

Månadens viner, november 2016

02.12.2016

Kim Björkwall presenterar

Månadens viner november, 2016

Nu har vi gjort en genomgång av november månads vinskörd på Alko. Här kommer ett urval av de bästa och mest prisvärda vinerna. En verkligt diger (34 stycken!) samling viner, av mycket skiftande kvalitet. Våra poäng hamnar mellan 11p(-) till 18,5p(+)! Hugg i!

Champagne och annan Bubbel

595297 Yellow Tail Bubbles Dry, NV, 11,5%, 20 g/l socker, 10,45 eur 13,5p(++!)

Chardonnay, Semillion, Sauvignon Blanc och Colombard utgör druvbasen på detta trevliga Australiska bubbel! Lime och päronskal i doften. Halvtorr med hög syra och toner av gröna äpplen och en lätt kryddighet i avslutningen. En bra början på den enklare/prisbilligare festen.

555777 Gramona Imperial Gran Reserva Cava Brut 2010, 12%, 7 g/l, 29,90 eur 15p(-)

Gjort på druvorna Xarel-Lo, Macabeo och Chardonnay. Plommon och en lätt kryddighet i doften. Fyllig med bra mousse och fin syra i denna välgjorda, men dyra, Cava. En mineralisk och lätt ekig avslutning gör att det sammantaget blir 15p. Detta mycket torra vin lämpar sig bäst till en skaldjursbaserad förrätt/entréerätt.

539117 Baron-Fuenté Esprit Rosé de Saignée Champagne Brut NV, 12,5%, 8 g/l, 39,90 eur 16p(+)

Gjort på Pinot Meunier och Pinot Noir, en inte helt vanlig druvblandning. Elegant laxrosa med en fin doft av mogna hallon och lätt ekad ton. Torr, fyllig och fin mousse. Hallon, körsbär, ek och mineral i bra förening. Lång och frisk avslutning. Till en gräddig Hummersoppa!

583248 André Clouet Grande Réserve Champagne Brut, Blanc de Noir, NV, 12%, 7 g/l, 59,90 eur/1,5 l, 17p(++!)

En magnum Champagne är för de verkligt festliga tillfällena! Att den sedan är en Blanc de Noir, ett vitt vin på svarta druvor (100% Pinot Noir), gör inte saken ett dugg sämre. Det är fylligt, mycket torrt, men fruktigt och väldigt gott! Blunda och dofta! Så här doftar fin champagne! Inslag av mogna hallon, rostat bröd och gröna äpplen och med en mycket elegant och fin mousse, en balanserad syra i en lång avslutning! Underbart till den större middagen, eller släktträffen, med lög(sik-)romssnittar med finhackad rödlök och crème fraîche och lite nymald svartpeppar.

525897 Veuve Cliquot Vintage Champagne Brut 2008, 12%, 7 g/l, 77,30 eur 18p(+?)

Denna årgångschampagne, gjord på Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier, doftar hänförande av brioche (äggbaserat bröd), nötkrème och mjölkchoklad. Stor och intensiv mousse, med ett anslag av plommon och mineral. Hög syra, ljuvlig fyllighet och verkligt lång och intensiv eftersmak på denna klassiska champagne! Till högtiden man aldrig glömmer! Men smakar det, så kostar det!

Vita viner

524177 Loosen Christmas Riesling 2015, 12,5%, 8 g/l, 9,95 eur 13p(+++!)

Rieslingdruvorna kommer från Pfalz i sydvästra Tyskland och vinet har en druvtypisk lätt petroleumdoft med inslag av gröna äpplen och mineral med aromrik kryddighet. Mycket välbalanserat med pigg syra och en avslutande lätt fruktsötma. Fyndvin! Producent är Weingut Dr. Loosen som också har vingårdar i Mosel. Passar som pratvin framför brasan och till julbordets inte alltför kryddiga förrätter och till dem som, mot förmodan, inte dricker öl och snaps!

588837 Plan B Riesling 2016, 11,6%, 25 g/l, 14,48 eur 14p(-)

Kommer från västra Australien vid Frankland River, nära havet. Doftar blommig tropisk frukt, är halvsött och har en bra syra. Gott som det är, men kunde också passa till Chiliwokad kyckling med ingefära. Inte helt prisvärt!

