

UVELG ANLEIÐING: **UTEFEST**

UVELG OPPDEKNING:

SE MER PÅ:

SAMLET PRODUKTPRIS **196,-** SOM VILT

NOR GÅRDEN

20 ØKOLOGISKE NYHETER LAMMELAR

KLIKK HER

om Apéritif | annonsere | abonnere | diskusjonsforum | søk | send din oppskrift

Apéritif

Nordens største nettsted om mat og drikke



Dagens rett: Argentinsk grillset entrecôte
Flere oppskrifter



Ukens drink: Sommerfrisk epledrøm
Flere drinker



Ukens vin: Knallkjøp x 2
Mer vin

FORUM

Diskuter mat og drikke

MAT

- kokebok (4573)
- dagens rett
- tema: grillmat
- lett og godt
- mat (3436)
- videokjokken

DRIKKE

- pollisten (11815)
- godbiter i pollisten
- månedens tax-free
- bartender (1587)
- vin (950)
- ukens vin
- velg vin til mat
- tester (357)
- vin- og matkurs
- vintermometeret
- druleksikon
- drikkeleksikon
- brennevin (557)
- ukens drink
- vann (14)
- kaffe-te (50)
- øl (55)

LAG EGEN

- min kokebok
- min vinkjeller
- min bartender

ANNET GODT

- gratis nyhetsbrev
- QUIZ NY!**
- vinkurs
- opplevelser (217)
- bøker
- nytt i butikken
- lenker
- FAQ
- Apéritif mener
- sigar (10)
- konkurranser

BRANSJE

- horecanett
- leverandører
- lag drikkekart

NYTTIGE VERKTØY

- pollisten
- kokebok
- bartender
- horecanett

MOBILT

- mms sms wap

JS til hjemmesider

RSS-feed

PARTNERE



Du befinner deg i: Hovedside/ ukens vin/ Vellykket partyvin/

Ukens vin Vellykket partyvin

Denne herlige rødvinen er som skapt for vårens sammenkomster.

13. mai 2009 - Aase E. Jacobsen

Nå kan du gratis få **Ukens vin som e-post**. Se lenger ned for mer informasjon.



Rupicolo Castel del Monte 2007, kr 114.00 (31385 - bestillingsutvalg) har akkurat det du er på jakt etter når du skal finne en rødvin som klarer mesterstykket å følge en meny som strekker seg over fugl, fisk, grønnsaker, så vel rått som kokt og grillset, mildt og sterkt.

Akkurat passe av alt
Nøyaktig slik menyen for en vellykket **vårlig hage- eller innefest** skal være.

Den har både særpreg, er myk og innsmigrende samtidig som den har veldig god saftighet og friskhet og akkurat nok tanninbitt til å kunne matche grillset kjøtt.

Dessuten har den en veldig god bærsødme som gjør at den parerer også godt krydret mat og rå grønnsaker.

Les også:

- Pris- og smaksbomber fra sør (Ukens vin)
- Kraftpakker fra sør (Ukens vin)
- Test av røde viner fra Sør-Italia (i 2004)
- Apéritifs polliste - rødviner fra Puglia
- Test av soritalienske rødviner (i 2001)



Aase E. Jacobsen
Foto: Gunnar Mjaugedal



internasjonale vinverdenen "visste" hvor regionen lå, og selvsagt ikke heller at området evnet å lage vin av svært høy klasse. På den tiden hadde soritaliensk vin bare én vei til markedet, nemlig å fylle ut de magrere og mer alkoholsvake vinene fra nord.

Rivera er først og fremst spesialist på nero di troia, Castel del Montes fremste drue, men vår vin inneholder bare 30 prosent av denne. Resten er arbeidshesten montepulciano. Rivares rene **nero di troia-vin** har ikke uventet enda mer karakter og større fasthet siden druen får lov å vise seg frem helt alene.

Bestill Ukens vin med en gang

Ønsker du å bestille Ukens vin trykker du bare på vinnavnet og du flyttes direkte til Apéritifs Polliste og bestillingsrutinen. Vi gjør oppmerksom på at på grunn av denne spaltens popularitet, og siden enkelte viner er tilgjengelig i mindre kvanta enn andre, kan det oppstå en utsolgt-situasjon. Du vil i så fall få beskjed om det fra Vinmonopolet, samt vanligvis også en dato for når vinen atter er å få tak i.

Rupicolo Castel del Monte 2007

Les mer om produktet

Produsent: Rivera

Område: Puglia



Poeng: 86

Varenummer: 31385

Bestillingsutvalg

Søk i..

