

Fageråsen Taste & Hike 2026



Tapas:

Arancini med tørket eggeplomme, gressløkmayo og sprø topping, servert varm

Parmaskinke servert på brød med melon og honning

Parmesankrem servert med grissini

Stekt picante salami blandet med oliven, spinat og mandler - servert som en liten salat på skje

Bruschetta med tomat og oliven

Viner

Palmento Costanzo Mofete Bianco Etna DOC

- **REGION:** Sicilia
- **GRAPES:** Carricante 70%, Catarratto 30%.
- Floral and fruity aroma with notes of ripe fruit, citrus minerality and hints of smoke. The taste is rich, long and well structured. Long, clean finish with notes of minerality.
- **VINIFICATION:** Carefully selected grapes. Fermentation at controlled temperature – 18 degrees celsius. Partially malolactic fermentation. Matured 7 months in stainless steel tanks.
- **PAIRINGS:** Excellent with shellfish. Goes very well with most seafood dishes, vegetable courses and light meat.
- **RATINGS:** Decanter-91p, Wine Enthusiast-91p.



Colli Di Castelfranci Iris Irpinia Falanghina DOC

- **REGION:** Campania
- **GRAPES:** Falanghina
- Pleasant aroma of white fruits, concentrated and very well balanced with a subtle complexity. The mouth feeling offers a rich, yet harmonious taste with good acidity and long, clean finish.
- **VINIFICATION:** Fermentation and maturation on lees in stainless steel tanks for 4 months with batonnage every second week. One month maturation in bottle.
- **PAIRINGS:** Goes very well with most seafood dishes, vegetable dishes – excellent for Caprese Sallads. Perfect for pizzas, especially Margherita and spicy varieties.
- **RATINGS:** Falstaff-90p. VertdeVin-92p.



Brangero Nebbiolo d'Alba DOC Quattro Cloni

- **REGION:** Piemonte.
- **GRAPES:** Nebbiolo.
- Ruby red colour with reflections of brown/orange. Elegant and fruity aroma of ripe red berries and cherries, with hints of spices and leather.
- **VINIFICATION:** Maceration on skin for 20 days. Matured on 500 litre oak barrels for 18 – 24 months. Bottled 2 years after harvest.
- **PAIRINGS:** Goes well with savoury meat dishes and firm, mature cheeses. White pizza with mushrooms and salsiccia.
- **RATINGS:** James Suckling-91p.





Tapas:

Scampi med chimichurri

Ceviche på kamskjell med sitron, agurk og basilikum

Grønne oliven

Karamelisert manchego servert på fikenkjeks

Spansk tortilla med soltørket tomat

Viner



Passer Til



Faustino I Gran Reserva Blanco

Hvitvin - Spania, Rioja

Årgang
2021

Druetyper
viura 80%
Chardonnay 20%

Produsent
Familia Martinez Zabala

Website
<https://www.familiamartinezzabala.com/en/>

Produsentbeskrivelse

Familia Martinez Zabala har mer enn 160 år med kunnskap og lidenskap for vinmaking som inspirerer 4. generasjon; Carmen og Lourdes Martinez Zabala. Familien eier seks vingårder: Bodegas Faustino som er verdensledende innen eksport av Rioja Gran Reserva-viner; Campillo (DOCa Rioja), Portia (DO Ribera del Duero), Marqués de Vitoria (DOCa Rioja), Valcarlos (DO Navarra) og Leganza (DO Mancha). Familia Martinez Zabala tilbyr et av de bredeste og mest anerkjente utvalgene av rødvin, rosé, hvit og cava i Spania som er verdsatt i mer enn 140 land.



Passer Til



Bestillingsinformasjon

Campillo Albarino

Hvitvin - Spania, Rioja

Årgang
2025

Druetyper
Albariño 100%

Produsent
Familia Martinez Zabala

Website
<https://www.familiamartinezzabala.com/en/>

Produsentbeskrivelse
Familia Martinez Zabala har mer enn 160 år med kunnskap og lidenskap for vinmaking som inspirerer 4. generasjon; Carmen og Lourdes Martinez Zabala. Familien eier seks vingårder: Bodegas Faustino som er verdensledende innen eksport av Rioja Gran Reserva-viner; Campillo (DOCa Rioja), Portia (DO Ribera del Duero), Marqués de Vitoria (DOCa Rioja), Valcarlos (DO Navarra) og Leganza (DO Mancha). Familia Martinez Zabala tilbyr et av de bredeste og mest anerkjente utvalgene av rødvin, rosé, hvit og cava i Spania som er verdsatt i mer enn 140 land.

