

Vin til festmåltidet

Haakon Skar
Ganymedes
18. november 2026

Domaine Aubert

Vouvray, Loire

Etablert 1823

7 generasjoner

UNESCO Heritage Site



Foto: Domaine Aubert


Chenonceau, Loire







Aubert Vouvray Le Temps d'Aimé Brut



Foto: Produsenten

Crémant de Loire

Aroma
Klar sitrus, grønne epler, nøtter og bakst

Smak
Balansert, eplekjerner, sitrus og nøtter

Crémant de Loire, Loire, Frankrike
12,5 % alkohol, 4 g/l sukker, 4,9 g/l syre
100% Chenin Blanc

Tradisjonell metode, 4 år på bunnfall



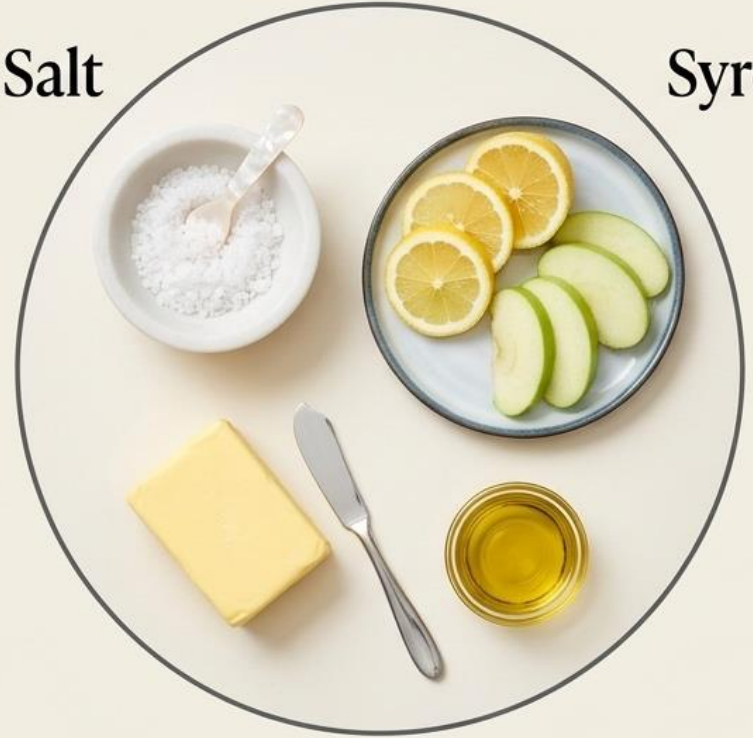





EDEL
KLASSISK
CLASSIQUE
BOURGOGNE
CHARDONNAY
KRUGER RUMPF
Phyllit
Gaston Chiquet
CUVÉE DE RESERVE
BRUT

Salt

Syre



Fett

Bitterhet

Umami

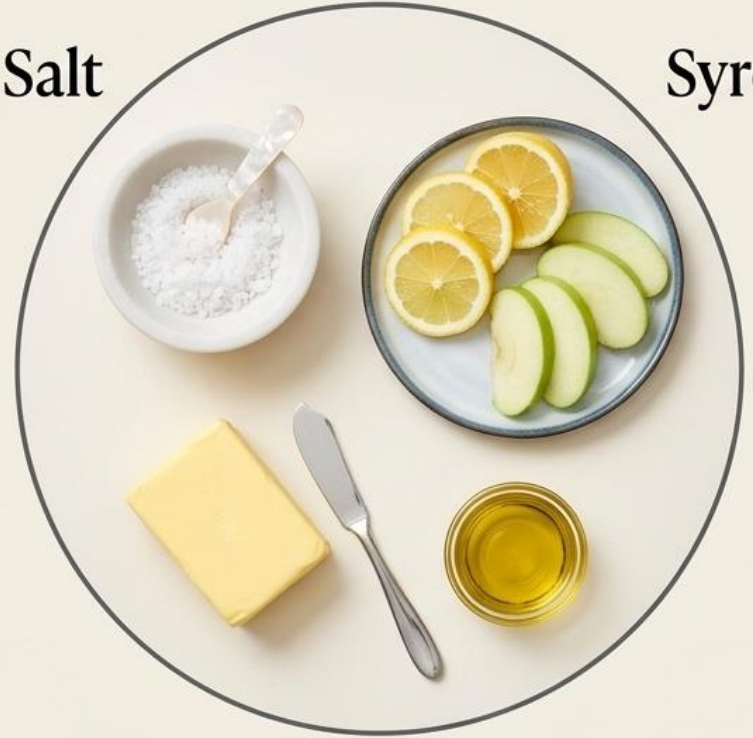


Chili

Sødme

Salt

Syre



Fett

Bitterhet

Umami

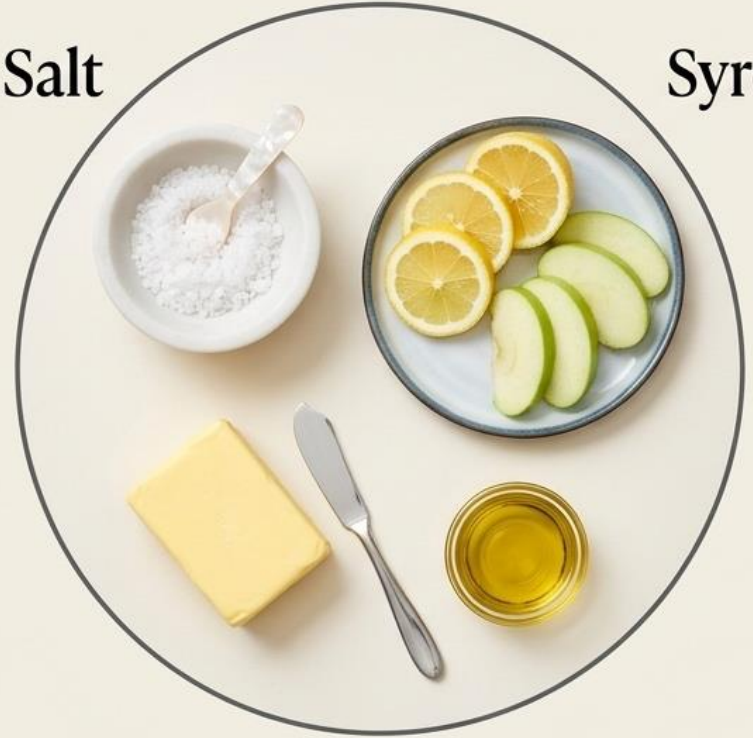


Chili

Sødme

Salt

Syre



Fett

Bitterhet

Umami



Chili

Sødme



Vinstiler i hvitvin



Lett og frisk | Saftig og frisk | Fet og floral | Krydret og fruktig | Utviklet og nyansert

