

## VINMENU | M&amp;B



## VIN TIL GÆSTER OG GRILL

Alle vine er udvalgt af  
Mad & Boligs vinskribent  
Malene Smidt Hertz

### FORRET

*Grillede kvæbækker med  
mayo og citron*

Krabbekod i sig selv er sødmefuld, og når det grilles, fremhæves sødmen yderligere. Gå efter en vin med masser af friskhed og urtet præg.

#### Hvidvin eller bobler

**1** Sancerre og Pouilly-Fumé er oplagt til retten. Vinen har lidt alder, der giver den en god intensitet. Tor og frisk smag med citrus- og lakridsnoter. Vinen kan også bruges til hovedretten. *Pouilly-Fumé 2008 La Charmette, Domaine Chaveau, Loire, Frankrig. 149,75 kr. (Skjold Burne).*

**2** Forretten er oplagt til bobler. De skal være tørre med en vis fylde, så de renser munden efter krabbe-kødet og mayonnaisen. *Crémant, lavet*

på Pinot Noir og Chardonnay, klarer opgaven fint. *Crémant de Bourgogne Brut, Frankrig. 105 kr. (Irma).*

### HOVEDRET

*Grillet hundkylling  
med kartoffelspyd og  
smørgrønt*

Kylling er nem at sætte vin til, så her er det marinaden og grønsagerne, der bestemmer. Vælger du rødvin, så gå efter en lettere, søft sydfransk eller en Chianti fra Toscana. Hvidløget i marinaden og tomaterne har det godt med en fyldig Chardonnay.

#### Hvidvin, rosé eller rødvin

**3** Den økologiske Chardonnay fra Chile fungerer fint til retten. Den er tør, intens og fyldig i smagen.

Retten trækker fylden og alkoholen frem i vinen. *Chardonnay 2011 Elemental Reserva, Casablanca, Chile. 73 kr. (Irma).*

**4** De provencalske krydderier og hvidløget lægger op til vin på Grenache-druen. Domaine La Suffrene vender jeg tilbage til hver sommer, fordi den rige og intense rosé smager pragtfuldt og dufter af jordbær. *Bandol 2011, Domaine La Suffrene, Provence, Frankrig. 139 kr. (Udvalgte SuperBest-butikker) og (Frederiksberg Vinimport).*

**5** De grillede noter i sævel kylling som grønsager skal have modspil af en søft rødvin, gerne med moden frugt. Californisk Cabernet er et godt bud, og denne er tør og fyldig med fint krydderi. Til de grillede elementer i retten fungerer det sødmefulde præg fint. *Ravens Wood Vintners Blend 2009,*

*Cabernet Sauvignon, California, USA. 78,50 kr. (SuperBrugsen).*

### DESSERT

*Jordbærtost med grillet  
ektarin og vaniljeis*

Jordbær kræver både syre- og sødme-modspil. Normalt er rød Brachetto eller hvid Moscato d'Asti oplagte valg til jordbær. Når de er grillede, skal vinen have intensitet og fylde i smagen.

#### Hvidvin

**6** Vine fra Coteaux du Layon er særlige. De laves på Chenin Blanc-druen, som giver karakter som Sauternes. De er ikke billige, men en åben flaske kan holde sig i flere dage. *Château de la Roulerie 2011, Coteaux du Layon, Loire, Frankrig. 194 kr. (Vivable).*