

Vinmenu til Varna Palæets nytårsmenu 2026

Velkomst

Crémant de Limoux, Jean-Louis Denois

Økologisk Champagnekvalitet fra Limoux. 50% Pinot Noir og 50% Chardonnay. 60% af basisvinen er gæret på små egefade og der er mindst 36 mdr. gærkontakt efter 2. gæring på flaske, hvilket bidrager til det komplekse udtryk. Må ikke kalde sig Champagne, da den ikke kommer fra Champagne. Måtte tidligere ikke hedde Crémant de Limoux, da der ikke er Chenin Blanc i, men nu er reglerne lavet om - og sandheden ligger jo i glasset...

Der står degorgement-dato på etiketten, og Denois angiver selv at vinen har godt af at ligge ca 6 måneder efter degorgementdatoen.

Flot farve med et ganske let kobberskær og masser af fine, små bobler. Duften er fyldig, med elementer af æble, grape, citron og brioche. Disse elementer går igen i smagen, der er lige en anelse mere frugtig end Champagne og med en anelse mindre syre.

Serveres ved 6-8 grader.

Hjemmerøget laks med Clara Friis pærer, tyttebær & peberrod

Grauburgunder, Weingut Krebs

Weingut Krebs begyndte at flaske vin under egen etiket i 1989. I dag dyrkes der vin på i alt 20 ha, der er økologisk certificeret. Det er ca halvt grønne druer og halvt blå druer med helt overvejende fokus på Riesling og Spätburgunder (Pinot Noir).

Siden 2008 har sønnen Jürgen Krebs været ved roret efter en læretid hos nogle af Pfalz's fremmeste producenter. Jürgen har formået år efter år at hæve kvaliteten i husets vine, hvilket er belønnet med flotte omtaler i vinmagasinerne Gault & Millau, Falstaff og Eichelmann og ikke mindst med en imponerende andenplads ved vinmagasinet Vinums præmiering af "Deutscher Rotweinpreis 2017".

Lavet på 100 % Grauburgunder (Pinot Gris) fra marker omkring Freinsheim. Gæret og modnet på brugte fade.

Fyldig frugtighed i duften med aroma af gule pærer, kvæder og ristede hasselnødder. Smagen er tør, men fyldig og fed. Trods fedmen har vinen en fin, balancerende syre. Flot balance og eftersmag med tropiske noter.

Valgt til retten fordi røgen fra laksen trækker et røget element frem i vinen samtidig med at syren i vinen balancerer fedmen i laksen og matcher syren fra de syltede løg.

Serveres ved 8-10 grader.

Jomfruhummersuppe med bagt skærising, syltede græskar, porrer & Piemont d'Espelette

Chardonnay, Saint Clair

Kåret til "Best New Zealand Producer of the Year" ved International Wine Challenge 2016. Vinmageren Matt Thompson er kåret til "International White Wine Maker of the Year" ved International Wine Challenge i London 2009. Neal Ibbotson fra Saint Clair fremhæver især Marlboroughs meget langsomme, konstante modningsprocess, der giver druerne tid til at opbygge smagselementer frem til høst, som et kvalitetsparameter – der er ikke noget, der bliver forceret frem!

Ren Chardonnay fra forskellige marker i Wairau, der er et af de bedste underområder i Marlborough. Overvejende lagret på fade af hhv. fransk og amerikansk eg.

Aromaer af hvid fersken, mandel og moden grape. Mellemfyldig med god smagsintensitet og rigtig fin syre. Lang eftersmag.

Serveres ved 10-12 grader.

Oksemørbrad fra Himmerland med trøffelsauce

Hertil saute af bøgehatte & kål, syltede gule beder og sprød kartoffel bagt i lag med løg og rosmarin

Cabernet Sauvignon 'Filius', Vasse Felix

Vasse Felix er den ældste vingård i regionen Margaret River i Western Australia - et af Australiens mest prestigøse vinområder. Margaret River producerer 3 % af Australiens vindruer, men står for 20 % af landets premium-vine.