Druen Chenin Blanc



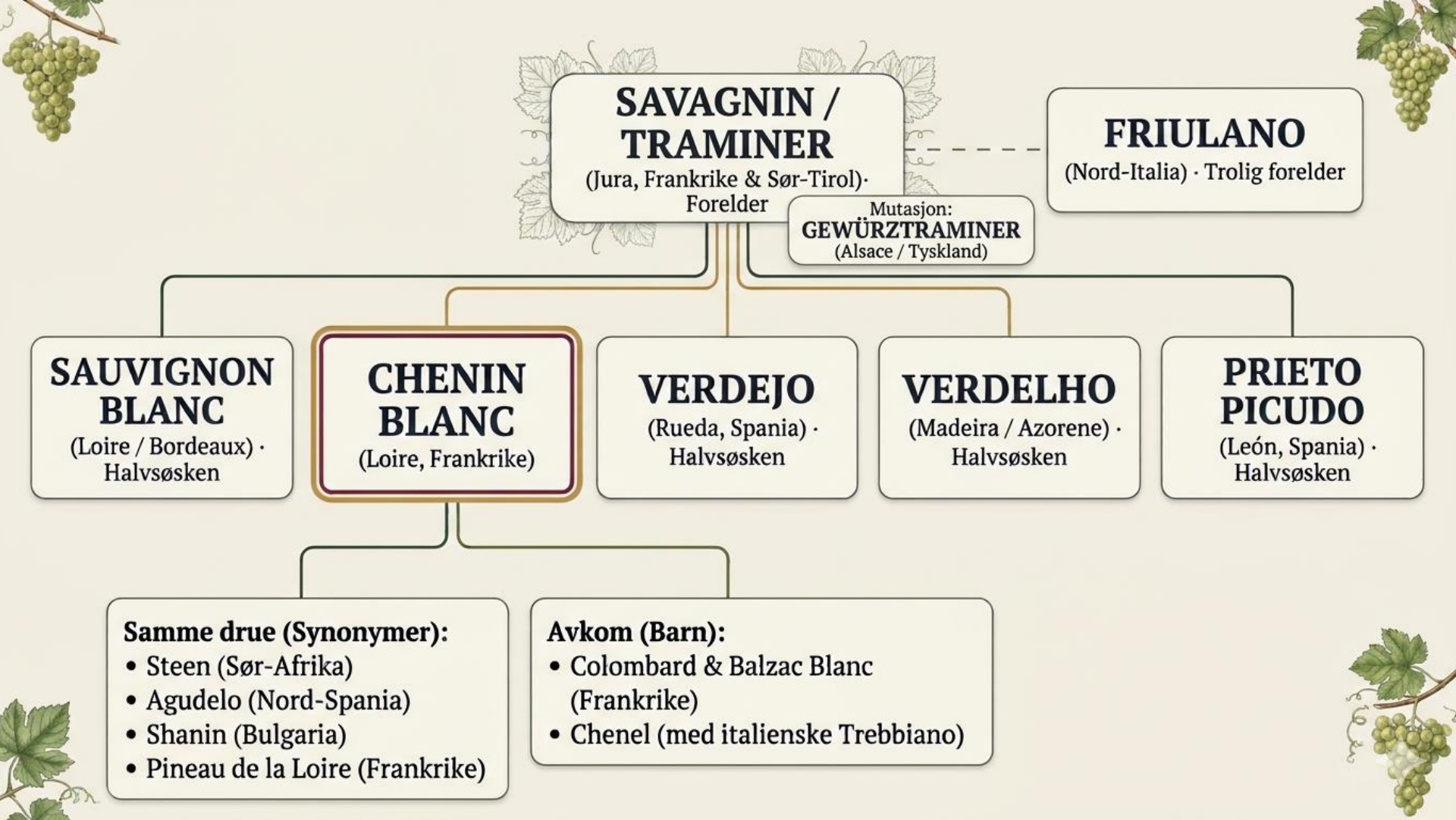
Historie fra år 845

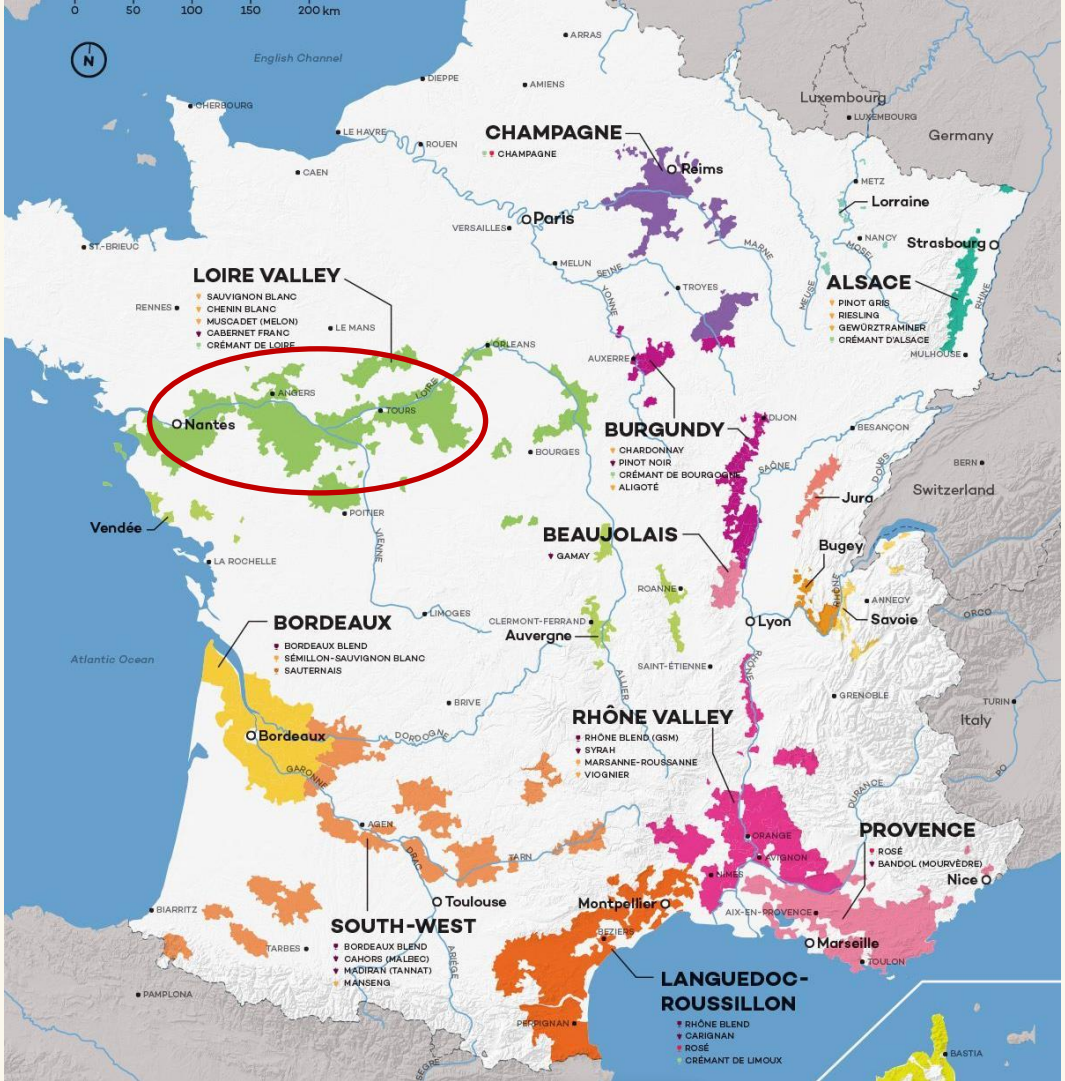
Klosterfjellet Mont Chenin i Touraine

Knusktørr, halvtørr og musserende (Vouvray, Montlouis)

