

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 3, 2018 - Sortimentet hos importören Wicked Wine

Hej,

Idag tänkte jag rapportera från Wicked Wines sortimentsprovning. Wicked Wine är en importör som har bra viner i den prisklass där jag själv mest handlar, huvudsakligen i spannet 100-300 kronor (men champagne och starkviner kostar förstås mer). De har ett antal skickliga producenter i sin portfölj, så jag såg fram mot sortimentsprovningen med spänning. Vid en sortimentsprovning ställer importören fram ett stort antal, eller alla, av de produkter de har, och man provar sedan det man tycker är mest intressant.

Följande viner tycker jag levererar mer än vad de kostar. Jag har faktiskt själv redan beställt en låda till min källare.

Vi börjar med champagne. **Collet Brut Nr 83643 Grand Art** för 322 kronor är gjort på Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier i en matvänlig stil med mogna toner, rostat bröd och marsipan. Lite dyrare, men väl värt pengarna, är **Collet Nr 77622 Brut Millesime 2006** för 371 kronor. Det har legat sju år och mognat på jästfällningen, vilket ger en komplex, mjuk och mogen smak. Vill du ha ett lite billigare mousserande av aperitiftyp så köp i stället **Stefan Winter Nr 7906 Riesling Brut** för 129 kronor. Det har trevlig, ganska frisk smak med doft av blommor och frukt, typisk för Rieslingdruvan.

Samma producent gör det vita vinet **Dittelsheim Nr 78577 Geyersberg Riesling Trocken** för 299 kronor. Detta är klassat som Großes Gewächs, alltså vin från en av de allra bästa vingårdarna. Det motsvarar Grand Cru i Frankrike. Vinet har elegant Rieslingdoft och stor, mogen, fet och bra kropp med utmärkt längd. Jättegott! Vill man hellre ha Chardonnay så finns sydafrikanen **Eikendal Nr 72158 Reserve Chardonnay** för 249 kronor. Det vinet har delvis jäst på ekfat, och man känner lite ek i doft och smak, liknande många bourgogner. Vinet har bra koncentration och bra syra, så det passar utmärkt till en lite finare middag. Till en speciell högtidsdag köper jag sedan **Chablis Grand Cru Les Clos Vieilles Vignes Nr 92262** för 449 kronor. Det har stor, god doft med fyllig fruktton och något lite ek. Smaken ger en ung känsla med hög syra, citrus och mineral. Det här är perfekt till skaldjur eller fisk med feta såser. Laga en beurre-blanc om du inte gjort det förut. Det är inte svårt! Systembolaget har 83 flaskor kvar i web-lagret.

På den röda sidan kan vi börja med **Collosorbo Sant' Antimo Nr 74158 Rosso** för 159 kronor. Det här är något så ovanligt som ett vin från Toscana, men gjort på de franska druvorna Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot och Syrah. Det här är ett bra allroundvin med lagom frukt, lagom syra och lagom strävhet. Det passar till det mesta och är i en stil som de flesta tycker om. Jag hade det till middag igår när jag serverade tre yngre släktingar lammstek, kokt potatis, svampsås och stuvade svartrötter. Alla var nöjda och de sade att de gärna kom tillbaka, så det måste ju ha varit OK. Producenten Collosorbo har också några andra trevliga viner; sök på *Collosorbo* på systembolagets hemsida så får du upp dem.

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

Från södra Rhône-dalen kommer **Châteauneuf-du-Pape Nr 74257 Domaine Chante Cigale** för 299 kronor. Det har varm, god doft och smak med massor av kryddor och frukt. Det är typiskt för Grenachedominerade viner. Drick det nu, och lufta det gärna en timme innan servering, eller spara det 5 år eller mer i källaren.

Wicked Wine är också stora på exklusiva öl, och de har en del bra sprit i sortimentet. Nu är jag själv inte specialist på öl, men **Founders Nr 88361 All Day India Pale Ale** för 20,90 kr tycker jag är gott, med en kraftig humlearom och bra beska. Och slutligen, om du vill prova en exklusiv grappa, långt från den fotogenliknande dryck man får gratis med notan på enkla italienska restauranger, så köp **Marolo Nr 87807 Grappa di Moscato** för 645 kronor. Som namnet anger är den gjord på muskatdruvor. Den har elegant muskatdoft och mjuk smak, trots 42% alkoholhalt. Det är ett trevligt alternativ till konjaken och calvadosen på avec-brickan.

Här är listan över rekommenderade drycker: (Ord = Ordinarie sortiment. BS = beställningssortimentet)

Kolla på Systembolagets hemsida om vinet finns i din butik, och beställ det vid behov. Gratis!

Typ	Vin	Sortiment	Pris
Öl	Founders Nr 88361 All Day India Pale Ale	Ord	20,90
Mousserande	Stefan Winter Nr 7906 Riesling Brut	BS	129
	Collet Brut Nr 83643 Grand Art	BS	322
	Collet Nr 77622 Brut Millesime 2006	BS	371
Vitt	Dittelsheim Nr 78577 Geyersberg Riesling Trocken	BS	299
	Eikendal Nr 72158 Reserve Chardonnay	BS	249
	Chablis Grand Cru Les Clos Vieilles Vignes Nr 92262	BS	449
Rött	Collosorbo Sant' Antimo Nr 74158 Rosso	BS	159
	Châteauneuf-du-Pape Nr 74257 Domaine Chante Cigale	BS	299
Grappa	Marolo Nr 87807 Grappa di Moscato	BS	645

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