Kokebok

Søkeord:

Søk

- Gå til Kokebok
- Gå til Pollisten
- Gå til Bartender
- Gå til Min kokebok
- Gå til Min bartender
- Gå til Min vinkjeller



Få mer ut av Apéritif



Løs en QUIZ

- Gratis nyhetsbrev
- Ukentlig nyhetsbrev
- Dagens rett
- Ukens vin
- Ukens drink
- Godbiter i pollisten
- Kurs

Siste oppskrifter

- Skalldyrsalat
- Bruschetta med parmaskinke
- Kyllingburgere med Sweet Curry

Godt til reker

- ★★★★★ (84p) Ponte Vinho Verde 2007, kr 77,90 (75cl)
- ★★★★★ (83p) Ronchi Verdicchio dei

SAMLET PRODUKTPRIS **196,-** SOM VILT

UVELG ANLEIÐING: **UTEFEST**

UVELG OPPDEKNING:

SE MER PÅ:

Godt appelsin kan brukes til

ICA

Det smaksrike indiske kjøkkenet del 8

INDIA Santa Maria



Land: Italia

Volum: 75cl Pris: kr 114,00

Dersom du ønsker å bestille flere produkter, kan du også velge fritt fra Apéritifs polliste eller søke deg frem til de varene du er ute etter.

Ukens vin på mobilen - som MMS, SMS og WAP

Ukens vin på MMS: Send **UKENS** til **2004**, og du mottar Ukens vin - med bilde og fyldig tekst - én uke før publisering. **Les mer her** (klikk)

Ukens vin på SMS: Send **VARSLER UKENSVIN** til **1986**, og du mottar Ukens vin som kortfattet tekstmelding til din mobiltelefon hver uke. **Les mer her** (klikk)

Ukens vin på WAP: Send **MAT** til **2244**, og du kan lese Apéritif på mobilen med WAP. **Les mer her** (klikk)



Ukens vin som e-post:

Hver tirsdag, altså én dag før alle andre kan lese om den, får du som abonnerer på Ukens vin en e-post rett i postkassen din. Selvfølgelig helt gratis. **Les mer her** (klikk) eller gå helt nederst på siden:

Andre artikler du kan ha glede av:

- Pris- og smaksbomber fra sør (Ukens vin)
- Kraftpakker fra sør (Ukens vin)
- Test av røde viner fra Sør-Italia (i 2004)
- Apéritifs polliste - rødviner fra Puglia
- Test av sørialske rødviner (i 2001)

[Utskriftsvennlig versjon](#)

Tips en bekjent om denne artikkelen: (Fyll inn e-post-adresser i begge felter)

Til: Fra:

Ja, jeg vil ha gratis nyhetsbrev fra Aperiitif

Fornavn:
 Etternavn:
 Epost:
 Postnr:

Abonner på:

- Nyhetsbrev
- Ukens drink
- Dagens rett
- Godbiter i pollisten
- Ukens vin
- Kurs

[\[Tilbake\]](#)

Castelli di Jesi Classico 2008, kr 89,90 (75cl)

★★★★+ (87p)
 Wittmann Grüner Silvaner Trocken 2008, kr 136,00 (75cl)

Neste kurs:

Bestill GAVEKORT her

Kursoversikt for 2009 finner du her

3. juni:
 Tysk riesling i verdensklasse og sushi-
Oslo NY!

24. juni:
 Kokkekurs på sommerens beste tapas og grillretter -
Oslo NY!

Siste fra diskusjon

For de som fortsatt leser her,...
 (Oslos topprestauranter)

For å sette en liten spiss...
 (Gode villtips)

Hei... I helga var en en vennegjeng...
 (Gode villtips)

4 kjelår (12 uker gammelt) sjysaus: Creme...
 (Kje - oppskrifter)

Vi begynte litt alternativt, geitekillingswok med...
 (Kje - oppskrifter)

Siste fra Horecanett:

- Utsetter hotellplaner
- Suksess i Bergen
- Utsetter bygging
- Serverte langreist mat
- Åpner italiensk restaurant

Ledende og stort utvalg innen kjøkkenutstyr
 Vi leverer i hele Norge
TRAKTØREN
 KJØKKENUTSTYR

ONFERANSER OG SELSKAPER
 I TRADISJONSRIKE
GAMLE LOGEN

Min kokebok
 Ta vare på oppskriftene dine
 Lag egen kokebok
 Få tilgang til hele 20.000 oppskrifter

Er du Norges beste amatørkokk?

Send inn din oppskrift
Vinn flotte premier
aperitif
 Opplysningskontoret for Meieriprodukter

Løs en **QUIZ**

aperitif Kurs

24. juni i Oslo Sommerens beste tapas og grillretter
 - Kokkekurs med Norges beste kokker