Botrytus og edelsøt (Coteaux du Layon, Quarts de Chaume)

Frisk syre, god fylde, moderat aromaintensitet


SAVAGNIN / TRAMINER
(Jura, Frankrike & Sør-Tirol)· Forelder
FRIULANO
(Nord-Italia) · Trolig forelder
Mutasjon:
GEWÜRZTRAMINER
(Alsace / Tyskland)
SAUVIGNON BLANC
(Loire / Bordeaux) · Halvsøsken
CHENIN BLANC
(Loire, Frankrike)
VERDEJO
(Rueda, Spania) · Halvsøsken
VERDELHO
(Madeira / Azorene) · Halvsøsken
PRIETO PICUDO
(León, Spania) · Halvsøsken
Samme drue (Synonymer):
• Steen (Sør-Afrika)
• Agudelo (Nord-Spania)
• Shanin (Bulgaria)
• Pineau de la Loire (Frankrike)
Avkom (Barn):
• Colombard & Balzac Blanc (Frankrike)
• Chenel (med italienske Trebbiano)



0 50 100 150 200 km
N
English Channel
Atlantic Ocean
Luxembourg
Germany
Switzerland
Italy
CHAMPAGNE
CHAMPAGNE
Reims
Paris
Lorraine
Strasbourg
ALSACE
PINOT GRIS
RIESLING
GEWÜRZTRAMINER
CRÉMANT D'ALSACE
LOIRE VALLEY
SAUVIGNON BLANC
CHENIN BLANC
MUSCADET (MELON)
CABERNET FRANC
CRÉMANT DE LOIRE
Nantes
Vendée
BURGUNDY
CHARDONNAY
PINOT NOIR
CRÉMANT DE BOURGOGNE
ALIGOTÉ
Jura
Bugey
Savoie
BEAUJOLAIS
GAMAY
Lyon
BORDEAUX
BORDEAUX BLEND
SÉMILLON-SAUVIGNON BLANC
SAUTERNAIS
Auvergne
Bordeaux
RHÔNE VALLEY
RHÔNE BLEND (GSM)
SYRAH
MARSANNE-ROUSSANNE
VIOGNIER
PROVENCE
ROSÉ
BANDOL (MOURVÈDRE)
Nice
Toulouse
Montpellier
Marseille
SOUTH-WEST
BORDEAUX BLEND
CAHORS (MALBEC)
MADIRAN (TANNAT)
MANSENG
LANGUEDOC-ROUSSILLON
RHÔNE BLEND
CARIGNAN
ROSÉ
CRÉMANT DE LIMOUX
ARRAS
DIEPPE
AMIENS
CHERBOURG
LE HAVRE
ROUEN
CAEN
ST.-BRIEUC
VERSAILLES
MELUN
TROYES
RENNES
LE MANS
ORLEANS
AUXERRE
ANGERS
TOURS
BOURGES
POITIER
LA ROCHELLE
LIMOGES
CLERMONT-FERRAND
ROANNE
SAINT-ÉTIENNE
BRIVE
AGEN
BIARRITZ
TARBES
PAMPLONA
PERPIGNAN
BEZIERS
NIMES
ORANGE
AVIGNON
AIX-EN-PROVENCE
TOULON
BASTIA
METZ
NANCY
MULHOUSE
BESANÇON
BERN
ANNECY
GRENOBLE
TURIN
LUXEMBOURG
MARNE
SEINE
YONNE
MEUSE
MOSE
RHINE
LOIRE
VIENNE
SAÔNE
DOUBS
RHÔNE
ALLIER
DORDOGNE
GARONNE
DRAC
TARN
ARIÈGE
DURANCE
PO
ORCO

Domaine de la Taille aux Loups

Montlouis-sur-Loire, Loire

Grunnlagt av legenden **Jacky Blot** i 1989

Pionér for knusktørre, enkeltvinmarks Chenin Blanc

Svært lave avkastninger og manuell innhøsting

"Sukker maskerer hva Chenin Blanc er i stand til"

