

Gott vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Nr 3, 2013

Hej,

Låt mig denna gång fokusera främst på viner från Österrike (fast ett par meningar om Portugal kommer på slutet). I Österrike görs framför allt utmärkta viner på Riesling och Grüner Veltliner. Jag provade ett hundratal viner i tisdags, och tycker att de nedanstående är bra köp, utmärkta eller ibland fynd. Först rieslingar, sorterade i stigande prisordning:

Rabl Riesling Steinhaus (nr 75804) för 119 kronor är en utmärkt ren och typisk Riesling som passar till det mesta.

Från den pålitliga producenten Domäne Wachau kommer dessa två mer än prisvärda rieslingar:

Domäne Wachau Riesling Terrassen Federspiel (nr 74903) för 119 kronor och

Domäne Wachau Riesling Smaragd Terrassen (nr 74905) för 159 kronor. Båda är som sagt bra, men ska man välja en rekommenderar jag absolut att lägga på 40 kronor och köpa Smaragd. Vad får man annars för 40 kronor? Här får man en väsentligt höjd upplevelse för det beloppet.

Mycket god, druvtypisk och lång, är även **Johann Topf Riesling Wechselberg (nr 73705)** för 157 kronor. Den säljs endast på 6-pack för 942 kronor, så slå dig ihop med en vän eller granne om du tycker det är för mycket med 6 flaskor på en gång.

Hiedler Riesling Heiligenstein Erste Lage (nr 70711) kostar nu 198 kronor, men kommer den 1 april att prissänkas till 179 kronor. Till det priset blir det mycket konkurrenskraftigt.

Slutligen, för den lite finare middagen, föreslår jag producenten Josef Jamek och deras statusvin **Riesling Ried Klaus Josef Jamek (nr 95319)** för 198 kronor. Det har hög, nästan skarp, rieslingsyra och blir därmed en utmärkt aptitretande aperitif. Det är även mycket bra till skaldjur, gärna ostron. På grund av den höga syran kan det utan vidare lagras 5 eller 10 år. Serverar du det till fisk eller kyckling så ha gärna en fet sås, eller en med citron i, som matchar syran i vinet.

I Österrike gör man även utmärkta viner på druvan Grüner Veltliner, vilken anses vara Österrikes typiska vita druva. Den har liten till medelstor aromatisk doft, medel syra, medelfyllig smak och en kryddig jordighet i avslutningen. Detta gör att den huvudsakligen är en druva för mat-viner.

Alltid pålitliga och mycket rimligt prissatta är **Rabl Grüner Veltliner Spiegel (nr 75815)** För 99 kronor och **Domaene Gobelsburg Grüner Veltliner (nr 2775)** för 97 kronor.

Lite högre upp i kvalitet finner vi **Bründlmayer Langenloiser Grüner Veltliner (nr 2910)** för 119 kronor. Detta är ett tydligt mat-vin, med hög syra och en kryddighet i eftersmaken.

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 mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com

Hiedler Grüner Veltliner Thal Erste Lage (nr 70164) för 139 kronor är ett utmärkt köp. Det kostade tidigare 155 kronor men är nu prissänkt.

Då det gäller röda viner har Österrike inte ett lika brett utbud som sydligare länder, men man gör en del trevliga Pinot Noir som trivs i det relativt kalla klimatet. Om du gillar Pinot Noir så prova gärna **Markowitsch Classic Pinot Noir (nr 6695)** för 99 kr. Den är relativt lätt, med druvtypisk hallonten, och passar bäst till anka, kyckling eller fläskkött.

Låt mig slutligen tipsa om att en av mina favoritproducenter, Quinta de Crasto i Douro, släppte ett litet antal av sitt bästa vin **Quinta de Crasto Reserva Old Vines (nr 90031)** för 245 kronor den 1 mars. Det finns kvar 2 buteljer i Kungsbacka, 19 i Malmö, 25 i Stockholm (Passagen) och 7 i Göteborg. Vinet kan som vanligt beställas till alla systembolag. Vinet har god, men ännu något knuten, liten till medelstor doft med blå frukt, tobak och läder. Bör alltså dekanteras. Sedan följer en stor, varm, fruktig smak med lagom syra och strävhet i god balans. Utmärkt nu och säkert 6 år till. Vinet är mycket elegant och serveras bäst till lätta rätter av kyckling, kalv eller fläskkött. Vi drack det till stekta kycklingbröst med en lätt sherry-grädd-sås vilket blev härligt. Stark rekommendation.

Bästa hälsningar,

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 mail till wine.consulting@telia.com
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till wine.consulting@telia.com