

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden Nr 5, 2015

Hej!

I detta nummer av *Gott Vin* ska vi fördjupa oss i Österrike. Där är man framför allt kända för matvänliga vita viner av Grüner Veltliner, en druva som huvudsakligen odlas i Österrike och som ibland används som typexempel på hur ett "österrikiskt vin ska smaka". De är relativt billiga och har blivit populära "normalviner" snarare än lyxviner.

Man gör också mycket torrt vitt vin på Riesling i mellan- och övre segmenten. Väl värt att leta efter är också söta vita viner till desserter eller att bara njuta av. Min personliga favorit är söta viner gjorda på druvan Scheurebe. Den druvan passar särskilt bra till söta viner, där den utvecklar en behaglig, druvig och parfymerad smakbukett. Ett lokalt namn på samma druva är Sämling. (Handla i Österrike. Endast en Sämling finns på Systemet, på halvbutelj för 799 kronor. Den har nr 98004 och är bra men ej prisvärd)

Slutligen görs det en del mousserande, en del rosé, samt röda viner. De röda blir vanligen lätta och eleganta ("tunna och utspädda" säger några) och det är väl en smaksak om detta är en stil man gillar eller ej.

När nu grillsäsongen börjar dricker väl många rött vin, men om man föredrar vitt så är en Grüner Veltliner ofta ett bra val. De har medelhög syra, fyllig kropp och en liten jordig beska i eftersmaken. Detta gör dem mycket bra till lite rustikare mat, exempelvis grillat.

Så till vinerna. Dessa bedömde jag som mer är prisvärda, då jag provade ett stort antal österrikiska viner häromdagen.

Dagens fynd är **Steinschaden Grüner Veltliner (nr 4320)** för endast 72 kronor och lättillgänglig i ordinarie sortimentet. Det har ganska visserligen ganska liten doft, men hyfsat lång smak och medel syra, liten spritsighet och viss fetma. Detta är ett utmärkt buffévin till sommarens fester och ett bra allroundvin som fungerar till det mesta. Priset är förbluffande lågt.

Två andra OK basviner är **Leth Duett Riesling Grüner Veltliner Trocken (nr 4587)** och **Leth Grüner Veltliner (nr 4200)**, båda för 79 kronor. Det är inga exklusiva viner, men helt acceptabla sommarviner och bra mycket bättre än många av boxarna.

Schloss Gobelsburg har länge funnits på Systembolaget. Deras **Domaene Gobelsburg Riesling (nr 4376)** för 99 kronor är en utmärkt bas-Riesling, ren, fruktig med ton av gröna äpplen och med bra syra. De gör också en trevlig rosé, **Domaene Gobelsburg Rosé (nr 71293)** för 99 kronor. Den har bra syra och bra kropp; ett utmärkt matvin eller buffé-vin till kommande studentfester.

Bland de lite bättre vinerna hittar vi **Tement Gelber Morillon Muschelkalk (nr 79578)** för 139 kronor. "Morillon" är det lokala namnet på Chardonnay. Detta är alltså en Chardonnay som växt i jordar fulla med kalk från sedimenterade musselskal. Vinet är rätt mjukt och trevligt, har ganska hög syra och är helt utan eksmak.

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 info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

Weingut Ralb är en skicklig producent i distriktet Kamptal. Deras **Rabl Käferberg Grüner Veltliner Reserve (nr 90014)** för 159 kronor gillade jag.

Bründlmayer Riesling Kamptaler Terrassen (nr 74167) för 155 kronor har bra begynnande mognad och lagom, medelhög syra. Detta är ett utmärkt matvin, som jag själv gärna dricker till feta fiskar. Deras Grüner Veltliner i motsvarande kvalitetsklass är **Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen (nr 70327)** för 155 kronor, absolut torr och med hög mineralitet - härligt till fet fisk eller skaldjur. Här är ett bra tillfälle att köpa ett av varje, hålla upp i två glas bredvid varandra och uppleva skillnaden i doft och smak mellan de olika druvsorterna.

Låt mig slutligen nämna att en biodynamisk vingård, Nikolaihof, fanns representerad. Att vara biodynamisk är något annat än att vara "giftfri" eller "ekologisk". Biodynamiken är närmast en religion - man har åtta magiska preparat som ska ge vinrankorna "kraft, förnuft och mognad". Ett av de åtta preparaten är rölleklommor som pressas in i urinblåsor från kronhjort, placeras i solen under sommaren, i marken under vintern och grävs upp på våren. (Källa: Wikipedia). Vinerna buteljeras inte när jäsningen är klar, utan endast då månen växer från nymåne till fullmåne. Ett av deras viner upplevde jag som tydligt defekt. Det hade jäst med den naturliga jästen, även kallad vildjäst. Ibland blir det bra och ibland får man sned-jäsning. Den här gången hade det jäst snett och vinet tyckte jag smakade illa.

Här kommer en lista över rekommenderade viner. Glöm bara inte att beställa dem på systembolagets hemsida, om de har "BS" noterat. De övriga finns i ordinarie sortiment, men inte i alla butiker, så kolla på systemets hemsida eller beställ hem.

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Blandade druvor	Leth Duett Riesling Grüner Veltliner Trocken (nr 4587)	79	Ord
Grüner Veltliner	Steinschaden Grüner Veltliner (nr 4320)	72 FYND	Ord
	Leth Grüner Veltliner (nr 4200)	79	Ord
	Bründlmayer Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen (nr 70327)	155	BS
	Rabl Käferberg Grüner Veltliner Reserve (nr 90014)	159	Ord
Riesling	Domaene Gobelsburg Riesling (nr 4376)	99	Ord
	Bründlmayer Riesling Kamptaler Terrassen (nr 74167)	155	BS
Chardonnay	Tement Gelber Morillon Muschelkalk (nr 79578)	139	BS
Rosé	Domaene Gobelsburg Rosé (nr 71293)	99	BS

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 info@wineconsulting.se
För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se