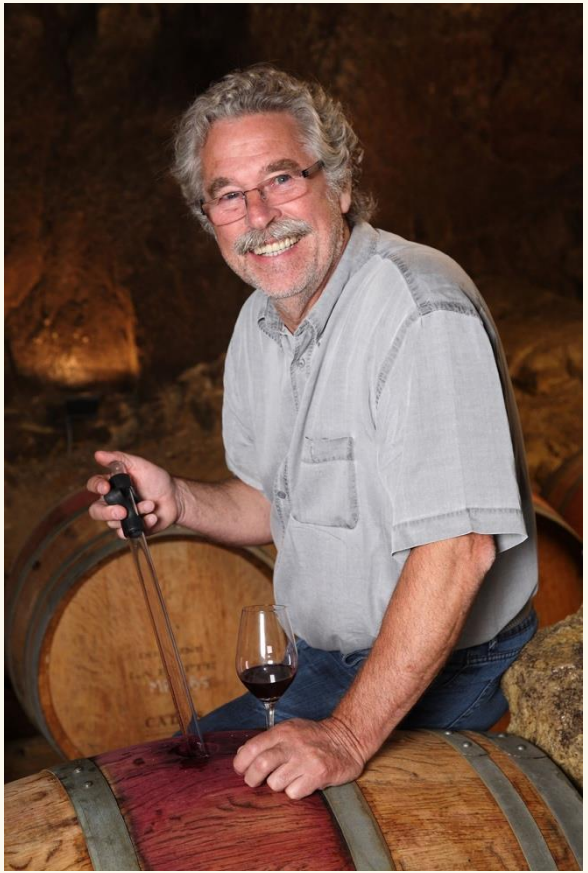
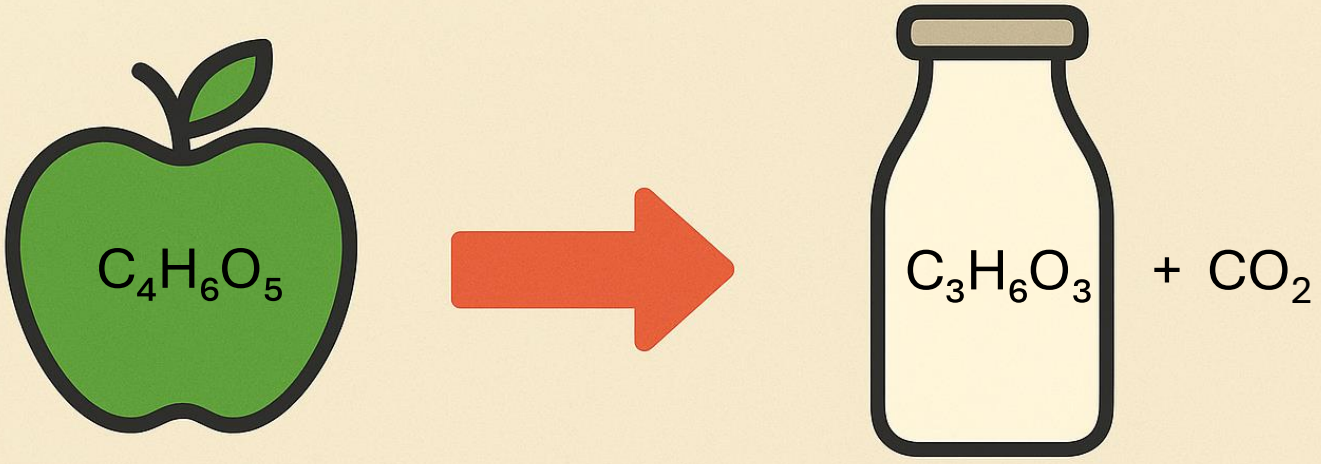


Foto: Kévin Rabiller

MALOLACTIC FERMENTATION



MALIC ACID **LACTIC ACID**

Dom. de la Taille aux Loups Hauts de Husseau 2023



Foto: Produsenten

Lett og frisk

Aroma
Duft av gul frukt, sitrus, mineralitet og florale undertoner

Smak
Konsentrert og mineralsk, preg av gule epler, kvede, honningblomst og sitrus med lang, saltaktig ettersmak

Montlouis-sur-Loire, Loire, Frankrike
12 % alkohol, < 3 g/l sukker, 5 g/l syre
100% Chenin Blanc

Gamle vinstokker (70–110 år).
Gjæret på eikefat, **ingen malolaktisk gjæring**

Weingut Battenfeld-Spanier

Rheinhessen, Tyskland

Hans Oliver Spanier og Carolin Spanier-Gillot

Fokus på ekstremt kalkrikt jordsmonn (muslingkalk)

Kjent for kompromissløse, knusktørre og salte viner



Foto: Weingut Battenfeld-Spanier

Battenfeld-Spanier Zellertal Riesling trocken 2022



Foto: Produsenten

Saftig og frisk

Aroma
Fersk og mineralsk, preg av sitrus, gult eple, voks, knust kalkstein og hint av flint

