker med urtebakke- eller saltbakte poteter og sjysaus.

Flere vinnyheter fra mars finner du på våre nettsider.

BA=Basisutvalg

BU=Bestillingsutvalg

HVITE VINER



3723402 Ch. Derezsla Tokaji Szamorodni Száraz 2003, Tokaj, Ungarn. Kr 119,90, 84 poeng. Spennende og gammeldags, med et slags karamellisert sitruskall på duft og smak, elementer av honning, flor, sopp og nøtt. Svakt sødmefull. Vanskelig å finne mat til. BA. *Drikk: Nå. Temp: 5-7. Alk: 12.*



1495801 Domaine Habrard Crozes-Hermitage 2014, Rhône, Frankrike. Kr 181,40, 86 poeng. Rimelig og god hvit Crozes som gir en svak røykaktig mineralitet, litt smør, fat og krydder, blomster og et ellers nøytralt aromabilde. 80 prosent Marsanne i denne. BA. *Drikk: Nå-2020. Temp: 5-7. Alk: 13.*



9887201 Villard Saint Peray Version 2014, François Villard, Rhône, Frankrike. Kr 241,60, 87 poeng. Pen vin, svulmende steinfrukt med skikkelig bitt i finish, her er det både fat og antydning til tanniner, laget på 85 prosent Marsanne, resten Roussanne. Til hvitt kjøtt. BA. *Drikk: Nå-2021. Temp: 6-7. Alk: 13,5.*



3697801 Maison Matisco Saint-Véran Les Rochats 2014, Bourgogne, Frankrike. Kr 141,70, 82 poeng. Billig og bra, om ikke så karakterfull. Gjør jobben greit som en rimelig, nøytral, hvit burgunder uten fatpreg, nøytral på duft, litt

grønne plommer, pære og fersken. BA. *Drikk: Nå-2017. Temp: 5-7. Alk: 13.*



3651401 François Villard Saint Joseph Mairlant 2014, François Villard, Rhône, Frankrike. Kr 251,50, 87 poeng. Veldig mineralsk, med røkt stein, fatkrydder og et nøytralt aromabilde som har elementer av nøtt og steinfrukt. Tørr. Mangler kanskje litt lengde. BA. *Drikk: Nå-2020, Temp: 5-7, Alk: 13,5.*



3734901 Domaine de la Croix Senaillet Saint-Véran En Pommards 2014, Bourgogne, Frankrike. Kr 201,40, 85 poeng. Fin «billigburgunder» som spiller på de rette strengene. Litt smør og nøtter, nesten i Meursault-stil, ellers modne gule epler, bra friskhet og syre og middels til god fylde. BA. *Drikk: Nå-2019. Temp: 5-7. Alk: 13.*



3702901 Cuilleron Saint-Péray Les Potiers 2014, Yves Cuilleron, Rhône. Frankrike. Kr 246,60, 86 poeng. En habil, frisk, krydret Rhône-vin med et ørlite streif av lakris i aromabildet. Fin, nøytral friskhet med null fruktsødme, litt smør og nøttepreg, og svak sitron i aroma og smaksbildet. BA. *Drikk: Nå-2020. Temp: 5-7. Alk: 13,5.*

RØDE VINER



3629601 Kingston Syrah Lucero 2014, Kingston Family Vineyards, Casablanca, Chile. Kr 191,60, 86 poeng. Mørk, kraftig Syrah med svulmende, men også litt fast miks av røde og mørke bær, teknisk vellaget med alle elementer i balanse. En liten kraftbasse. Grillvin, kjøttvin. BA. *Drikk: Nå-2020. Temp: 15-17. Alk: 14.*



3702801 Château Malescasse 2010, Bordeaux, Frankrike. Kr 261,70, 86 poeng. Veldig mye Bordeaux for pengene, Haut-Médoc. Fyldig, relativt varm i preget og ørlite rustikk, men ellers tørket, mørk, litt høyalkoholisk frukt som allikevel er en fin intro til området. BA. *Drikk: Nå. Temp: 15-17. Alk: 14.*



3734701 Château Citran 2010, Bordeaux, Frankrike. Kr 265,30, 86 poeng. Pent utviklet, sømløs Haut-Médoc med miks av solbær, moreller og plommer, litt over middels fylde og litt tanniner i finish. Litt kjøligere stil enn Malescasse. BA. *Drikk: Nå. Temp: 15-17. Alk: 13,5.*



