

Gott Vin

Ett vinbrev från Wine Consulting Sweden

Objektivt.

Oberoende.

Nr 9, 2023 – 09 Franska vindagen

Hej,

nu har årets sista provning i vårt schema varit: den franska vindagen. Där fanns vita, röda, mousserande och sprit från hela Frankrike. Som alltid när det gäller Frankrike fanns det massor av viner av utsökt kvalitet, och även en hel del vardagsviner. Till detta nummer av vinbrevet har vi valt ut lite vin och sprit i mellan- och premiumsegmenten, som vi tycker ger mest valuta för pengarna i respektive kategori.

Snart behövs ju champagne, och då är **Nr 7372 Palmer & Co Brut Reserve** för 369 kr ett säkert val. Det är en trevlig allround-champagne med lite frukt och viss bredd. Den passar såväl till apéritif som till mat. Det har inte mognadston, så som julkapp till en champagnefantast ska du nog välja något exklusivare.

Vill du ha en champagne i lätt, elegant stil så är **Nr 78730 Pierre Mignon Grande Réserve Brut** för 399 kr ett bra val. En bra champagne med lång lagring och tydlig mognad är **Nr 73311 H. Goutorbe Millésime 2012** för 526 kr. Den har rejäl kropp eftersom den till 75% är gjord på Pinot Noir, och (förutom vanliga champagnesmaker) har den även mandel, rostat bröd och marsipan i doft och smak. ”Bästa vinet hittills” noterade vi när vi passerade den montern.

Från den välkända firman Chapoutier kommer **Nr 74136 Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2020** för 239 kr. Det är ett typiskt vin från norra Rhône, har syrahdoft med peppar, chark och blå frukt, samt bra, kraftig smak, ganska ung och tydlig frukt. Vinet är ändå i balans. Drink det till ett kraftigt nötkött, med sylriga tillbehör. En entrecôte med grillade tomat och harricot verts inlindade i bacon blir bra att äta till.

Ett mycket elegant rött vin är **Nr 58378 Edouard Delauay Pommard Premier Cru Chaponnieres 2019** för 899 kr. Vinet är supergott, med typiska röda frukter och bra syra samt lagom tanniner. Smaken är lång.

Slutligen var importören Moestue & Cask där och visade Calvados. Det är ett destillat, gjort av äpple och ibland päron, som kan drickas ungt eller efter lagring på ekfat. Ju yngre det är, desto mer äpple (och finkel) smakar det, och ju äldre det blir desto mjukare blir det, men det tappar äppelromerna och liknar mer en konjak. I den mellanmogna stilen rekommenderar vi **Nr 57506 Anée Calvados Hors D'Age XO 15**, 500 ml för 349 kr. Det är mjukt och behagligt, men har trots sin ålder och mognad en liten äppelton kvar.

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

Här är vinerna vi rekommenderar denna gång:

Typ	Dryck	Pris	Sortiment
Champagne	7372 Palmer & Co Brut Reserve	369	Fasta
Champagne	78730 Pierre Mignon Grande Réserve Brut	399	Ordervara
Champagne, vintage	Nr 73311 H. Goutorbe Millésime 2012	526	Ordervara
Rött	Nr 74136 Crozes-Hermitage Les Meysonniers 2020	239	Ordervara
Rött	58378 Edouard Delauay Pommard Premier Cru Chaponnieres 2019	899	Ordervara
Sprit	Nr 57506 Anée Calvados Hors D'Age XO 15	500 ml för 349 kr	Ordervara

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