Smak
Stram, konsentrert og knusktørr med steinete frukt, moden sitron, salt mineralitet og lang, fast avslutning

Zellertal, Rheinhessen, Tyskland
12 % alkohol, < 3 g/l sukker, 7,5 g/l syre
100% Riesling

Håndselekterte druer, spontangjæret og modnet på store, nøytrale eikefat

Weingut Forstmeister Geltz-Zilliken

Mosel, Tyskland

Familieeid siden 1742 (11. generasjon i dag)

Kjølig mikroklima og devonisk skiferjordsmonn

Kjent for presisjon, lav alkohol og balanse mellom syre og sødme



Foto: Weingut Zilliken

Zilliken Butterfly Riesling 2025



Foto: Vinmonopolet

Lett og frisk

Aroma
Blomster, grønne epler, hvit fersken, sitrus og våt skifer

Smak
Saftig og fruktig med tydelig eple- og ferskenpreg, livlig syre og en leskende, halvtørr avslutning

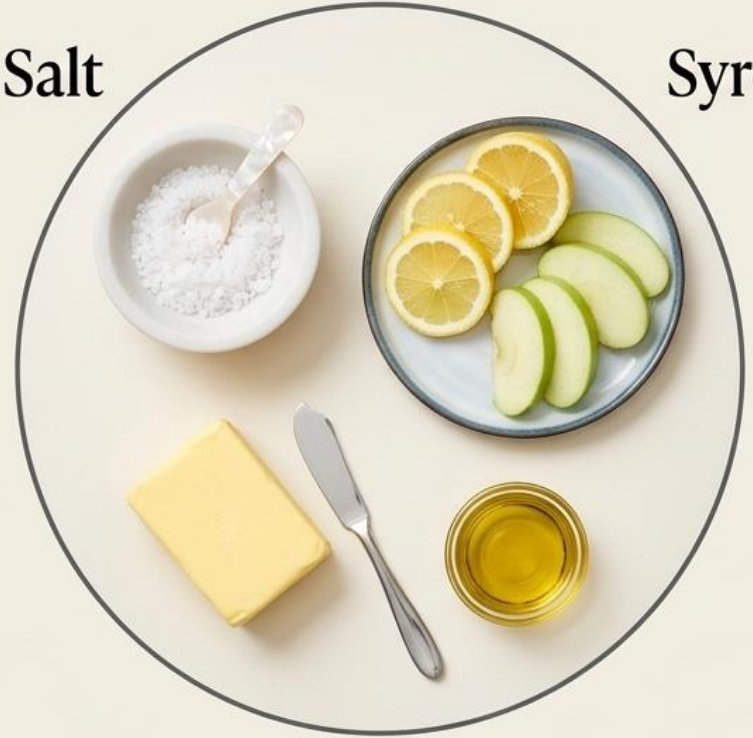
Saar, Mosel, Tyskland
11 % alkohol, 17,8 g/l sukker, 7,5 g/l syre
100% Riesling

Tidlig høstede druer fra bratte skiferskråninger, gjæret kjølig for å bevare frisk eplesyre og naturlig restsødme

	Taille aux Loups Montlouis 2023	Battenfeld-Spanier Zellertal 2022	Zilliken Butterfly 2025
Bakt lange & brunet smør	**God match.** Speiler smøret, men litt mektig	**Strålende match.** Salt mineralitet og syre kler fisken	**Flott balanse.** Syren frisker opp fisken
Selleripuré & erter (sødme)	**Krevende.** Sødme gjør tørr vin stram	**Krevende.** Sødme gjør tørr vin stram	**God balanse.** Restsødmen møter søte erter
Beurre blanc (fett)	**Perfekt balanse.** Kremet tekstur møter smør	**Strålende match.** Syren skjærer gjennom fettet	**Flott kontrast.** Syren skjærer gjennom fettet
Grønt eple (syre)	**God match.** Eplesyren står godt til eplet	**God match.** Speiler eplet, ekstra friskt	**God match.** Friskheten står godt til eplet
Gressløk & dillolje (urter)	**Flott match.** Syre fremhever urtene	**Flott match.** Flint og syre fremhever urtene	**Klar favoritt.** Sødmen gir fin kontrast til urtene
Ørretrogn (salt & umami)	**Utfordrende.** Kan gi et metallisk preg	**Utfordrende.** Umami demper frukt i vinen	**God balanse.** Sødmen balanserer salt og umami

Salt

Syre



Fett

Bitterhet

Umami



Chili

Sødme

Sødme

Vin med sødme

Vin med moden frukt







Chilli

Vin med sødme

Vin med lav alkohol







Umami

Strategi A
Moden frukt med konsentrasjon
Restsødme

Strategi B
Bunnfall (sur lie, autolyse)
Flor (Sherry, Jura)
Lagring (nøtter, sopp)







Vinstiler i hvitvin



Lett og frisk | Saftig og frisk | Fet og floral | Krydret og fruktig | Utviklet og nyansert

Vinstiler i rødvin



Frisk og fruktig | Fast og fruktig | Fyldig og saftig | Krydret og sødmefull | Utviklet og nyansert

Tanniner

Fett, protein, salt og umami



Tanniner

Fett, protein, salt og umami



Tanniner

Myte:

Fet mat trenger tanniner



Tanniner

Myte:

~~Fet mat trenger tanniner~~

Fet mat trenger syre!



