

Vine Nytårsmenu fra STYRBÆKS 2017

Vinguide til årets menu

Der er lidt forskel på anbefalingerne om man ønsker 3, 4 eller flere forskellige vine til at følge retterne, så forslagene kommer i lidt mere overordnede vendinger, og de konkrete vine fra os i guiden, kan bruges som inspiration, hvis man går på jagt andre steder.

Selv skal vi helt sikkert nyde aftenens første bobler til appetizeren, mens dronningen taler, men til en vildt-hotdog kunne en god, lokal øl måske med en anelse sødme være oplagt - og en god cider det skæve valg.

Generelt omkring hvidvin: Hvidvin er oplagt til de tre første retter, forstået som "selvskrevet" til den første, mens rødvin godt kunne overvejes til de to næste.

Det vigtigste er "god syre"! - og skal man have flere hvide, kan det godt være med en Sauvignon fra starten til laksen. Vil man nøjes med en enkelt hvidvin til alle 3 retter kunne den syd afrikanske Chenin blanc eller Saint Veran 'en være oplagte all round 'ere.

LAKS: stringent og urtet Sauvignon Blanc, fx fra New Zealand eller Loire

STYRBÆKS PASTA: Giv den lige en ekstra tak med fylden, fx med en Chardonnay eller en krydret norditaliener. En let rødvin kan også overvejes, og selvfølgelig er Italien oplagt.. Fra os kan vi byde ind med den fantastiske, argentinske Pinot Noir - men de fleste røde fra Tyskland eller Østrig, er også en overvejelse værd.

Hane thai-style: Kunne være stort med den hvide syd-afrikaner med eksotiske noter og lille, fin sødme, men en rød, der fortsætter fra pastaen, kan det også være. Går man efter fyldig hvid, der både kan følge pasta og hane, kunne Saint Veran 'en være et fornemt valg.

Hovedret: Ikke i den helt topkraftigste kategori, men med god fylde / både en saftig og de elegante med træ vil matche. Berettas appassimento er i en stringent ripasso-stil, mens Torbreck 'en på de klassiske Rhône-druer bryder med fordommene om australske marmelade-bomber, men vægter den elegante fylde i stedet.

Dessert: I princippet kan den Pink Lady ledsage kagen.. - eller gemmes til kaffen! - men vil man gerne nyde et glas dessertvin også, er det faktisk en meget fleksibel dessert. Fra vores egen beholdning er foreslået en Sauternes, men de lettere røde repræsentanter fra fx Banuyls, kunne det også være.

Køb fra STYRBÆKS:

Også i år bliver der mulighed for at bestille og købe vine på STYRBÆKS, første gang tirsdag den 19. december til "FYRAFTENSPASTA & NYTÅRSVINE" samt via mail med bestilling senest den 28. december 2017 - og meget gerne før - på mail@styrbaeks.dk

FYRAFTENSPASTA & NYTÅRSVINE

TIRSDAG DEN 19. DECEMBER KL. 17 TIL 20

Vil man gerne høre lidt om vores anbefalinger af vine til nytårsmenuen
- og måske bestille eller købe dem ved samme lejlighed -
åbner vi restauranten for sidste gang i år til en omgang afslappet pasta, hvor Klavs samtidig får lejlighed til at vise den nye maskine frem, som lægger tandhjul til alle ravioli 'erne i årets nytårsmenu!

PRIS KR. 140 PR. KUV.

for forskellige slags hjemmelavet pasta & 1 glas vin, øl, vand eller most

HUSK at reservere med antal og foretrukket tidspunkt
- hvor der kan bookes til kl. 17, kl. 18 eller kl. 19 -

Reserver på mail@styrbaeks.dk eller tlf. 65915001

STYRBÆKS · SLETTENSVEJ 223 · 5270 ODENSE N · TLF. 65915001

STYRBÆKS

Vinguide FRA STYRBÆKS til årets NYTÅRSMENU 2017

	<i>Med forbehold for ændringer i leverandørpriser og udsolgt</i>	Til hvilken ret & kommentar !	PRIS på STYRBÆKS
--	--	-------------------------------	------------------

