



Vin om bord

Per W. Stryger har arbejdet med vin i 25 år og var med til at starte en artikelserien om vin i Flyaway. Her kan du læse hans anmeldelse og beskrivelse af den vin, du kan nyde om bord som gæst hos **Cimber Air**

FAKTA

Per Stryger, der i dag er luftkaptajn i Cimber Air, har udover her i Flyaway formidlet sin store viden om vin i bl.a. DR og Vinavisen.

Læs mere på www.vinum-bonum.dk under arkiv.

Tekst Per W. Stryger

Jacobs Creek Shiraz Cabernet 2005, Barossa Valley, South Eastern Australia


Denne mediumfyldige rødvin har en mellemdyb farve med et lyst rødkløverskær. Aromaen er intens med modne sorte bær, grøn peber, lidt cedertræ og vanilje. Smagen er tør med harmonisk tannin, flot tæt og kraftig krop med modne solbær, kirsebær samt lidt cigarkasse. Flot og kompleks eftersmag med strejf af krydderier, egetræ og lidt toastpræg.

Vinen vil passe godt til kødretter, pasta, barbecue og mad fra grillen.

FAKTA

Serveringstemperatur: 16-18 °C.
Alkoholstyrke: 13,5 %
En linie med styrke.



 The wine has an attractive clear red-purple colour and pleasantly lively but not overblown aromas of blackcurrant with a little pungent spice and toast.

I found a supple medium to full body with lots of lively but not sickly or jammy black cherry and blackcurrant fruit with some slightly spicy and earthy hints. This is complemented by pleasantly soft tannins so overall an easy wine to drink on its own. The flavour was not long in the mouth but with an absolutely gorgeous after taste.

Indeed it should complement lightly barbecued food or maybe some roasted/char-grilled vegetables.

Jacobs Creek 2006 Semillon Chardonnay, Barossa Valley, South Eastern Australia


Denne saftige hvidvin har en krystallklar strågul farve med et grønt skær. Aromaen er frisk med et hint af citrus sammen med tropiske frugter og et strejf af fersken. Smagen er forfriskende tør og middelfyldig. Aromaerne af citrus og de tropiske frugter går igen i smagen sammen med lidt græs. Sprød eftersmag med fin syre. En herlig ukompliceret vin.

Anbefalet til: Fisk, fjerkræ, lyst kød og som velkomst-aperitif

FAKTA

Serveringstemperatur: 9-10 °C.
Alkoholstyrke: 12 %



 This juicy white wine has a crystal clear, straw yellow colour with a hint of green. The aroma has a fresh bouquet with hints of citrus fruit, which are confirmed on the palate alongside tropical fruit flavours. These are finely balanced with a touch of freshness and acidity before a most satisfying finish.

It can be drunk as an aperitif or with most fish dishes, veal and other light meats.