Fet mat trenger syre

Sitronbåt:	**pH 2,0 – 2,6**
Rørte tyttebær:	**pH 2,6 – 3,1**
Sylteagurk:	**pH 3,2 – 3,6**
Dijonsennep:	**pH 3,5 – 4,2**
Rødkål:	**pH 3,8 – 4,4**
Riesling:	**pH 2,9 – 3,2**
Bordeaux:	**pH 3,5 – 3,8**



Weingut Peter Wagner

Baden, Tyskland (Tysklands varmeste vindistrikt)

Ung stjerneprodusent – tok over familiegården i 2019

Kjent for burgundisk presisjon, sval frukt og elegante tanniner

Jordsmonn av dyp löss på vulkansk grunn



Foto: Weingut Wagner

Wagner Spätburgunder vom Löss 2023



Foto: Vinmonopolet

Frisk og fruktig

Aroma
Fersk og fruktdreven duft av bringebær, røde kirsebær, salt lakris og lyse kryddertoner

Smak
Lys og leskende rød bærfrukt med delikat munnfølelse, god syrlighet, sømløse tanniner og lang, syrlig ettersmak

Baden, Tyskland
13 % alkohol, <3 g/l sukker, 5,1 g/l syre
100% Spätburgunder (Pinot Noir)

Håndplukkede druer fra løss-jordsmonn, spontangjæret og modnet på brukte eikefat

Domaine Saint Gayan

Gigondas, Sør-Rhône

Familien Meffre i 12 generasjoner

Gamle vinstokker (55–70 år)

