

Månadens viner, maj 2016

23.05.2016

Detta är ett initiativ från Vinklubben att varje månad ge Gillebröderna tips och säsongsmissiga förslag på viner ur respektive månads nyutsläpp. Vi använder oss av samma 20-gradiga kvalitetskala som i Gillebladet samt med en prisvärdesbenämning från ej prisvärd (-), prisvärd (+), mycket prisvärd (++) och till fyndvin (+++). Vi hoppas att alla kan hitta något som passar både matval och plånbok!

557057 Vicarage Lane Bubbly Brut Sauvignon Blanc NV, 12,99 Eur, 14,5p(+)

Vinet kommer från Marlborough, Nya Zeeland och är torrt med ganska hög syra och toner av både krusbär och nässlor. Ett härligt sommarbubbel. Friskt, fräscht och med en trevlig fruktsötma (9 g/l) i avslutningen vilket gör att den passar perfekt som aperitif, eller till körsbärstomater med mozzarellakulor, basilika och balsamvinägersås. Kolsyran är tillsatt, således inte via traditionell metod, vilket inte ger så fin mousse och bubblor, men det är förslutet med en s.k. Zork-kork vilket gör att den är återförslutningsbar! Ta bort ytterhöljet, dra sedan bort den långa svarta plastremsan varvid du frigör korken. Dra sedan upp korken ca 1 cm och vicka den åt sidan! Återförslutning sker så att man sätter korken snett på flaskkanten och trycker den på plats. Sedan trycker man ner ytterkorken och kan då spara vinet med fräscha bubblor! Fiffigt, om man inte dricker ur hela flaskan på en gång! Noterbart är att vingården drivs av John Kennard och hans finländska sambo Satu Lappalainen. Hon i sin tur känner konstnären Sirpa Ala-Lääkölä, som designat etiketten!

574687 Jaime Serra Rosado Cava Brut NV, 8,75 Eur, 13,5p(+++)

En verkligt prisvärd rosa cava från Katalonien som i all sin enkelhet är friskt och trevligt med hygglig syra och fin sötma i eftersmaken (10 g/l) som gör det till en utmärkt aperitif på stugan! Detta är gjort enligt traditionell metod, vilket innebär att kolsyran kommer från en andra jäsnings på flaskan! Druvorna som använts är den lokala Trepát samt Pinot Noir. Färgen kommer från att man låter skalen ligga med i jäsningsen tills lämplig färgsättning nås. Serveras väl kyld med en jordgubbe i glaset!

468417 Leth Zweigelt Rosé 2015, 13,98 Eur, 15p(++)

Från Niederösterreich kommer denna torra (5 g/l), friska rosé. Doftar hallon och röda vinbär från Zweigelt druvan och har ett rent och fylligt anslag och en verkligt karaktärsfull smak med mycket mineral och frukt. Det fina rosévinet till kycklingsalladen och sommarbuffén!

472957 Cape Original Reserve 2015, 9,99 Eur, 15p(+++)

Detta röda vin från Western Cape i Syd Afrika är gjort av Bordeauxdruvorna Petit Verdot och Cabernet Sauvignon samt Shiraz. Doftar svarta körsbär och blåbärssylt som övergår till mörk choklad och mocca. Fylligt med bra tanniner och fruktig avslutning. Till grillad entrecôte med bearnaise, köttgryta och lagrad ost! Verkligt massor av vin (15%) för pengarna!