Vild hot-dog & midnatsklokkerne

Cava Mont Michel Brut Reserva Soler-Jové Penedès	<i>Brut Reserva Mont Michel har en flot, lysegul farve med en god mousse, som bliver ved i glasset. Både i duften og i smagen er det de sprøde og delikate toner, som dominerer. Caves Soler-Jové ligger i nærheden af Finca Prunamala, i Sant Sadurn d'Anoia området, nær Barcelona, Penedès.</i>	Aperitif eller hele vejen!	KR. 85 Vejl. pris forh. kr. 99 pr. fl.
Drouin Cider Brut	<i>Cidre Brut det perfekte valg som en let drik, mild i alkohol og med fyldig æblesmag. Den er lavet på 30 forskellige slags æbler, 70% er bitre sorter, 20% søde mens de sidste 10% balancerer strukturen. Æblerne plukkes i efteråret, og juicen håndpresses, fermenteringen foregår langsomt. Der flaskes ved 4% alkohol, og andenfermenteringen, hvor gæren spiser sukkeret, foregår i flasken, hvorved cidren får sin perlende effekt.</i>	Til den vilde hotdog	KR. 50 Vejl. pris forh. kr. 55 pr. fl.

Nordiske toner / LAKS

2015 Sauv. Bl. Giesen Estate Marlborough New Zealand	<i>Lys og gylden med grønne reflekser, aromaen er frisk med citrus, hyldeblomst og et urtet, lidt græsset udtryk, i munden ren og saftig med tydelige citrusnoter og en behagelig mineralitet i eftersmagen, ekspressiv og generøs!</i>	Perfekt til laks!	KR. 125
2014 Riesling Alsace Hubert Beck	<i>Hubert Beck er oprindeligt et lille familieforetagende i den meget smukke by Dambach-la-Ville i nærheden af byen Selestat. Flere generationer af familien Beck har haft med vindyrkning eller vinhandel at gøre siden 1579 i Dambach I 2010, da ingen af Hubert og Floras to børn ønskede at overtage vingården, solgte man firmaet og de 8 ha. vinmarker til en kollega i byen, Ruhlmann. Firmaet producerer i dag vine på ca. 30 ha. vinmarker og er kendt og respekteret som en af de absolut bedste vinproducenter i området.</i>	Til laksen eller alle 3 forretter	KR. 85 2 for 160 Vejl. pris forh. kr. 99 pr. fl.

STYRBÆKS PASTA

2015 Chard. Caparzo Toscana	<i>Lavet på Chardonnay (85%), Trebbiano, Moscato og Vermentino af egen høst, fra de tre ejendomme Elisabetta Gnudi Angelini ejer i Toscana. Gæringen foregår på ståltanke og er ikke lagret på træ, Det er druernes rene frugtnuancer, som på denne måde prioriteres. Flot, blank, lysgylden farve, i næsen meget elegant og aromatisk med toner af abrikoser, pærer og eksotiske frugter (passionsfrugt, grape), smagen med sprøde nuancer af hvide ferskner - som skabt til pasta- og risottoretter, skaldyr, fisk og lyse kødretter!</i>	Kan gå hele vejen til alle 3 forretter	KR. 90 2 for 165 Vejl. pris forh. kr. 99 pr. fl.
2016 Alastro Planeta Sicilien	<i>Den unge Planeta-generation producerer vine, der efter ti års stjernekurs på den internationale vinscene, sælges kloden rundt. Grecanico (60%) og Chardonnay (40%) til Alastro Bianco dyrkes på parcellen Ulmo i Sambuca di Sicilia. Navnet på vinen, som første gang blev produceret i 1995, kommer fra en gul blomst, som er meget typisk for området og som også er afbilledet på etiketten. 90% af mosten bliver gæret på 100-200 hl. rustfri ståltanke, der er temperaturregulerede til 20 grader. De resterende 10% (Chardonnay) gæres på nye 225 l. franske egetræsfade. Grecanico giver vinen nuancer af akacieblomst og honning, mens Chardonnay tilføjer en charmerende sprødhed og en sjældent fedme. Gæringen på fad tilføjer yderligere et strejf af vanilje.</i>	Til pastaen eller alle 3 forretter	KR. 135 2 for 160 Vejl. pris forh. kr. 149 pr. fl.
2015 Bodegas Escorihuela Gascón 1884 Pinot Noir estate grown Mendoza Argentina	<i>Pinot Noir 1884 Estate Grown er lavet på 100% Pinot Noir håndplukket på egne vinmarker i Altamira, i en højde på ca. 1.250 m., hvor kølige nætter og varme dage betyder store temperaturforskelle og dermed længere modningsforløb. Det giver vine med større friskhed og charme. Præcis de egenskaber, man prøver at ramme i en argentinsk Pinot Noir. Høsten foregår som regel i begyndelsen af marts måned, og de håndplukkede druer transporteres i små beholdere for at undgå oxydering. Vinen er langtidsgæret (28 dage, 26°C) på ståltanke, og efter endt malolaktisk gæring bliver den modnet i 6 måneder på træfade af fransk eg. Pinot Noir 1884 Estate Grown har en flot, dyb, rød farve med lilla skær. I duften er den meget aromatisk og ren, med delikate nuancer af jordbær, kirsebær og violer. Smagen er dyb, med god velour og en meget lang, afrundet eftersmag. En meget harmonisk vin, hvor trækarakteren er flot integreret.</i>	Fantastisk Pinot Noir!	KR. 95 2 for 180 Vejl. pris forh. kr. 99 pr. fl.

