

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting

Nr 1, 2012

Välkommen till första utgåvan av ”Gott vin”, ett litet brev med tips om viner som är värda att köpa.

Så här när sommaren har börjat passar en rosé extra bra. Där vill jag rekommendera **Les Terrasses Rosé (nr 98135)** för 159 kronor. Detta är en kvalitetsrosé, med blek laxrosa färg. Doften är liten till medel, med hallon och smultron. Smaken är medelfyllig och elegant, med medel syra och en bra kropp. Det är toner av nektariner, citrusfrukt och gula plommon i smaken. Smaken är lång och vinös. Vinet passar både som drink och till mat, såsom fisk eller kyckling med inte alltför starka tillbehör. Servera det inte helt kylskåpskallt, då smakar den mindre.

Detta är en bra rosé, fjärran från de läskedrycksliknande budgetroséer, med doft och smak av lösvisktgodis, som det finns så många av. Drick hellre en flaska av detta vin än två av ett billigt. Vinet ligger i beställningssortimentet så du behöver beställa från ditt systembolag i förväg. Den butelj jag öppnade hade lite vinsten, alltså små kristaller som ser ut som sockerkorn, i botten. Detta är inte farligt och inget fel.

På den vita sidan vill jag rekommendera **Divino Nordheim Sommeracher Katzenkopf Silvaner Kabinett Trocken (nr 6762)** för 89 kronor. Det här vinet är mildt med ganska låg syra. Det har doft som är typisk för druven silvaner, mjuk och lätt med ton av vita blommor och örter. Smaken är mjuk och lätt med en liten parfym och blom-ton. Det passar bäst till sallader och lätta fiskrätter, gärna med grönsaker såsom sparris, sockerärter eller stekt squash till. Alternativt kan man ha en sås med örter, t ex en dill-smör-sås till. Det gifter sig bra med vinets aromer. Dillkokt färskpotatis till är utmärkt. Vinet ligger i ordinarie sortiment.

På röda sidan fungerar **Raza Selection Malbec Shiraz (nr 6504)** för 89 kronor bra när grillen nu tas fram. Detta vin är från Argentina, men har en sydfransk ton i doft och smak. Det är smakrikt, med mörka frukter och en kryddig och varm ton, och passar mycket bra till grillat nötkött. Vinet ligger i ordinarie sortiment.

Låt mig slutligen nämna några röda viner från Portugal, för den som vill ha något riktigt rejält och kraftigt, till den blodiga entrecôte med gorgonzolasås. Det här är alltså inga sällskapsviner man dricker i bersån en varm sommardag. **Crasto Superior (nr 72407)** för 169 kronor och dess storebror **Quinta do Crasto Reserva Old Vines Reserva Old Vines (nr 71734)** för 225 kronor är båda från Douro i norra Portugal, gjorda på traditionella druvor i traditionell still. De har massor med frukt och strävhet och kan gärna lagras. Dricker man dem nu är det klokt att dekantera vinet en timme innan man ska dricka det, så hinner det att öppna sig lite. En fet sås är också bra som tillbehör, eftersom det tar ner strävheten i vinet.

Jag önskar er därmed en trevlig sommar.

Gunnar Lindholm

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka ett mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail med till wine.consulting@telia.com