Margaret River er særlig kendt for rødvine på Cabernet og hvidvine på Chardonnay. Området har indflydelse fra havet fra både nord, vest og syd.

Al vin fra Vasse Felix kommer fra egne 197 ha vinmarker og er vinificeret i eget vineri. Vasse Felix er grundlagt i 1967 og har siden 1987 været ejet af familien Holmes a Court, der har gjort firmaet til en af Australiens førende vinproducenter.

Siden 2006 har Virginia Willcock været Chief Winemaker. Hun har flere gange været kåret som Winemaker of the Year - både regionalt, nationalt og internationalt. Hun er en frontfigur for vin fra Western Australia og bruges ofte som talskvinde og som dommer i vinkonkurrencer. Hun har omlagt stilen hos Vasse Felix til en mere umanipulerende tilgang med det resultat at huset i dag laver vine i international topklasse med en karakter man kun kan lave i Margaret River.

Lavet på 86 % Cabernet Sauvignon, 12 % Malbec og 2 % Petit Verdot. Al frugt er høstet i Margaret River og hvert plot er vinificeret separat og modnet 12 måneder på barriques - 7 % nye, resten mellem 1 og 5 år gamle. Blendet er lavet efter lagring.

Duften er klassisk Cabernet domineret af solbær med krydrede noter fra fadet og aromaer af grus, skovbund og salvie. Mellemfyldig med gavmild frugt, faste tanniner, god friskhed og en ret lang eftersmag.

Serveres ved 16-18 grader.

Nytårsdessert med chokolade brownie, hasselnød, hvid chokolade & mandarin

Tawny Port, Quinta do Infantado

Quinta do Infantado er grundlagt i 1816 af den portugisiske kronprins Pedro IV. De seneste ca 100 år har quintaen været ejet af familien Roseira, i dag drevet af Joao og hans svigerinde Catherine. Alle de godt 40 ha vinmarker har A-klassifikation; alle marker til portvin får points for en række forskellige faktorer - markens højde over havet, jordbund, beliggenhed, opbindingsmetode, hældning, soleksponering, beplantningstæthed, jordens beskaffenhed, vinstokkenes alder, læforhold, druesorter - og det samlede pointantal klassificerer markerne mellem A og F. A-marker kan således sammenlignes med Grand Cru. Quintaen er også beliggende ved byen Pinhao som er centrum for den allerfineste del af Portvinslandskabet.

Der er 76 tilladte druesorter til fremstillingen af portvin. Det er dog kun 29 sorter, der anbefales, og så er der fem sorter, der betegnes som ædle. På Quinta do Infantado udgøres 90 % af vinstokkene af de tre ædle sorter Tinta Roriz, Touriga Nacional og Touriga Franca.

Alle druer høstes i hånden og fremstillingen er meget traditionel; druerne trædes med fødderne i lave cementkar, de såkaldte "lagares", hvilket giver en blid, men hurtig ekstraktion af farve, tanniner og smagsstoffer. Hos Quinta do Infantado gærer man vinen til et højere alkoholniveau inden man forstærker den. Det giver en mere vinøs, mere stofflig og mindre sød portvin. A-klassificerede marker og den traditionelle fremstilling vil hos de fleste portvinshuse være reserveret til Vintage-port, men på Quinta do Infantado er det alle vinene - fra almindelig ruby til vintage - der er lavet på denne måde.

Lavet på Tinta Roriz (Tempranillo), Touriga Nacional, Touriga Franca og Tinta Barroca og lagret på små fade. Blandet af 2-3 årgange.

Fantastisk højt niveau for en basis Tawny; flotte noter af tørrede frugter, kaffe og nødder. Balanceret smag med god intensitet og mindre sødme end normalt for portvin.

Skøn vin; går perfekt sammen med nødder, chokolade og appelsin. Hold vinen på køl efter åbning, så holder den sig nemt op til en måned.

Serveres ved 10-12 grader.