

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 6, 2014

Hej,

I Spanien händer mycket på kvalitetsfronten. Jag stötte nyligen på ett riktigt bra merlot-baserat vin, som liknade en Pomerol eller Saint-Emilion. Vinet är Geol (nr 74161), är tillverkat av den innovativa firman Tomàs Cusiné och kostar 184 kronor. Det är mjukt, har bra, fruktig merlot-ton och viss mognad (doft av skog och multna löv). Jag provade år 2009 och det är inte säkert att man får samma årgång från Systembolaget, men jag är ändå rätt säker på att det blir bra eftersom tillverkaren är duktig.

Jag har också provat en rosé som är riktigt trevlig och passar både som aperitif och till lättare rätter, exempelvis en kycklingsallad eller ost- och skinksallad. Vinet är Pittnauer Rosé (nr 76829) för 99 kronor. På en rosé-provning jag ledde för ett par veckor sedan bedömdes detta vara ”det godaste vinet”. Se bara till att servera det kallt, inte ljummet, för att det ska komma till sin rätt.

Härom kvällen öppnade vi en flaska Brancott Estate Flight Sauvignon Blanc (nr 6314) för 89 kronor, vilket är ett halvtorr vin med låg alkoholhalt (9%). Vi drack det till gravlax, vilket fungerade väldigt bra när den lilla, lilla restsötman i vinet gifte sig med laxen, där ju gravningen ger en liten sötma. Det var en mycket lyckad kombination.

Så har jag varit på Vinordic, mässan som hålls i Älvsjö vartannat år. Vinerna i tabellen nedan tycker jag alla är bra köp för sin respektive typ och prisklass.

Slutligen vill jag tipsa om en liten vinmässa som importören Wicked Wine kommer att ha den 14 Juni på [HÄKTET](#). De skriver ”Mer info kommer men vi kommer öppna upp grymma viner + lite utvald öl för provning på HÄKTETS utegård. Mellan 12-16 lördagen den 14 juni.”

Jag föreslår att du håller koll på deras hemsida www.wickedwine.se och ser vad som kommer.

Sommaren närmar sig nu, så jag räknar med att det bara blir ett nummer till av Gott Vin innan semesterperioden. Jag tänker fokusera på lite bättre grillviner i det numret!

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

Rekommenderade viner

	Nr	Vin	Kommentar	Pris
Vita torra	nr 74830	Langraf von Hessen Riesling Trocken	Något blyg doft, men bra, fin smak med avrundade syror och liten mognad. Ett bra exempel på hur en Riesling blir med en liten mognadston.	137
	70404	Nigl Senftenberger Piri Riesling (nr 70404)	Bra val om du vill prova en topp-riesling med bra syra, elegant, lång kropp och liten mognad.	250
Vit halvtorr	6314	Brancott Estate Flight Sauvignon Blanc	Lätt och slankt bersåvin, eller att dricka till mat med liten sötma i. Eller servera det till gäster som gillar vin med lite sötma! Lågalkoholvin.	89
Rosé	76829	Pittnauer Rosé	Allround-rose som fungerar både som aperitif och till lätt mat. Medelhög syra och ganska fyllig för en rosé	99
Röda	74161	Geol	Medelfylligt rött, ett vinde flesta tycker om till ”det mesta”. Bra pris.	184
	70006	Cellar Cal Pla Negre (nr 70006)	Bra, varm grenache-ton och god varm smak. Medelfylligt. Bra exempel på ett grenache-dominerat vin från Priort till rimligt pris	170
	71951	Volpaia Balifico (nr 71951)	Kraftigt rött. Till en blodig biff med smakrika tillbehör, t ex harricot vert som buntats och knutits med remmar av bacon och sedan stekts i ugn, gärna också halstrade champinjoner.	351
	70992	Hermitage Cave de Tain	Utsökt gott, sammetslent, till kalvstek, kalvfilé eller kalvschnitzel. Säljs bara på kolli med 6 buteljer. Moget att drickas nu	299

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