

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 11, 2013

Hej,

hoppas att alla haft en bra sommar, och att det lilla som är kvar av den blir lika bra. Några trevliga viner jag stött på och som jag gärna tipsar om, samt lite andra nyheter, är:

Bland de vita har vi ett moget och fint Alsace-vin, **Riesling Grand Cru Schoenenbourg (nr 82135)** för 199 kronor är riktigt bra, med lång komplex smak och fet, viskös kropp. Det har, som alla rieslingar, bra syra. Detta dricker jag till alla fiskrätter, utom de rökta eller kryddstarka.

Går vi till rosé och man vill hålla ner kostnaden så vill jag rekommendera **Albia Rosé (nr 2248)** för 89 kronor. Det är en trevlig rosé i matvänlig stil. Den har bra syra, en liten jordighet i avslutningen, och är ett ”seriöst” vin till bra pris.

Till hösten vill vi kanske ha mer röda, och där finns en hel del gott.

**Lat 42 Gran Reserva (nr 12679)** för 99 kronor, som jag tidigare skrivit om, säljs nu i årgång 2000. Den är lika bra som den tidigare årgången, och är gjord i väldigt typisk mogen gammaldags Rioja-stil. En riktig nostalgitripp. Passar utmärkt till lätta rätter av kyckling, kalv eller fläsk. Personligen dricker jag det även ensamt. Det är mjukt, varmt och moget. Systembolaget föreslår att man ska dricka det till nöt, men där skiljer sig våra åsikter – till nöt tar jag helst ett kraftigare vin.

Också billigt, alldeles för billigt, är **Côtes du Rhône Village La Ferme Le Ponnant 2 (nr 99279)** för 119 kronor. Det sålde slut när det kom in, men mer ska vara på väg från Frankrike så håll utkik på ditt Systembolag. Det har mycket bra Rhône-doft samt varm och god smak. Perfekt till höstgryta med svamp.

**Julia Kemper Tinto (nr 79338)** för 159 kronor är lite kraftigare, utan att vara stentufft. Det är ett bra exempel på den snabba utveckling man har i Portugal, där unga ambitiösa vinmakare gör utmärkta viner i distrikt som tidigare mest var kända för enkla bulkviner. Detta vin kommer från Dão, men glöm alla fördomar du har om Dão; stek en god köttbit och tänd några levande ljus, så förstår du vad jag menar.

Julia Kemper själv ser du här till höger.



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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)

Likaså från Portugal är **Crasto Superior (nr 2575)** för 139 kronor. Det har jag skrivit om förr. Det nya nu är att det har kvalat in i ordinariesortimentet, så det blir lite enklare att handla. Även detta vin är kraftigt och fylligt. Det har typisk ”portugisisk” smak med mörka bär, kryddor och violer. Det är rätt strävt och kräver fyllig mat, gärna nöt eller vilt. Den som har till till älg köper detta vin. Utan vidare kan det också lagras 3-5 år.

Går man upp en bit i prisklass har det kommit en *mycket bra* italienare, 2008 **Collosorbo Brunello di Montalcino (nr 79341)** för 249 kronor. Det har stor, god sangiovese-doft med mycket körsbär och moreller, typiskt för såväl druva som distrikt. Smaken är varm och god, med mycket körsbär och andra röda frukter. Den har mjuka tanniner och lång eftersmak. Jag rekommenderar det till lite lättare rätter av lamm eller kalv. Vi drack det till lammkotletter med stekt potatis och sås på trattkantareller. Delikat.

Samma vin i en tidigare årgång är 2004 **Collosorbo Brunello di Montalcino (nr 79329)**, även det för 249 kronor. Det har mindre frukt och mer mognad, lite mer mörka och rostade toner. Självt föredrar jag 2008:an, men det är en smaksak. Det kan vara intressant att öppna båda och se hur ett vin utvecklas med mognad, och sedan ställa in resten i kylskåpet och dricka nästa dag. Det var faktiskt precis vad vi gjorde.

Slutligen ett tips om **Wine Australia Nordic Tasting 2013** som hålls i Stockholm den 9 september klockan 18.00-20.00. Här kan man gå runt och prova mängder av olika australiska viner. Det kostar 225 kronor och biljetter köps på [ticnet.se](http://ticnet.se). Men om du klickar på ”vinklubb” och ange lösenordet *shiraz* så kostar det i stället 170 kronor. (Det lönar sig att vara med i Wine Consultings vinklubb).

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. Vinbrevet *Gott Vin* riktar sig till dig som fyllt 25 år.

För att prenumerera på detta vinbrev, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)  
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [wine.consulting@telia.com](mailto:wine.consulting@telia.com)