

# Gott Vin

## Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 12, 2013

Hej,

Här kommer blandade tips om goda och prisvärda viner från när och fjärran, samt en intressant provning.

Vita tyska viner är det många som inte brukar köpa – de är söta, tråkiga och passar inte till mat tror man. Detta stämmer inte alls. Det finns massor av torra tyska viner, som är mycket goda och utmärkta matviner. Häromdagen ledde jag en provning av torra tyska viner, där de två nedanstående var mest omtyckta. De är tillverkade av Wegeler i Rheingau och Juliusspital i Franken, två välkända och kvalitetsmedvetna producenter. Mycket pengar kanske, men för vad man får så är det inte dyrt.

- **Geheimrat J Riesling Spätlese Trocken (nr 96073)** för 229 kronor har stor parfymerad doft med blommor, honung och persikor. Smaken är liknande, druvtypisk, med hög syra och mycket lång och komplex. Servera det gärna till feta fiskrätter, gärna med en citronsås eller vitvinsås som ger lite syra att möta vinets smak med.
- **Würzburger Stein Silvaner Grosses Gewächs Trocken (nr 98081)** för 299 kronor är mildare i doft och smak, men även detta är mycket långt och elegant. Det passar särskilt bra till rätter med örter eller grönsakstener i tillbehören. Prova att steka kycklingbröst, koka ett grönsaksris (alltså vanligt kokt ris där du låtit små, små tärningar av morot, palsternacka och/eller rotselleri koka med), gör en lätt örtsås och servera vinet till detta. Låt gärna vinet lufta 15 minuter – vi noterade att det var knutet just när det hälldes upp.

Nyligen höll Wine Australia sin Nordic Tasting, där man erbjöd provning av mängder av viner. Generellt tyckte jag att det var väldigt mycket fruktpackade, alko-stinna, mjuka viner, lätta att dricka mycket av men inget man minns. Det fanns även några riktigt bra viner, varav jag vill rekommendera följande två:

**Wakefield Pinot Noir (nr 70212)** för 114 kronor har typisk röd pinot-doft med röd frukt. Den återkommer även i smaken, med hög syra. Detta vin har kraftig ek-ton, vilket ger kropp och stadga åt det. Ett riktigt gott, relativt kraftigt, Pinot Noir-vin att dricka till lättare köträtter. 114 kronor tycker jag är ett mycket bra pris för detta vin.

Vill jag ha en shiraz så väljer jag trotjänaren **Penfolds Kalimna Bin 28 Shiraz (nr 16320)** för 189 kronor. Vinet har varm tillgänglig doft och smak med mycket frukt, och även en del tanniner som ger stadga. Det är ganska universellt och passar till alla köträtter utom de allra mildaste.

Nu säljs också biljetter till den **franska vin- och gastronomi-dagen** i Stockholm. Den hålls lördagen den 26 oktober och man kan köpa biljett till ett två-timmarspass. Det blir tre stycken pass (12-14, 15-17 och 18-20). Biljetter säljs på tictet, kostar 295 kronor, men om du anger koden **Sopexaklubb** så blir det 50 kronor billigare. (Det lönar sig att vara med i Wine Consultings vinklubb). Jag rekommenderar denna dag – det finns massor av kul viner att prova, från distrikt man kanske inte är van att handla från. När köpte du t ex en

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)

Cabernet Franc från Loire senast, eller ett vin från Bandol? Nu har du chansen att prova det du inte stött på förut, och kanske kommer att tycka mycket om.

Jag har tidigare skrivit om COTES-DU-RHONE LE VILLAGE LE PONNANT 2011 från LA FERM DU MONT. Det sålde slut och finns bara kvar i några få butiker. Det kommer dock in igen ”Nu har det populära vinet kommit in i Beställningssortimentet från och med 1 Oktober!, nu med artikelnummer 79491, samma pris 119 kr och man ska beställa minst tre buteljer per order” anger importören. Det är inget problem att dricka tre flaskor av det här vinet kan jag lova.

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)