	Med forbehold for ændringer i leverandørpriser og udsolgt	Til hvilken ret	PRIS på STYRBÆKS
Asian-style / HANEBRYST			
2016 Chenin Blanc Simonsig Stellenbosch Syd Afrika	<i>Skal man pege på en hvidvin, der i særlig grad udmærker sig som all round til de 3 første retter må det blive denne utroligt charmerende, syd afrikanske Chenin Blanc fra Simonsig. Chenin Blanc-druen trives godt i Stellenbosch, hvor et ofte koldt forår og forsommer efterfulgt af en som regel varm sommer og efterår giver gode modningsbetingelser. Chenin Blanc bliver plukket meget modnet, og det forklarer dens gode sødme, de eksotiske toner (modne pærer, æbler, grape og blomster) og den umiddelbarhed, man finder i hvidvinen. Men samtidig har den en god sprødhed, som giver den en god balance mellem friskheden og sødmen. Duft- og smagskoncentrationen er meget stor.</i>	Kan gå hele vejen til forretterne	KR. 80 2 for 150 Vejl. pris forh. kr. 85 pr. fl
2014 Saint Veran Champ Rond Dom. Cedric & Patrice Martin	<i>Marken Champ Rond i AOP Saint-Véran anses for at være den bedste mark i området og i tilfældet af en nyopdeling af markerne, ville den helt klart blive klassificeret som 1. Cru. Domaine Martin råder over en lille parcel på 0,28 ha. med vinstokke, som er 60 år gamle (2015). Druerne er håndplukkede ved deres fulde modenhed og gæres med deres egen gær, 50% på brugte træfade og 50% på ståltanke. Modningen foregår på den samme kombination af fade og ståltanke. Saint-Véran "Champ Rond" er en usædvanlig kompleks Chardonnay. Den har spændende toner af akacieblomst, ferskner, pære, melon, mango men samtidig en flot struktur og mineralitet. Den slutter med bid og finesse.</i>	Fed, hvid Bourgogne er jo ikke så tosset..	KR. 175 Vejl. pris forh. kr. 199 pr. fl

