

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 11, 2019 - Sydafrika

Hej,

Från Sydafrika kommer massor av bra viner, ofta till bra pris. Sedan är det ju förstås alltid så att man får vad man betalar för. Ger man 199 kronor för en 3-liters box Umbala, ja då får man också ett vin som är tillverkat i Simrishamn i Sverige, av råvin som importerats på tank, blandats och sötats med 7 gram socker per liter och sedan körts ut till systembutikerna. Undvik det. Köp i stället något av de goda viner som importörer och producenter visade upp i veckan. Vi provade i fyra timmar och valde ut 8 stycken, som alla är bra och prisvärda.

Mousserande viner tillverkas med den klassiska metoden, där man jäser vinet en andra gång på flaska. Man får ju inte säga "champagnemetoden", så i Sydafrika heter det Cap Classique.

Boschental Nr 7889 Brut Chardonnay Pinot Noir för 120 kronor är gjort med denna metod. Vinet har ganska liten doft med gul frukt, sedan kommer en fräsch smak med gröna äpplen, bra syra och gräddig mousse. Inte lika gott som en fin Champagne, men till en tredjedel av priset är det bra.

Bland vita viner odlar man med framgång många europeiska druvor. Om ditt swish-konto närmar sig tomt så är **KWV Chardonnay Nr 7055** för 89 kronor ett helt OK vardagsvin. **Boschental 1685 Nr 6299 Chardonnay** för endast 109 kronor har trevlig, medelstor doft med lite ek. I smaken finns gula frukter, citrus och även där lite ek. Det är värt att lägga till 20 kronor tycker jag, för att få det bättre vinet. Eller köp båda, öppna dem samtidigt och jämför. Med en kork i flaskan så håller sig det som blir över lätt ett par dagar.

Många röda viner görs på Pinotage, som är en av Sydafrikas stora druvor. Ofta får vin av Pinotage en lite rökig touch. **Simonsig Nr 72621 Pinotage Redhill 2016** för 198 kronor har en bra kryddig smak med fin frukt och just denna rökighet. Balansen syra/frukt/strävhet är utmärkt. Det här är gott till alla köttträtter utom de allra kraftigaste.

Många andra vanliga druvor odlas också. **Eikendal Nr 70025 Charisma 2015** för 215 kronor är en blandning av Shiraz, Petit Verdot och Sangiovese, vilket låter konstigt men blir mycket gott.

Simonsig Labyrinth Nr 79989 Cabernet Sauvignon 2016 för 145 kronor har trevlig Cabernet-typisk doft och smak och en liten begynnande mognad.

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

Eikendal Nr 71067 Classique 2009 för 249 kronor är en Bordeaux-blend (Merlot, Cab Sauvignon och Cab Franc) som nu har fått ordentlig mognad. Vinet är ju 10 år gammalt. Gillar du mogna viner så är detta ett bra köp, men naturligtvis smakar det annorlunda än ett ungt.

Kleine Zalze Nr 76347 Family Reserve Shiraz för 279 kronor är utmärkt gott och gjort i klassisk norra-Rhône-stil. I doften hittar man peppar, rått kött och charkuterier. Smaken är mycket fyllig med massor av blå frukt, syra och strävhet. Det här blir hur gott som helst till en rejäl köttbit.

Här är en sammanställning över rekommenderade viner:

Typ	Vin	Pris	Sortiment
Mousserande	Boschental Nr 7889 Brut Chardonnay Pinot Noir	120	Ordinarie
Vitt	KWV Chardonnay Nr 7055	89	Ordinarie
Vitt	Boschental 1685 Nr 6299 Chardonnay	109	Ordinarie
Rött	Simonsig Nr 72621 Pinotage Redhill 2016	198	BS
Rött	Eikendal Nr 70025 Charisma 2015	215	BS
Rött	Simonsig Labyrinth Nr 79989 Cabernet Sauvignon 2016	145	BS
Rött	Eikendal Nr 71067 Classique 2009	249	BS
Rött	Kleine Zalze Nr 76347 Family Reserve Shiraz	279	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.

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