

Smagekasse - Theis' Nytårsvin 2021

Theis Vine

Den perfekte vinmenu til nytåret 2021.

Vi har samlet et line-up af personalets favoritter i denne smagekasse, som er lige så eksklusive som de er velsmagende. Herefter følger naturligvis det altafgørende spørgsmål: hvilke retter skal man drikke dem til. Vi har taget os den frihed at stille med et forslag til menu, som du er velkommen til at tyvstjæle, lade dig inspirere af eller helt ignorere.

Skulle vi bestemme, så skulle du gøre således:

Kl. 18 åbner du **Champagne 1. Cru - Blanc de Blancs 2016** fra Mandois og nyder til Dronningens nytårstale, evt. med lidt forskellige kanapeer som tilbehør.

Når i sætter jer til bords skænker i **Chablis - Vieilles Vignes 2018** og nyder den til en skaldyrsservering. Det kunne være østers med en vinaigrette, rå kammuslinger med en skilt kærnemælk og grøn olie eller noget helt 3. i det univers.

Skal i omkring en ret med nytårstorsk, eller anden fisk i en cremet, hvid sauce - så er **Savigny-les-Beaune Blanc 2016** fra Domaine de Bellene den perfekte ledsager. Er der ikke sådan en ret på programmet, så er hvid Bourgogne generelt en flaske, man gerne vil se på bordet til nytårsaften.

Efterfølgende skal turen gå til Bourgogne. **Nuits Saint Georges Vieilles Vignes 2018** fra Domaine de Bellene serveres afkølet, og gerne til en mellemret med fokus på svampe. Fyldte portobello-svampe eller en svampetoast er oplagte bud på en mellemret, som både klæder rød Bourgogne, og som altid er en publikumsfavorit.

Så er det tid til hovedret og **Barolo 2017** fra Mauro Molino. Har du en karaffel, så hæld den gerne herpå hvertfald en time inden vinen skal drikkes. En vin som denne SKRIGER på velstegt kød. Tør du kaste dig ud i beef wellington, så er det et match der tager kegler. Men oksemørbrad med rødvinssauce, ovnbagte kartoffler, lidt pandestegte karotter og evt. lidt kantareller - så rammer du også plet med mad og vin. Her kunne man også gå hele vejen, og rive lidt trøffel ud over anretningen, hvis budgettet har plads til den slags udskejelser.

Kl. 24 skyder i proppen af en flaske **Champagne Brut - Blanc de Noirs 2015** fra Champagne Mandois. Den skal holdes langt væk fra kransekagen, da det er en kardinalsynd at parre de to ting.

Skål nytåret ind, og diskuter efterfølgende hvilken gin i skal parre med hvilken tonic, og hav et forrygende nytår!

Indhold225 cl.
Vintype Smagekasse