

# HVAD DRIKKER MAN TIL ÅRETS NYTÅRSMENU?

## STYRBÆKS VINPAKKE TIL NYTÅRSMENUEN 2024

Pris kr. 875 for alle 5 vine



Crémant de Bourgogne  
Brut Vitteaut-Alberti  
Frankrig



2023 Confidence  
Famille Bougrier  
Pouilly-Fumé Frankrig



2023 Frey  
Chardonnay Reserve  
Rheinhessen Tyskland



2022 Nebbiolo  
Giacomo Barbero  
Langhe Italien



2020 Trentham Cellar V.P.  
Reserve Shiraz fortifed, 50 cl.  
Murray Darling Australien

## OM VINENE I VINMENUEN & VORES ANBEFALINGER

Man drikker da bobler, mens man lytter til dronningen.. bedre optakt får man ikke. Og valget i vinmenuen er faldet den fremragende **Crémant de Bourgogne Brut Vitteaut-Alberti** lavet på champagnemetoden. Duften er frugtdug og floral og smagen er på en gang let og fyldig. Rig på frugt støttet af fine bobler med finesse fra Chardonnay, frugt fra Pinot Noir og livlighed fra Aligoté Perfekt til slideren med de store rejer.

Forretten med bonito er asiatisk i smagspaletten, og her serverer vi **2023 Confidence fra Famille Bougrier**, der siden 1885 i seks generationer har leveret Loiré-vin i særklasse. Confidence laves i en meget begrænset mængde, og det er en sjældent tør og flintet Pouilly Fumé, hvor duftbuketten er fyldig med aromaer af citrusfrugter som grapefrugt og lime, kombineret med delikate hints af mineralitet - en tør og frugtig Sauvignon Blanc i en mere mineralisk og fed udgave end Sancerre's ditto, på den anden side af floden. En vin med en god balance mellem finesse, styrke og god fylde sammen med friskheden.

Timbalen med dansk laks og fynsk asparges som mellemret er klassisk og fyldig. Vinvalget er alsidigt, men der skal være god syre som modspil til fedmen. Vi har i vores vinmenu valgt en helt utroligt flot **2023 Chardonnay fra Knewitz og Rheinhessens** kalkstensholdige og lerede jorde. Her får man smørfede noter med æbler og citrus, hvor fadet er perfekt integreret, og den friske syre strammer flot op i en lang balanceret eftersmag.

Sjældent har vi selv været så imponerede over en ny vin, som da vi første gang smagte rødvinen, som vi har valgt til hovedretten i år! Det er Nebbiolo dyrket på sandede marker, og det lette terrior giver en meget elegant vin med lys rubinrød farve, saftig og spændstig: **2022 Nebbiolo Giacomo Barbero Langhe Italien**. Generelt omkring vinvalget er der også her en pæn stor bevægelsesfrihed, det skal bare ikke blive alt for voldsomt. Gerne italiensk, men en stor Bordeaux'er fx kan man sagtens gå med, hvis den slags lækkerier tilfældigvis skulle gemme sig i kælderens.

Dessertvinen skal gå til bl.a. kirsebær og chokolade i år, og vores dessertvin i vinmenuen er lavet på samme måde som portvin. Det er 100% Shiraz V.P. (den australske version af vintage port), og druerne plukkes sent, når de er optimalt modne og fulde af smag: **2020 Trentham Cellar Reserve Shiraz Trentham Cellar i Murray Darling Australien**. Vinen ligger på små træfade, hvor den unge "vintage port" modner indtil aftapning.

Shiraz V. P. har en dyb, mørk, rubinrød farve, en meget dyb og kødfuld hedvin, med komplekse toner af mørke kirsebær, brombær, blomster, lakrids, nødder og mørke krydderier. Den er fint afrundet og ganske struktureret og harmonisk i både smag og eftersmag.

### STYRBÆKS NYTÅRSVINPAKKE 2024 / kun ved forudbestilling og afhentning inden nytårsaften

Vinpakken med 5 flasker koster kr. 875 og den købes samlet. Den kan bestilles via mail til mail@styrbaek.dk, så længe lager haves eller indtil fredag den 13. december 2024. Efter modtaget bestilling sender vi en bekræftelse og et mobilnummer til betaling.

**DER VIL VÆRE UDLEVERING AF VINE LØRDAG DEN 14. DECEMBER 2024 ML. KL. 13 & KL. 14.**

Alternativt - hvis den 14. december passer dårligt - så efter aftale, men senest lørdag den 28. december 2024.

**OBS! - udlevering af nytårsmenuerne den 31. december kommer til at ske udenfor, og det bliver en travl dag. Det vil derfor ikke være muligt at få vinene med fra os nytårsaften.**