

# Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 3, 2020 - Bra köp i corona-tid: Två Pinot Noir och en portugis

Hej,

I dessa Coronatider är alla branschprovningar inställda, så jag har inte haft mycket att skriva om. Nu har vi dock gått igenom lite Pinot Noir-viner och en del annat hemma i köket, och här kommer några tips på bra köp.

Jag har två olika Pinot Noir att rekommendera. Båda är i en relativt hög prisklass, så de används kanske främst till lite festligare tillfällen. Eller se det så här: "Ett utsökt vin hemma kostar inte mer än ett mediokert på krogen, så låt oss dricka riktigt bra nu när vi i alla fall inte kan gå ut". Vinerna är från Nya Zeeland respektive Frankrike, och intressanta att jämföra. Det första är **nr 73461 Schubert Block B Pinot Noir 2017** för 435 kronor. Schubert är, tillsammans med Felton Road, den bästa producenten från Nya Zeeland vi stött på. Deras viner kommer då och då till Systembolaget, och jag ser alltid till att köpa dem och lägga några flaskor i källaren. Detta vin har utmärkt längd, elegans och komplexitet. Från provningen häromdagen noterade vi "Vacker ljus röd färg med något tegel. Fruktig doft med smultron och hallon, samt lite kaffe från eklagringen. Stor fruktdriven elegant smak med hög syra. Frukten får oss att associera till jordgubbar, röda vinbär och skuggmoreller - andra personer kan hitta andra röda frukter. Komplex och lång."

Det andra vinet är från Frankrike och passar till en riktig festmiddag; **nr 79437 Aloxe-Corton Premier Cru Les Moutottes 2016** för 529 kronor. Det här vinet rekommenderade jag redan i Gott Vin nr 2019-01, och rekommendationen kvarstår. Vinet är mycket elegant, mycket långt och i alldeles utsökt balans. Det har naturligtvis relativt hög syra, massor av röda frukter och mjuka, väl integrerade tanniner. Allt sitter precis där det ska.

Till båda dessa viner rekommenderas kraftigare fiskrätter eller lätta rätter av fågel, fläsk eller kalv. Tänk på att ha tillbehör med lite syra i, till exempel grillade tomater, apelsinsås eller rödvinssås. Jag brukar laga ankbröst när det ska vara riktigt flott. Det låter exklusivt men är jätteenkelt att laga. Bryn bröstet i stekpanna och sätt in dem i ugnen med en termometer i. Drick en apéritif medan ni väntar. Klart när termometern piper!

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)

Om man vill ha något annat än Pinot Noir så passar **nr 2123 Colinas Reserva 2011** för 199 kronor till det mesta. Vinet är från Bairrada i Portugal. Som ni vet är portugisiska viner ofta mycket prisvärda, och det gäller även detta. Det är gjort i klassisk stil med utmärkt balans mellan syran och frukten. Det har medel tanniner, aromer med kryddor och ek och en liten mognad. Smaken är drygt medellång och vinet blir utmärkt till grillat och medelkraftiga köttretter. Huvudsakligen är det gjort på Touriga Nacional. Vinet ligger i fasta sortiment och kan beställas om din butik inte har det hemma.

Rekommenderade viner:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Rött, Nya Zeeland	nr 73461 Schubert Block B Pinot Noir 2017 för	435	Beställning
Rött, Frankrike	nr 79437 Aloxe-Corton Premier Cru Les Moutottes 2016	529	Fast
Rött, Portugal	nr 2123 Colinas Reserva 2011	199	Fast

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](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)