Hovedret: Kalvemedaljon

2011 Picaie Appassimento Cecilia Beretta Veneto	<i>Ved Appassimento lader man druerne tørre, hvormed en stor del af væskeindholdet fordamper, en fremstillingsmetode som også benyttes f.eks. i Valpolicella til rødvinen Amarone. Vinen har en flot, blank rubinrød farve. I duften kommer der umiddelbare aromaer af tørrede frugter, lidt i Ripasso stil, og nuancer af kirsch og vanille. I smagen har vinen en god struktur og udvikler hurtigt de klassiske toner man finder i vine fra Veneto: kirsebær, blomme, mandler. I eftersmagen fornemmer man vinens modning, men en fint afrundet smag.</i>	Saftig stringens	Fl. kr. 145 / 2 for 275 Vejl. pris forh. kr. 165 pr. fl.
2013 GMS Torbreck Vintners GMS Australien	<i>Torbreck producerer, hvad Robert Parker betegner som "nogle af jordens mest spændende vine", og husets ejer, David Powell, er vinproducent af den nye australske skole, og Torbrecks vinstil er en flot forening af den klassiske Barossavin og det bedste fra Frankrigs Rhôneal - nuancerige og bløde vine med en næsten cremet struktur, der allerede forfører ved første smagsindtryk. Vine som Torbrecks "Run Rig" ligger på priser omkring 1.500 kroner flasken, men – selvfølgelig - laver huset også vine i et mere menneskeligt prisleje, hvor fx deres GSM kan anbefales som noget af det mest lækre at nyde i den priskategori. En på én gang blød og intens/kraftig vin, der byder på masser af frugt og modne tanniner, som afsluttes i en let sødmefyldt eftersmag på en utroligt charmerende australsk måde / ligger på franske egetræsfade ca. 12 måneder.</i>	Rhône-druer på den elegante australske måde	Fl. kr. 150 / 2 for 275 Vejl. pris forh. kr. 150 pr. fl.
2011 Promis Ca' Marcanda Angelo Gaja Bolgheri Toscana	<i>Angelo Gaja er en ægte pioner, som til stadighed søger nye veje for at udvikle og manifestere den suveræne kunst, han behersker. Midt i 1990'erne tog han udfordringen op i Toscana-området. Først overtog Gaja ejendommen Pieve Santa Restituta i 1994 med 16 ha. I Montalcino. I 1996 startede Gajas nye eventyr i Toscana, mere præcist mellem Bolgheri og Castagneto Carducci. Her fik han - efter lange og seje forhandlinger, som gav Angelos kone idéen til navnet Ca' Marcanda, (på piemontesisk dialekt: huset hvor man tinger om noget) mulighed for at købe en ejendom og yderligere 80 ha. Jord. I duften er det først Sangiovese, som dominerer med klassiske røde og delikate nuancer af kirsebær. Men ret hurtigt kommer Merlots og Syrahs tætpakkede stil og kødfuldhed frem. I smagen er vinen mørkere i stil med karakterer af solbær og brombær.</i>	Den eksklusive italiener	KR. 250 2 for 450 Vejl. pris forh. kr. 299 pr. fl.

KAGE MED MANGE NØDDER

2014 Chateau Piaux Sauternes-Barsac	<i>I dag er det 5. generation, der er ansvarlig for det historiske og meget smukke Château Piaux, som hører til blandt det bedre selskab i Sauternes. Traditionel vinificering med gæring på ståltanke og 18 måneders lagring på brugte egetræsfade.</i>	Til kagen	KR. 175 Vejl. pris forh. kr. 199 pr. fl.
Moscato River Retreat Trentham Estate Big Rivers Australien	<i>Vinen har en sart, grøn-gul farve. I duften finder man tropiske noter som ananas og passionsfrugt, men i smagen er der også stenfrugter som abrikos og fersken sammen med de tropiske frugter. Vinen har en behagelig sødme og slutter friskt, da den også byder på citrusaromaer. I 1988 etablerede man det nuværende Trentham Estate, og siden da er det kun gået én vej. I dag har man kontrol over 45 ha. Vinmarker, et state-of-the-art vineri, der håndterer 5.000 tons druer. Kulminationen er foreløbig, at James Halliday i sin 2015 udgave af Australian Wine Companion, giver huset de maksimale 5 stjerner.</i>	Let & frisk - og fordi den bare smager så pokkers godt..	KR. 95 2 for 175 Vejl. pris forh. kr. 99 pr. fl.