516897 Rhebokskloof Vineyard Selection Chardonnay 2015, 14%, 15,89 eur, 15p(+)

Från Paarl i Sydafrika kommer detta torra vin. Det jäser på ekfat och vilar sedan på sin fällning i 11 månader. Innan försäljning vilar det ännu 9 månader på flaska. Resultatet blir ett fylligt och smakrikt vin med doft av torkad ananas, aprikosmarmelad och en flyktig ekton. Det är mycket torrt, har hög syra och en kryddig fräsch smak med en fin ekton. Så fylligt att det klarar en grisfilé med en gräddig rosépepparsås.

557557 Brancott Estate Organic Sauvignon Blanc 2015, 13,5%, 15,98 eur 14p(+)

Detta Nya Zeeländska ekologiska vin från Wairau dalen i Marlborough har en stor och druvtypisk doft av nässlor och lime. Mycket bra syra och en liten beska i avslutningen gör det karaktärsfullt och intressant. Prova med ungsvärmd getost (Chèvre) och pinjenötter!

597447 Cesani Sanice Vernaccia di San Gimignano 2014, 13%, 17,89 eur 15,5p(-)

Kommer kanske från Grekland, men odlas i Toscana, är denna urgamla och ovanliga druva Vernaccia. Vackert halmgul med en nötig, lite blyg doft. Är fylligt med hög syra. Torrt, matigt och långt. Skulle passa till smörstekt Hällefundra med kapis.

563597 Avanzi Borghetta Lugana Riserva 2012, 13%, 5 g/l, 28,90 eur, 17p(-?)

Druvan heter Trebbiano di Lugana och ger i detta vin en doft av italienska Mandeskorpor. Där finns också en liten ton av saffran! Det är fylligt, komplext och mandeln återkommer i smaken, tillsammans med en fin örtighet. Elegant och balanserat är det och väldigt gott till en ungsstekt Röttunga med mandelspån och grädde. Servera med tryffelpotatispuré!

503957 Holm Oak Chardonnay 2015, 12,5%, 26,90 eur 15p(-)

Druvorna kommer från en vingård vid floden Tamar på Tasmanien och har jäst och lagrats på franska ekfat i 10 månader. Doftar mycket av ny ek och lite citrus. Är torrt, fylligt och smakrikt och skulle passa till en gräddig fiskgratäng med grön sparris.

547027 SCV Gold Ridge Hills Chardonnay 2014, 14%, 7 g/l, 34,60 eur 18p(+)

Denna verkligen fina Chardonnay kommer från Somoma Coast i Californien. Mycket renrasig doft av lätt ek och citrus med en liten kryddig ton av tallbarr. Fint anslag med uttrycksfulla ekiga toner, mogen melon med en lång fin avslutning och elegant restsötma. Intressant, välgjort och spännande till Hummer Termidor. Ljuvligt gott!

528786 Patricius Tokaj Aszú 4 Puttonyos 2008, 12%, 120 g/l, 22,90eur / 0,5 l - 15p(+)

Druvorna Furmint och Hárslevelü har efter jäsning lagrats tre år på ungerska ekfat, varav 1/5 var nya. Därför har vinet fått vila i tre och ett halvt år på flaska innan försäljning. Det är ljust bärnstensfärgat,

tjockflytande och mycket sött, men med en hög syra så är det inte klumpigt. Doftar tropiska frukter och honung och har en lång eftersmak. Passar till en Crème Brulée!

577897 Domdechant Werner Kirchenstück Riesling GG 2013, 13%, 6 g/l, 39,90 eur 18,5p(+)

Stor doft av lime, rosor och den typiska petroleumtonen. Torr, fyllig, hög syra med mineral och stor komplexitet. Mycket långt och elegant. Således ett helt underbart vin!! 40 eur är mycket pengar, men här är det värt varje cent! Kommer från Rheingau i sydvästra Tyskland och vore härligt till smörstekt Sjötunga med limesås.

Röda viner

458387 Vinha do Bispao 2014, 13,5%, 8,99 eur 13p(++!)

Mycket vin för pengarna är detta Portugisiska Duorovin gjort på Touriga Nacional, Touriga Franca och Tinta Roriz. Körsbär och lite ek i doften. Medelfylligt med bra tanniner i vinbärg och lite kryddigt fruktig stil. Bra i sin enkelhet och passar till Griskotlett med champinjonsås en kulen måndagskväll i december.

437627 Il Proprio Sangiovese 2015, 13,5%, 6 g/l, 9,36 eur 14p(+++!)

Detta fyndvin är ungt blårott med körsbär och lite ek i doften. Från Toscana kommer det och är gjort på Sangiovese och Syrah. Det har lagrats 4 månader på stora slavonska ekfat. Ett rent och fint anslag med karaktär och fräschör. Verkligt trevligt och lättdruckat och är helt perfekt till en Tagliatelle al Pomodoro con Basilika. Alltså en tagliatelle med hemlagad, basilikadoftande tomatsås. Tisdagsmiddagen är klar!

403237 Boeuf Bourguignon by Chavain Organic 2015, 13%, 14 g/l, 9,99 eur 13p(+)

Hur man kan döpa ett vin från sydvästra Frankrike (Pays d'Oc) för Boeuf Bourguignon övergår mitt enkla sinne, då det inte ens är nära Bourgogne, innehåller inget kött, ej heller gjort på Pinot Noir! Men, dom har fått mig (och kanske andra) att skriva om det, vilket förmodligen var tanken bakom. Vad vet man. Gjort på 100% Cabernet Sauvignon är det och faktiskt inte så dumt för under 10-an! Lätt ekad ton med körsbär och blåbär i doften. Rent och lättfotat anslag med tydlig publikfriande sötma. Passar absolut inte till en Boeuf Bourguignon, men nog till en Älgstek med gräddsås och svartvinbärsgelé!

421727 Georges Duboeuf Beaujolais Nouveau 2016, 12%, 9,99 eur, 13p(+)

Ljust blålila är alltid en Beaujolais Nouveau. Gjort på den endast i Beaujolais förekommande Gamay druvan. Doftar hallon och skumbanan och är nog det mest typiska av alla typviner. Prova en gång och du glömmer aldrig hur detta vin ser ut, doftar och smakar. Jag tycker om det kylskåpskallt, bara som det är. En flaska räcker, för att minnas.

464687 Albert Bichot Beaujolais-Villages Nouveau 2016, 12,5%, 10,41 eur, 13,5p(+)

Aningen mer komplext än ovan nämnda, annars identiskt.

479797 Ironstone Old Vine Zinfandel 2015, 14,5%, 6 g/l, 11,90 eur 11p(-!)

Från kommunen Lodi i Kalifornien kommer detta klumpiga rödvin. Gjort på Zinfandel, Petite Sirah och Syrah. Doftar bränd bakelit och hostmedicin. Smakar obalanserat med mjuka tanniner, hög alko och tydlig restsötma. Vi går fort vidare

438717 Catena Cabernet Sauvignon 2014, 13,5%, 13,48 eur 14p(+)

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc och Petit Verdot bildar basen i detta riktigt fina vin från Mendoza i Argentina. Vinet kommer från en högplatå ca 1100 möh. Kallmaceration och jäsning sker under 45 dagar varefter det lagras 12 till 14 månader på ekfat. Körsbärssylt och blåbär i doften. Fylligt med

tydliga och höga tanniner och en lite torr avslutning. Väl gjort, men skulle må bra av att vila på en mörk och sval plats i 2 år. Därefter blir det härligt till en örtmarinerad grisfilé med rostade rotfrukter! Glöm inte rödbetorna!

439567 Tre Rose Governo all'Uso Toscano 2014, 14%, 13,90 eur 15p(++)

Ännu ett vin från Toscanas vackra kullar vid Montepulciano! Denna gång 100% Sangiovese och doftar lite kaffe, choklad och plommon. Fina balanserade tanniner och fruktsyror i en harmonisk, välsjungande avslutning. Alldeles utmärkt till en Kalvschnitzel med citron.

