



## Pommard-tema (Vin for begyndere)

**Område:** Bourgogne  
**Land:** Blandet kasse  
**Alkohol:**  
**Drue:** Pinot Noir



Med tema-kassen fra Pommard og Vin for begynderes podcast i ørerne kan du komme på en nørdetur rundt i den eftertragtede Bourgogne-kommune. Kassen indeholder nemlig vinene, der blev smagt i afsnittet omhandlende Pommard i Vin for begyndere.

[Oplev alle vinene fra Jysk Vin, som har deltaget i den populære podcast, her.](#)

Lyt til afsnittet her:

### **Vinbeskrivelse:**

1 fl. Pommard, La Vache 2021

Domaine Christophe Violot-Guillemard

Pommard 'La Vache' har en klar, transparent rød farve og viser løftede, kølige aromaer af jordbær, røde kirsebær, viol, krydderier og mint. Smagen følger på harmonisk vis trop med sin delikate, elegante frugt, som forenes med en sprællende syre og en lang, blød eftersmag. En "kølig," fokuseret og uhyre elegant Pommard, som smager fantastisk nu, men som sagtens kan gemmes 10-15 år fra høståret.

### **ANBEFALET | Berlingske Tidende**

1 fl. Pommard 2021

Benoit Girardin

Girardins Pommard er en kølig, elegant og tilnærmelig udgave, som præsterer på tårnhøjt Pommard-niveau på trods af sin beskedne "Villages-status". Vinen står med en transparent rød kulør og viser indsmigrende, rene aromaer af røde kirsebær, røde blomster, skovbund, urter og våde sten. I munden smyger den sig feminint og silkeblødt over tungen, mens den kølige, røde og rene frugt på smuk vis balanceres af en livlig syre og en middellang, stenet finale, der giver stor lyst til



endnu et glas. En delikat og særdeles afbalanceret Bourgognevin, som bør nydes let afkølet til retter med lyst kød eller retter med svampe.

95 POINT | Winewherever

1 fl. Pommard 'En Brescul' 2020

Domaine Denis Carré

Pommard 'En Brescul' er en elegant og lagringsværdig Pommard, som står med en transparent rød kulør og viser kølige, elegante aromaer af jordbær, hindbær, roser, kanel, skovbund og te. I munden smyger den rene frugt sig med dansende lethed over tungen, mens en sitrende syre og en ungdommelig tannin ikke alene giver kant og fokus, men som samtidig demonstrerer, at dette er en både seriøs og lagringsværdig Pommard. Henlæg den gerne 5-10 år fra høståret - og nyd den herefter af den store Bourgogne-bowle ved 15-16 grader.

Berlingske Tidende:

**Anbefalet**

Rasmus Christensen -

**95 point**

Winewherever: