

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden
Objektivt.
Oberoende.

Nr 2, 2020 - Mässan *Vinexpo*

Hej,

nu har vi varit tre dagar i Paris och besökt mässan Vinexpo Paris. Det var ett jättearrangemang, med tusentals utställare, en särskild mässhall för sprit, 27 master classes och 34 konferenser. Från nio på morgonen gick vi runt och letade efter guldkorn, med fokus på sådant som man kan handla i Sverige. Resultaten redovisar vi här.

På måndag morgon började vi beta av champagner. Det är lite tungt att börja med sprit så tidigt, men champagner går bra. Bästa tillverkaren av dem vi provade var Deutz, som är en premiumtillverkare i ett lite högre prissegment. Alla deras champagner är eleganta och komplexa, vilket är husets stil. Allra bäst prisvärde hade **Deutz Rosé Vintage Nr 95943** för 599 kronor. Syran är fräsch men inte spetsig. I doft och smak hittar man syltad frukt, aprikoser, smultron, hallon och mandarin. Smaken är varierad och rik, men inte tung, så den är matvänlig. Systembolaget har den i 5 butiker, och det finns 19 stycken kvar i weblagret.



Bland vita viner gillade vi ett från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. **Gérard Bertrand Nr 79175 Picpoul de Pinet** för 109 kronor har trevlig doft och smak med frisk syra och massor av fruktaromer - gul frukt, aprikoser, lime och mandarin.

Från Sancerre kommer det klassiska **Sancerre Nr 32253 Les Baronnes** för 189 kronor. Det har typisk och stor Sauvignon-Banc-doft med krusbär. Smaken har samma aromer och är i bra balans, lite mer återhållen och inte så yppig som Sauvignon Blanc från Nya Zeeland. Samma producent gör en röd Sancerre på Pinot Noir, **Sancerre Nr 75842 Les Baronnes Rouge** för 215 kronor. Det har trevlig pinot-doft och lätt smak med röd frukt, rejäla syror och ganska låga tanniner. Det här är ett bra köp om man vill ha en fransk Pinot Noir och tycker att bourgognerna blivit för dyra.

En dag gick vi till Österrikes monter, där bland annat producenten Bründlmayer fanns.

Bründlmayer Nr 70327 Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen för 169 kronor har frisk syra, torr

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

smak med gröna äpplen och en liten avslutande beska. Druvtypiskt. Samma producent gör en riktigt bra Pinot Noir, **Bründlmayer Nr 95148 Pinot Noir** för 249 kronor. Det har medel till hög syra och fin längd. Producenten Schloss Gobelsburg visade **Domaene Gobelsburg Nr 2775 Kamptal Grüner Veltliner** för 105 kronor, rena fyndpriset. Vinet har stor, god doft med äpplen. Smaken är rättfram och okomplicerad med goda frukttoner (äpple) lagom syra och acceptabel längd.

Producenten Guigal har jag skrivit om förr, och de håller stilen som pålitlig producent av Rhône-viner i olika prisklasser. Deras **Côte-Rôtie Nr 70707 Château d'Ampuis** för 1100 kronor är lysande gott men det är ju också väldigt mycket pengar. Mer prisvänligt är **Crozes-Hermitage Nr 78977 E.Guigal** för 189 kronor, gjort på Syrah. Det passar till riktigt mörkt och blodigt kött. Till köttgrytan köper jag **Gigondas Nr 73411 Guigal** för 239 kronor. Det domineras av Grenache och har elegant smak av röda frukter och en liten kryddighet.

Italienska viner fanns också, och riktigt prisvärt var ett vin från Toscana, **Lamole di Lamole Nr 74505** för 129 kronor. Det är från Chianti, och är ett lättdruckat allroundvin som passar både till pizzan och till biffen.

Portviner fanns i riklig mängd, och här får man genomgående bra valuta för pengarna. Vi hade tur och kunde delta i en master class med gamla portviner - en del så mycket som 90 år!

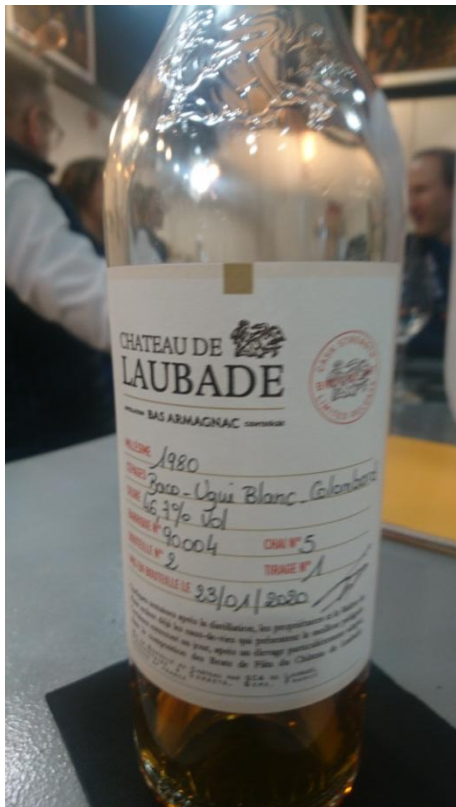


Tawny port passar bäst till kakor och efterrätter med nötter, mandel eller karamell. Vintage port är gott till ost, gärna grönmögelostar. **Quinta Do Têdo Nr 76094 Vintage 2004** är väldigt lågt prissatt till 359 kronor i Sverige. Vi provade vintage 2003 på mässan - mycket god - så jag ska beställa en 2004 och prova. Portviner håller hur länge som helst och blir bara bättre med åren.

Vi var på en master class om unga armagnacer, där vi märkte att en armagnac inte alltid blir bättre när den blir äldre. Armagnac är ett destillerat vin, precis som cognac och annan brandy. Som ung kan armagnac ha aromatisk och vinös doft. De vi provade finns inte i Sverige, så det är inget speciellt vi kan rekommendera, annat än att prova sig fram. Vi provade också "cask strength" armagnac, precis som man kan få whisky. Eldigt och hett med mycket smak.

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



Tungt jobb att prova cask strength.

Här är en sammanställning över rekommenderade drycker.

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Champagne, rosé	Deutz Rosé Vintage Nr 95943	599	Tillfälligt
Vitt, Frankrike	Gérard Bertrand Nr 79175 Picpoul de Pinet	109	Ordinarie
Vitt, Frankrike	Sancerre Nr 32253 Les Baronnes	189	Ordinarie
Vitt, Österrike	Bründlmayer Nr 70327 Grüner Veltliner Kamptaler Terrassen	169	Beställning
Vitt, Österrike	Domaene Gobelsburg Nr 2775 Kamptal Grüner Veltliner	105	Ordinarie
Rött, Frankrike	Sancerre Nr 75842 Les Baronnes Rouge	215	Beställning
Rött, Österrike	Bründlmayer Nr 95148 Pinot Noir	249	Tillfälligt
Rött, Frankrike	Crozes-Hermitage Nr 78977 E.Guigal	189	Ordinarie
Rött, Frankrike	Gigondas Nr 73411 Guigal	239	Beställning
Rött, Italien	Lamole di Lamole Nr 74505	129	Beställning
Portvin	Quinta Do Tedo Nr 76094 Vintage 2004	359	Beställning

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