Produktbeskrivelse
På Bodegas Campillo finner vin, kunst og arkitektur en perfekt balanse. Vingården ligger i Laguardia og den åpnet i 1990. Vingården er bygget som et Bordeaux-château i sentrum av eiendommen og er



Passer Til



Bestillingsinformasjon

Volum
75 cl

Portia Verdejo

Hvitvin - Spania, Castilla y León, Ribera del Duero

Årgang
2024

Druetyper
Verdejo 100%

Produsent
Familia Martinez Zabala

Website
<https://www.familiamartinezzabala.com/en/>

Produsentbeskrivelse
Familia Martinez Zabala har mer enn 160 år med kunnskap og lidenskap for vinmaking som inspirerer 4. generasjon; Carmen og Lourdes Martinez Zabala. Familien eier seks vingårder: Bodegas Faustino som er verdensledende innen eksport av Rioja Gran Reserva-viner; Campillo (DOCa Rioja), Portia (DO Ribera del Duero), Marqués de Vitoria (DOCa Rioja), Valcarlos (DO Navarra) og Leganza (DO Mancha). Familia Martinez Zabala tilbyr et av de bredeste og mest anerkjente utvalgene av rødvin, rosé, hvit og cava i Spania som er verdsatt i mer enn 140 land.

Produktbeskrivelse
I 1990 kjøpte Martinez Zabala-familien 160 hektar land i Ribera del Duero. Bodegas Portia ligger i Burgos-regionen i Gumiel de Izán. Vineriet ble designet av arkitekten Norman Foster. Vinhuset er et av mekkaene for avantgarde-arkitektur i hjertet av Ribera del Duero. Det er en virkelig ikonisk vingård som inviterer sine besøkende til å oppleve en uforglemmelig kombinasjon av arkitektur, kunst, gastronomi og er

Stabben

Tapas:

Tuna Tartar - Mango - chili - lime

Serrano 12 mån - Avocado - Picklad jalapeno

Crustade - tryffel - Manchego 18 mån - honung

Villreker (serveras kall utan skal) - vitlök - citron - persilja - chili

Getost - rödbeta - rostad mandel -balsamico

Luisa Spumante Brut Ribolla Gialla

- **REGION:** Friuli-Venezia Giulia.
- **GRAPES:** Ribolla Gialla.
- Pale straw yellow colour. Fresh, delicate and intense aroma of white flowers and ripe fruit like pineapple and apricot. The perlage is smooth and long lasting. The firm acidity is well balanced, with a long, clean finish.
- **VINIFICATION:** Matures on fine lees and yeast for 2 months, followed by 1 month in bottle.
- **PAIRINGS:** Perfect as aperitif. Goes well with lighter dishes, cold cuts, red pizzas, pasta with seafood and salads.



Luisa Spumante Rose

- **REGION:** Friuli-Venezia Giulia.
- **GRAPES:** Refosco, Merlot.
- Light pink colour. Intense and complex, yet elegant aroma of red berries with floral notes and a yeasty touch. Rich and pleasant mouth feeling, with well balanced acidity and long lasting finish.
- **VINIFICATION:** Matures on fine lees and yeast for 3 months, followed by 1 month in bottle.
- **PAIRINGS:** Perfect as aperitif. Goes well with lighter dishes, pizza, pasta, seafood and salads.



Carles Andreu DO Cava Gran Reserva

- **REGION:** Conca de Barbera.
- **GRAPES:** Xarel-lo 39%, Parellada 34%, Chardonnay 23%, Macabeu 4%.
- Yellow colour with green reflections. Elegant complexity with aromas of yellow fruits and gentle spicy notes.
- **VINIFICATION:** Second fermentation for a minimum of 30 months on fine lees. No dosage.
- **PAIRINGS:** Goes very well with a long range of food, especially seafood, lighter meat courses, cold cuts and vegetable dishes.

