

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 7, 2016. Midsommarnummer.

Hej igen,

börjar det kännas att sommaren och semestern närmar sig? För mig blir det på semestern ofta så att jag unnar mig vin även en vanlig dag mitt i veckan, bara vädret är vackert, man har något gott till middag och man kan äta utomhus en ljum sommarkväll. Till sådana tillfällen har jag här lite blandade rekommendationer. Det är inte bara sådana viner jag själv tyckt om. Det är även viner som röstats fram som "kvällens bästa vin" vid provningar jag lett med blandade grupper.

Som apéritif drack vi **Stefan Winter Nr 7906 Riesling Brut** för endast 109 kronor. Vill du hellre ha en champagne så läs förra numret av Gott Vin, men vill du ha ett billigt och samtidigt bra vin är detta ett klokt val. Det har fräsch, trevlig syra och god, blommig Rieslingkaraktär. Det är gott både som drink och till lättare maträtter.

De tre godaste rödvinerna, när grupperna provade viner i intervallet 150-200 kronor blev dessa:

Alla vinerna är rätt kraftiga, med bra kropp och varierad, komplex smak. Alla är utmärkt goda till grillat och medelkraftiga rätter. Vid en provning hade vi pizza och det blev också bra!

- Côtes-du-Rhône Nr 74355 Vielle Vignes** för 159 kronor. Utmärkt god, Grenache-dominerad smak med lite kryddig ton.
- Zardoz Nr 6552** för 159 kronor. Det här är ett kraftigt vin från Chile, gjort på Cabernet Sauvignon och Carmènere
- Niepoort Nr 78257 Vertente** för 179 kronor. Detta vin är från Douro i norra Portugal och är gjort på en blandning av olika portugisiska druvor. Det ger "mörka" goda smaker med blå frukt.

Vid dessa tillfällen hade vi också viner på Zinfandel, Pinot Noir, Cabernet Franc och Shiraz med, men även om de var goda tyckte man inte att de var bäst. Så om du alltid väljer någon av dessa tycker jag du ska våga prova något nytt och försöka med vinerna jag listat.

Några av gästerna föredrog vitt vin. De valde **Saint Clair Nr 3577 Pioneer Block 3** för 149 kronor som "kvällens bästa vita".

För att se vad som händer med ett vin när det utvecklas kan man ha en vertikalprovning. Då provar man samma vin, men av olika årgångar, och kan se hur utseende, doft och smak förändras. Det här ger vägledning till om man kan lagra ett vin eller ej, och ger kunskap om hur smaken utvecklas med åldern. För det mesta måste man gå på branschprovningar för att få uppleva detta, men nu finns det också en chans på systembolaget. Köp hem **nr 72165 Château Tempérance 2011** och **nr 72793 Château Tempérance 2004**. Öppna dem samtidigt, ha dem vid samma temperatur (runt 17-18 grader, strax under rumstemperatur) och håll dem i

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.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.

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

två identiska glas, vackra och tunna. År 2011 är tydligt mer blå och röd, medan 2004 går i brunt. År 2011 doftar blåbär, björnbär och svarta vinbär medan 2004 har tydliga mognadstoner. I smaken är det tydliga skillnader, men det ska jag inte avslöja utan du får prova själv. Detta är en lektion du inte bör missa. Sätt sedan en kork i buteljerna och spara det som inte går åt i kylskåpet. De håller ett par dagar.

Jag har också provat lite vin tillsammans med min hustru. Vi hittade ett vitt vin från Rhône-dalen, något vi nästan aldrig dricker, men nu ska vi nog ändra konsumtionsmönster. **Châteauneuf-du-Pape Chante Cigale Nr 2230 Blanc** för 230 kronor har stor god fruktig doft med päron och apelsin. Fruktdriven smak med medel syra och liten jordighet. Lång, stor och kraftig. Passar till relativt kraftig mat. Drick det inte för kallt. Systembolaget anger att det kan lagras, så det vore kul att spara en flaska i fem år och se... Vi tyckte också om rödvinet **Villa di Capezzana Nr 72480** för 245 kronor som har mycket god doft med mognadston, tobak, läder och svamp samt liten röd frukt. Det har ganska lätt smak, typisk för Toscana med lite röda frukter, lagom syra och mogna tanniner. Gott nu till lättare rätter.

Vi har också varit på mässan VieVinum i Wien och provat vin 09:00-18:00 tre dagar i sträck. Mässan hölls i fantastiska lokaler i slottet Hofburg, se bilden:



Det var tydligt att en del producenter är extra skickliga, så de har ofta bra viner över hela linjen. Bland de bästa vinerna, från några bra producenter som finns på svenska marknaden, är dessa:

- **Weingut Allram Nr 95177 Riesling Gaisberg Reserve 2014** för 149 kronor. Det har utmärkt syra och bra rieslingkaraktär i både doft och smak. Det här är jättegott ensamt eller till de flesta rätter av fisk, skaldjur och fågel.
- **Domäne Wachau Nr 90157 Riesling Smaragd Achleiten 2014** för 199 kronor. En ren, rak riesling med utmärkt koncentration.

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.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se

- **Brandl Nr 73135 Riesling Terrassen 2015** för 159 kronor är helt torr, har bra syra och parfymerad smak med grön frukt.
- **Tschida Seewinkel Nr 2949 Auslese 2013** för 99 kronor (halvflaska) är ett sött dessertvin. Servera det kylt till jordgubbar med vaniljglass.
- **Nittnaus Beerenauslese Nr 2959 Exquisite 2013** för 89 kr (halvflaska). Det här är ett intensivt sött dessertvin med smak av ananas, aprikos och honung, och ofattbart billigt för den kvalitén. Drick det till grönmögelost, till desserter eller ensamt.
- **Johanneshof Reinisch Nr 74402 Pinot Noir 2013** för 141 kronor. Ett bra rödvin för sitt pris, relativt lätt med slank kropp, rätt hög syra och medel tanniner. Gott till lättare rätter, gärna fågel.

Här är så listan över rekommenderade viner:

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Mousserande	Stefan Winter Nr 7906 Riesling Brut	109	BS
Vitt torrt	Saint Clair Nr 3577 Pioneer Block 3	149	Ord
	Châteauneuf-du-Pape Chante Cigale Nr 2230 Blanc	230	Ord
	Weingut Allram Nr 95177 Riesling Gaisberg Reserve 2014	149	Ord
	Domäne Wachau Nr 90157 Riesling Smaragd Achleiten 2014	199	Ord
	Brandl Nr 73135 Riesling Terrassen 2015	159	BS
Vitt sött	Tschida Seewinkel Nr 2949 Auslese 2013	99 (halva)	BS
	Nittnaus Beerenauslese Nr 2959 Exquisite 2013	89 (halva)	Ord
Rött	Côtes-du-Rhône Nr 74355 Vielle Vignes (är nu tillfälligt slut hos leverantören, men kolla igen när du går på semester)	159	BS
	Zardoz Nr 6552	159	BS
	Niepoort Nr 78257 Vertente	179	BS
	Villa di Capezzana Nr 72480	245	BS
	Johanneshof Reinisch Nr 74402 Pinot Noir 2013	141	Ord
Vertikalprovning, rött. Rekommenderas!	Nr 72165 Château Tempérance 2011	159	BS
	nr 72793 Château Tempérance 2004	178	BS

Det blev många sidor den här gången, men sommaren är ju lång. Mycket nöje!

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.

Läs vår hemsida www.wineconsulting.se! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till info@wineconsulting.se