Tradisjonell, ufiltrert stil med fokus på struktur og lagringsevne

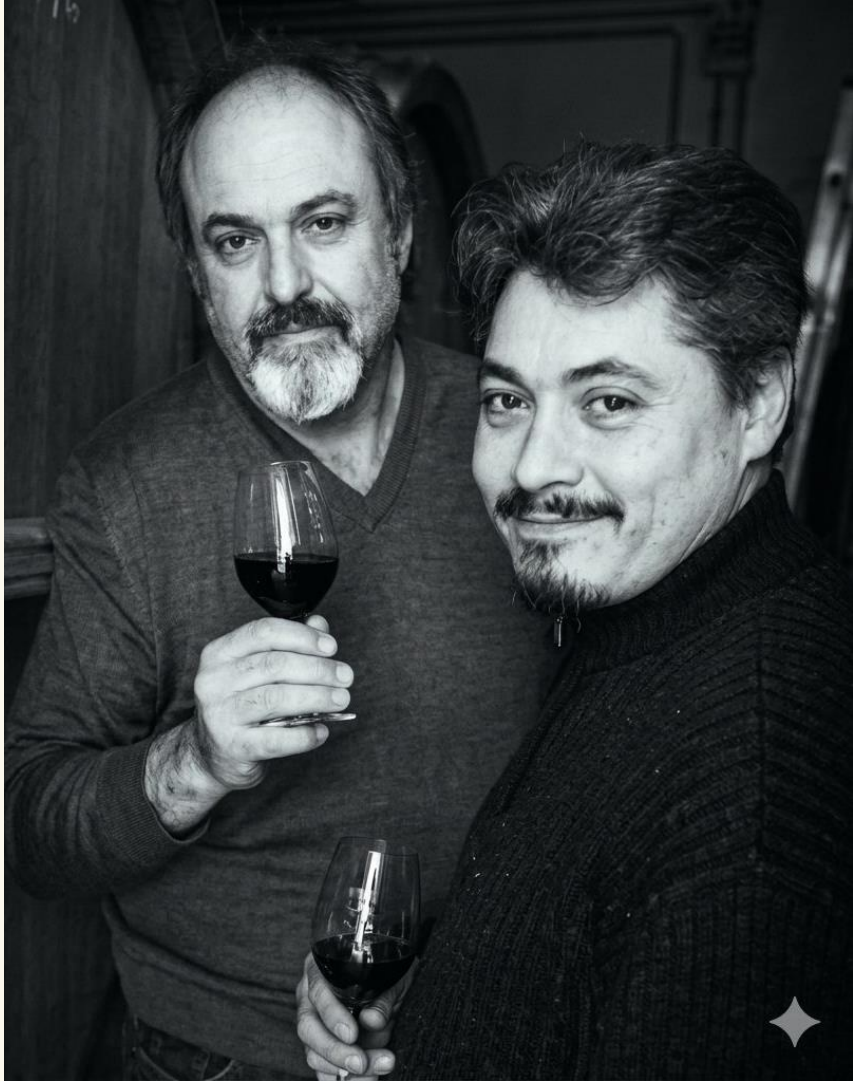


Foto: Domaine Saint Gayan

Dom. Saint Gayan Gigondas Origine 2020



Foto: Vinmonopolet

Krydret og sødmefull

Aroma
Mørke bær, modne plommer, tørket frukt, anis, garrigue (ville middelhavsurter), jordsmonn og hint av fat

Smak
Fyldig, bærpreget og konsentrert med smak av skogsbær, krydder, lakris og kaffe, faste tanniner og lang ettersmak

Gigondas, Sør-Rhône, Frankrike
14,5 % alkohol, <3 g/l sukker, 5,3 g/l syre
80 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Mourvèdre (GSM)

55–70 år gamle vinstokker. modnet 12 måneder på eikefat.

Vinstiler i rødvin

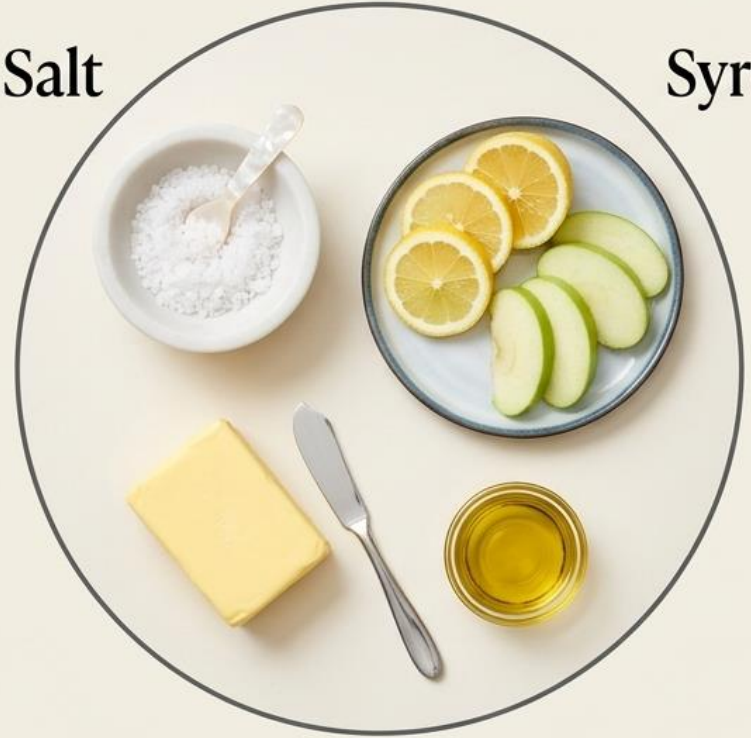


Frisk og fruktig | Fast og fruktig | Fyldig og saftig | Krydret og sødmefull | Utviklet og nyansert



Salt

Syre



Fett

Bitterhet

Umami



Chili

Sødme



Fattoria di Fèlsina

Castelnuovo, helt sør i Chianti, Toscana

Kjøpt av familien Poggiali i 1966 – et av Toscanas mest anerkjente vinhus

Berømt for kompromissløs kvalitet på både Sangiovese og tradisjonell Vin Santo

Svært begrenset produksjon laget på nøye utvalgte klaser

Foto: Weingut Wagner



Fèlsina Vin Santo del Chianti Classico 2018



Foto: Vinmonopolet

Søt, utviklet og kompleks

Aroma
Intens og kompleks duft av tørket aprikos, rosin, kandisert appelsinskall, marsipan, honning, ristede nøtter og krydder

Smak
Fyldig, søt og rik med konsentrert preg av tørket frukt, karamell, nøtter og fat, balansert av frisk syre og lang avslutning

Vin Santo del Chianti Classico, Toscana, Italia
13,5 % alkohol, 220 g/l sukker, 6,8g/l syre
45 % Malvasia, 30 % Sangiovese, 25 % Trebbiano

Appassimento – druene tørkes på stråmatter i 3–4 måneder.
Gjæres og lagres deretter i minst 7 år på små kastanje- og eikefat.


Lett og frisk
Saftig og frisk
Fet og floral
Krydret og fruktig
Utviklet og nyansert

Dekantering

Bunnfall av tanniner og vinstein (vinkrystaller)



Dekantering & Lufting

Bunnfall av tanniner og vinstein (vinkrystaller)

Oksygen «åpner» vinen



Glass

