

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 5, 2012

Här är ett nytt nummer av "Gott vin" med tips om två vita och fem röda av olika typer. Alla är mer än prisvärda.

Bland vita viner kanske ni hört talas om Alvarinho, eller Albariño som den också heter. Den odlas mest i Portugal och norra Spanien, och börjar hitta in till svenska butiker, vilket är kul. Jag provade nyligen **Burgás Albariño (nr 70986)** för 99 kronor. Detta vin har medelstor doft med vita blommor, aprikos och andra gula frukter. Smaken är medelfyllig, med gula frukter, blommor och medelhög syra. Vinet är förvånande bra och långt för sitt pris. Det här vinet är brett i sitt användningsområde. Det passar till nästan alla fiskrätter och även sallader och kyckling. Det är ett "mainstream" vin utan udda smaker, så det fungerar bra om man har fest med många människor med olika preferenser, eller även själv att ha hemma eftersom det passar till det mesta.

Vill man hellre ha en chardonnay så föreslår jag **Chablis, Domaine de la Boissonneuse (nr 5624)** för 159 kronor. Mycket gott till alla fisk- och skaldjursrätter. Vinet är inte ekat och har en frisk syra, så det är bra med tillbehör med syra eller salta, t ex en vitvinsås eller räksås. Vi har några flaskor som legat 4-5 år från produktionsåret, vilket verkar optimalt. På systembolaget finns ett yngre vin, men det kan lätt drickas redan nu utan att någon kommer att bråka om det.

På den röda sidan rekommenderar jag **Crozes-Hermitage (nr 2223)** från Domaine des Entrefaux för 179 kronor. Vinet har varm smak med mycket blå och röd frukt och typisk, lite kryddig, syrah-ton. Det är inte lika "mjukt frukt-maxat" som många nya-världen-shiraz, utan har mer struktur och strävhet. Mycket trevligt till höstens grytor.

Vill man ha ett liknande vin, men inte för lika mycket pengar, föreslår jag **Crozes-Hermitage Domaine Habrard (nr 2861)** för 116 kronor. Vinet är nyinkommet nu i september 2012. Det är lite enklare och kortare än det förra, fortfarande av samma typ och ett riktigt bra köp. Man får mycket vin för pengarna.

För cabernet-älskaren passar **Louis M Martini Cabernet Sauvignon (nr 6723)** för 199 kronor. Detta är en typisk "internationell Cabernet", där druvans egenskaper kommer fram mer än det land eller distrikt den kommer från. Stor bra Cabernetdoft med svarta vinbär och även kaffe och choklad. Smaken har samma stil som doften, och är kraftig. Perfekt till en blodig biff.

Ett vin med typisk nya-världen-ton, också det till höstens grytor men för den som vill ha mer frukt, högre alko, kraftigare kropp och mjukare tanniner (helt enkelt lite fläskigare) är **Domaine Jean Bousquet Grande Reserve Malbec (nr 75712)** för 149 kronor ett utmärkt val. Vinet är från Argentina och gjort på tannat.

Slutligen, när man önskar ett riktigt gott vin i Bordeaux-stil så köper man **2008 Kanonkop Paul Sauer (nr 99284)** för 279 kronor. Färgen är kompakt svartröd med violett kant, alltså förvånande ung färg för ett fyra år gammalt vin. Doften är ung, medelstor till stor, med svarta vinbärstoner och lite gräddkola. Smaken är redan tillgänglig, balanserad, av Bordeaux-typ med blå frukter (svart vinbär) och begynnande mognadston som höstlöv och svamp, mjuka tanniner och bra längd. Utmärkt nu, och blir ännu bättre med upp till 5 års lagring. Spara det dock inte längre än så. Det här är riktigt gott till eleganta, inte alltför kraftiga rätter. Det

fungerar utmärkt till en entrecôte med bearnaise, gräddsås eller gärna en svampsås. (Låt dock gorgonzolasåsen stå kvar i kylskåpet, eller använd den till tannat-vinet från Argentina, ovan)

Mycket nöje.

Gunnar Lindholm
Wine Consulting Sweden

Vinbrevet *Gott Vin* ges ut av oberoende vinkännare. Det är inte bundet till en producent, en importör eller ett land. Det är kanske mer pålitligt än den reklam man får på annat sätt.

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