

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 8, 2016. Högsommarnummer.

Hej igen,

Nu är det ju inte länge sedan midsommarnumret kom ut, men jag har stött på lite goda viner som jag vill tipsa om innan semestrarna tagit fart på allvar.

Först har vi ett vin från Sancerre, ett trevligt franskt distrikt där det görs goda vita viner med fräsch syra och speciell doft och arombukett. Alla vita viner härifrån görs på Sauvignon Blanc, en druva som ger doft av nässlor och krusbär. Jag har starka minnen från min ungdom, då jag satt på en bistro på Rue des Martyrs i Paris med min flickvän och drack sancerre. Minnena därifrån är så starka att bara jag doftar på en sancerre associerar jag till den gången.

Häromdagen drack jag **Sancerre Domaine La Croix St-Laurent Nr 78949** för 160 kronor, vilket är relativt billigt för en god sancerre. Vinet har bra syra, och även bra kropp och frukt som balanserar och gör att syran inte blir spetsig. Det här är, liksom många sancerre, ett utmärkt vin att dricka som sällskapsvin (gärna på Rue des Martyrs). Det är även gott till de flesta rätter av fisk och skaldjur samt lättare sallader.

Vill du lära dig mer om hur viner av Sauvignon Blanc görs i olika länder så köper du en flaska **Sancerre Nr 78949 Domaine La Croix St-Laurent** och en flaska Nya Zeeländsk **Saint Clair Nr 3577 Pioneer Block 3** som jag skrev om i förra numret. Prova dem bredvid varandra och se hur olika resultat samma druva kan ge vid olika behandling.

Jag kan även föreslå två röda, av helt olika karaktär. Först har vi **Gigondas Nr 79294 Dentellis** för 197 kronor. Gigondas ligger i södra Rhônedalen. Här är vinerna ofta dominerade av druvan Grenache, blandad med Syrah, Mourvèdre och en massa andra. Det här vinet har relativt lätt smak med kryddighet och utmärkt balans mellan frukt, syra och strävhet. Jättegott till lättare rätter, gärna grillat av fläsk eller kyckling.

Vill man inte ha ett lätt vin, utan ett överdådigt med "extra allt" så kan man i stället dricka **Rancho Zabaco Nr 89948 Zinfandel** för 189 kronor. Det har mustig, god Zinfandeldoft med tydlig druvtypisk ton av katrinplommon. Smaken är varm och fruktig med bra syra och matchande strävhet. Ett bra val för den som tycker om Zinfandeler i fyllig stil.

Om du redan nu planerar för hösten så notera att den 4:e oktober är det "Australia Wine Day", ett arrangemang med australiska viner på Operaterassen i Stockholm. Det blir öppet 17:30-20:00 för konsumenter. Biljetter brukar säljas på [ticketmaster.se](http://ticketmaster.se), men verkar inte ha kommit upp ännu.

Här är så listan över rekommenderade viner:

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet. För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)

<b>Typ</b>	<b>Vin</b>	<b>Pris</b>	<b>Sortiment</b>
Vitt torrt	Sancerre Nr 78949 Domaine La Croix St-Laurent	160	BS
	Saint Clair Nr 3577 Pioneer Block 3	149	Ord
Rött	Gigondas Nr 79294 Dentellis	197	BS
	Rancho Zabaco Nr 89948 Zinfandel	189	BS

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](http://www.wineconsulting.se)! Där kan du även prenumerera på vinbrevet.

För att avsluta din prenumeration, skicka mail till [info@wineconsulting.se](mailto:info@wineconsulting.se)