463297 Sutherland Syrah 2011, 15,5%, 19,49 eur 15p(++!)

Detta vin har rest från Thelema Mountain Vineyards i Elgin i Sydafrika och är alldeles utmärkt! Stor, yppig doft av körsbär, blåbär och en generös kryddighet slår emot. Ytterligare förhöjd av den höga alkoholhalten som gör att dofterna förstärks och ges sötma. Vinet är dock helt balanserat med en fin och mycket mogen druvighet, mjuka, men kraftfulla tanniner och en utdragen, elegant eftersmak! Avnjutes framför brasan med en stark hårdost, typ Gruyère, med fikonmarmelad och färskt surdegsbröd. Sen kan kylan bita och snön yra – bäst den vill!

402217 Argento Paraje Altamira Organic Malbec 2014, 14%, 29,90 eur 15p(-)

Återigen ett vin från Mendoza, Argentina. Denna gång den här mycket populära druvan malbec. Plommon och mandarinskal i doften. Ett fint anslag med fylliga toner av körsbär och plommon. Ungt och outvecklat med en kartig beska i avslutningen gör att det bör vila 3-5 år innan det serveras till en Wienerschnitzel på kalv med stekt mandelpotatis och citron!

405997 St.John's Road Block 3 Old Vine Shiraz 2014, 14,5%, 32,90 eur 14p(-)

Från Barossa Valley i Sydastralien kommer detta vin. Old Vine heter det och betyder här att vinstockarna har en medelålder på över 80 år! Så hög ålder innebär att skördeuttaget blir avsevärt mindre, men koncentrationen i druvorna ökar. Doftar syrlig koncentrerad körsbärssaft med inslag av medicinala undertoner. Unga uttrycksfulla tanniner och en koncentrerad fruktsötma i en långt utdragen avslutning. Bra, men dyrt!

406067 Val di Suga Brunello di Montalcino Riserva 2010, 14,5%, 48,90 eur 17p(-)

Återigen ett Toskanskt vin, denna gång av mycket hög klass! 100% Sangiovese och 6 år gammalt ger tegelröda mogna purpurtoner. Det är dock långt ifrån moget. Doftar sura körsbär och mogna fikon. Mycket höga tanniner och fruktsyror, men med en koncentration och en vilande kraft som väntar på att visa sig, men till det behövs 5-10 år i källaren! Men då !

439088 Piccini Valiano 6.38 Chianti Classico Gran Selezione 2011, 14%, 59,90 eur 18p(+)

Ett absolut toppvin från Chainti gjort på Sangiovese och Merlot. Druvorna kommer från en 6.38 ha stor vingård (därav namnet) i Valiano. Druvorna skördas för hand och musten får 15 dagars skalkontakt varefter det mognar 12 månader på franska ekfat och sedan ytterligare 4 månader på flaska. Resultatet är hänförande! Tät mörk purpur. Stor intensiv doft av mogna körsbär, och kryddiga ektoner. Mäktigt anslag med täta stora tanniner och utvecklad frukt och kryddiga undertoner. Avslutningen är lång och varm. Till detta bör man äta en rosastekt oxfilé med rödvinssås och en skiva anklever med tryffel. I Italien ber man om en Filetto alla Romana. Gott är bara förnamnet!

423047 Château d'Armailhac, Pauillac 2013, 12,5%, 51,20 eur

409907 Alter Ego du Château Palmer, Margaux 2013, 12%, 78,10 eur

472897 Château Figeac, St.Emilion Grand Cru 2013, 12,5%, 96,70 eur

464197 Château Pape Clément, Pessac-Leognan 2013, 12,5%, 100,00 eur

437687 Vieux Château Mazaret, St.Emilion Grand Cru 2013, 12,5%, 119,50 eur

483867 Le Dôme du Château Teyssier, St.Emilion Grand Cru 2013, 12,5%, 136,50 eur

En verkligt fin samling Bordeauxviner av hög klass. Tyvärr är årgången inte detsamma så alla vinerna är så långt från fyndviner man kan komma. De är alla instängda, torra, omogna, strama, tanninstinna, fruktlösa och tråkiga. Möjligen kan några av dem öppna sig, bli drickbara och ge viss njutning – om 10-15 år!

Goda Helger önskar vi alla våra läsare!

Helsingfors, 2 december, 2016.

Vid tangentbordet, Kim Björkwall.