

Hjemmehjelp til Jul, Bodø Puls, T. Grubstad – 24.11.2010.

Home help for Christmas

Food is made, we experiment, sips and tastes in the thousands of cottages and homes, the interest in food and wine has never been greater.

And when a two-or three-courses dinner with wine and drinks quickly costs a thousand crowner a piece per person in a restaurant in the city, you can buy a lot of good food and wine and cooking and serving everything your self.

Here are some tips for drinking for the many friends and family gatherings which are to be held before Christmas in these times.

Then it is time for the starter and that can be smoked salmon. From Alsace, comes one of the most expressive wines.

Trimbach Gewürztraminer 2007

One of the classics from the wine producer Trimbach. Gewürztraminer is a very aromatic grape with great richness and weight, and in Trimbach's version the wine is dry. 16 000 cases were made from the wine that has matured 20 months in bottle. Golden colour. A tight, powerful aroma with great spice character. Elegant and complex wine with great balance. Serving temperature: 9-11 degrees.

Lutefisk is on the table and we stick to Trimbach. **Trimbach Riesling Cuvée Frédéric Emile 2004** is a luxury Cuvée of 100% Rieslings grapes from the Grand Cru vineyards Osterberg and Geisberg. The vines have an average age of 30 years, and the soil erosion is perfect for the grapes. The wine matures three years in bottle and hold at least eight years in a good cellar. Deep straw yellow colour with a lovely aroma of ripe fruit. Great concentration, balance and intensity.

A top wine that should be served around 9-11 degrees.

Det kaskoleres, eksperimenteres, smattes og smakes i de tusen hytter og hjem, og interessen for mat og vin har aldri vært større. Og når en to- eller treverters middag med vin og øl/cocktail kommer på en tiseallapp per person på byen, kan man gjerne nyte god mat og vin og tilberede og skjenke selv. Her er noen tips til å drikke i de mange venne- og familieselskaper som vil bli avholdt i disse førjulstider.

1. Velg vin ut fra anledningen og de som skal drikke. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.
2. Tenk på vinstemningen. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.
3. Tenk på vinstemningen. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.
4. Tenk på vinstemningen. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.
5. Tenk på vinstemningen. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.
6. Tenk på vinstemningen. Er det en fest eller en vanlig kveld med venner? Er det en spesiell anledning som jul, bursdag eller bryllup? Dette er viktig informasjon som kan hjelpe deg til å velge den rette vinen.