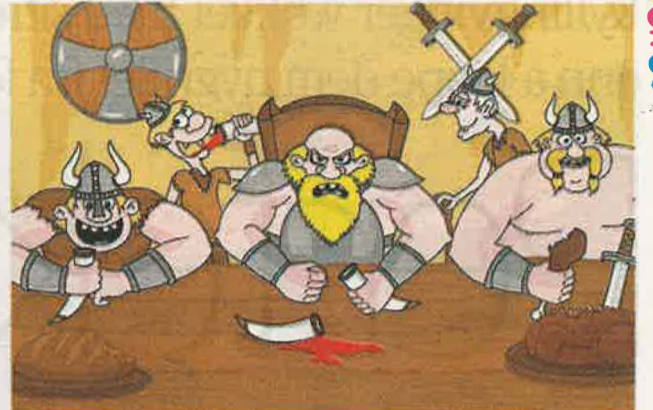
540001 Naked On Roller Skates 2014, Some Young Punks, McLaren Vale, Australia. Kr 171,60, 84 poeng. Fin den. Litt høy alkohol, som allikevel er pent oppsugd i en sømløs, mørk bærfruktighet, konsentrert, lang i smaken, et sjarmerende overflødigshorn. Tykk og fyldig. BA. *Drikk: Nå. Temp: 14-16. Alk: 14,5.*



3600701 Vultur Petite Sirah 2014, Daniel A Miranda, Colchagua, Chile. Kr 191,60, 85 poeng. Veldig mørk, intens, mineralsk røykaktig rødbærfruktighet med pent strammende tanniner, omgitt av en fleskete, moden fruktighet. Veldig trøkk i denne. Grillvin absolutt. BA. *Drikk: Nå. Temp: 14-16. Alk: 14.*



3703005 Château Côte Puyblanquet 2010 Magnum, Bordeaux, Frankrike. Kr 356,10, 85 poeng. Ganske bløt, middels fyldig, helt grei fruktighet med hovedvekt på Merlot-druer, mørke bjørnebær, litt tanniner i finish. Stammer fra St. Emilion. Ørlite lær og lakris. Rimelig magnum. BA. *Drikk: Nå. Temp: 15-17. Alk: 14.*



Et humoristisk syn på vikingenes ete- og drikkegilde. FOTO: FRANTISEK CZANNER/SHUTTERSTOCK

Sus og sup fra vikingetiden

Blir mjød det nye ølet? Kanskje ikke, men nå lanserer polet tre mjøddrikk, hvor i hvert fall ett gir skikkelig vikingedåm.

I skuddet, vikinger. TV-serier som *Game of Thrones* og *Vikings* med blodig fremferd og våpenklang, er hotte.

Vikingenes syn på sin ettertid i himmelen var en pussig greie. Var man en ekstra barsk og god viking og hadde falt på slagmarken, kom man til Valhall etter døden, fikk sitte med de norrøne gudene. Så drev de med det de syntes var morsomt. Nemlig å slåss og drepe hverandre. De drepte våknet til liv igjen om kvelden. Da slaktet og spiste de grisen, drakk mjød fra geita Heidrun som beitet på taket av Valhall.

Den geita var så godt forspent at man kunne drikke mjøden direkte fra spenene, ferdig gjæret og alkoholproppet nok til at det kunne bli en durabelig fest med ny slåssing dagen derpå, der også grisen våknet til liv igjen med kjøtt og flesk på og lot seg spise igjen og igjen, mens Heidruns spener aldri gikk tomme.

Mjød er en av de eldste alkoholtypene vi kjenner. Den var laget på honning og vann. Satt du en miks i et kar begynte den å gjære av seg selv. Hvordan mjøden smakte for 1000-1500 år siden her i Furet Værbitt kan man bare fantasere/grøsse over, men alkohol var det i hvert fall. Mjøden var til fest. Og når kornet kom for alvor, ble det ølbrygging og øl til hverdags.

Felles for de tre mjøddrikkene polet nå lanserer er en klar duft av honning. Og så er det varierende sødme og syrlighetsgrad.



Her er den nye Vikingemjøden. Sikkert bedre enn hva våre forfedre greide å lage i stand. FOTO: GEIR SALVESEN

Engelske Gonells Mead, varenr.: 3665302. Pris kr 59,50.

Har en litt pussig, brusliggende smak, litt syrlig rabarbra, som ender opp svakt søtlig. Relativt slank og mager i stilen. Den minst honningpregede av dem.

Eiker Mjød, varenr.: 3665302. Pris: 85,50.

Veldig honningduft på den, lynghonning lukter det mest, smaken er imidlertid ganske tørr, med en klart brusende smak. Virker litt tynn, trass i 7 volumprosent alkohol. For de slanke vikingene.

Ægir Heidrun Vikingmjød, fra berømte Ægir ølbryggeri, varenr.: 3503002. Pris: Kr 151,- (50 cl) er det mest klem i.

Honning og bjerkesevje er det jeg får utav denne i smaken. 13,2 volumprosent alkohol gir kropp og fylde, så her er det mulig å gå berserk etter en flaske. Hvis man unngår kvalmen med for mye honning. Morsomt å servere til utlendinger, kanskje. Med hjelm, brynje og sverd i hånden.