

## Månadens viner, november 2017

04.12.2017

Kim Björkwall har smakat och utvärderat viner i november.

Söta viner, mycket Riesling, ovanliga röda från Italien, förnäm röd Bordeaux och två Julklappstips är vad som bjöds på Alkos utsläppsprovning i fredags. Vi börjar med .....

### Mousserande viner

541453 Codorníu Ecologica Cava Brut NV, 11,5%, 8 g socker/l 3,98€/0,2l, 12p(-)

En liten flaska Cava från storproducenten Codorníu gjord på Macabeo, Xarel-Lo och Parellada druvor och där den bubbelgivande andra jäsningsen skedde under 9-12 månader på flaskan. Blekgul med en svag doft av äpple och gurka. Hugglig mousse, syra och avslutande fruktsötma. Inget speciellt. Inte riktigt prisvärt mingelvin!

536987 Spürnasen Riesling Brut 2015, 12%, 13 g/l, 14,90€, 14p(+)

Gjord på 100% Riesling från distriktet Pfalz i Tyskland och då kallas bubbelvin för Sekt. Även här har den andra jäsningsen skett på flaskan under nio månader. Ljust halmgul med en fin mousse och en doft av lime och äpplen. Bra koncentration och syra med en balanserad avslutning och en avklingande restsötma. Bra och prisvärt entrévin!

598477 Bird in Hand Sparkling Pinot Noir 2016, 12,5%, 11 g/l, 17,89€, 15p(+)

En 100% Pinot Noir från Adelaide Hills i södra Australien. Fin ljust laxrosa med hallon i doften. Bra mousse, fylligt, torrt och mustigt anslag. Ett riktigt bra matbubbel till Julens förrättssnittar!

528238 Bernard-Massard Kuulea Cuvée Suomi 100 Vuotta Extra Dry NV, 12%, 19 g/l, 79,99€/3,0l, 14p(+)

En mäktig DUBBELMAGNUM som således innehåller tre liter av riktigt hyggligt bubbel! Denna härstammar från Luxemburg och är gjord på Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Noir och Riesling. Traditionellt gjord med en andra jäsningsen under 12 månader på flaskan. Ljust halmgul och med en doft av päron och citrus. Fin mousse och syra och relativt fyllig och med en tydlig restsötma i den fina avslutningen gör den till ett perfekt vin till den lite större mottagningen, eller, om ni är 6 eller fler, vid det kommande årsskiftet!

556867 Benjamin Bridge NV Brut, 11,5%, 10 g/l, 29,90€, 14p(-)

Ett bubbel från kommunen Gaspereau i Nova Scotia vid den Kanadensiska östkusten. Gjort på den ytterst ovanliga druvblandningen L'acadie Blanc, Chardonnay, Pinot Blanc och Seyval Blanc. Ljust halmgul färg med äpple, nejlika och ingefära i doften. Bra syra och mousse, men med en störande beska i avslutningen som gör helheten obalanserad. Dyrt är det också.

522057 Finnviini Sointu Suomi 100 Hunaja-lakkakuohuviini NV, 11,5%, 19 g/l, 34,00€, 13p(-)

Tillverkat av ett litet vinhus i Hattula som producerar mindre än 5000 liter vin per år. Detta har hjortron och honung som bas och har, liksom de flesta vinerna ovan, även fått sina bubblor från en andra jäsningsen på flaska. Här har den tagit 12 månader. Vackert halmgult med en doft av honungsmarinerade frukter.

Hygglig mousse och syra och relativt fylligt med en tydligt sötma i avslutningen gör att det torde passa till Hemost (leipäjuusto) med hjortronsylt! Dyrt, men ytterst exotiskt!

#### Vita viner

543547 Kendermanns Riesling Vom Kalkstein 2016, 12,0%, 5 g socker/l, 12,49€, 10p(-)

Helt blekt är detta torra vin från Pfaltz. Doften är även den karaktärlös och syran oväntat låg. Vattnigt och ointressant. Knappt godkänt.

533387 Schuster Roter Veltliner Vom Löss 2016, 12,5%, 4 g socker/l, 14,45€, 13p(+)

Från Wagram i Österrike kommer detta vin gjort på en kusin till den mer kända Grüner Veltliner. Vinet har fått vila på sin jästfällning under tio veckor vilket vanligtvis ger mer smak. I detta fall har man inte lyckats helt då vinet är rent, men tunnt och lite blygt. En balanserad restsötma i avslutning gör dock att vinet är prisvärt.

544638 Dr. Loosen L Dry Riesling 2016, 12%, 8 g/l, 29,90/1,5 l, 12p(-)

Denna Mgnumflaska Riesling från Moseldalen är mycket ljust halmgult med en blyg doft av citrus och päron. Torrt med hyggligt balanserade syror och eftersmak. Rent, men en blyg helhet.

583597 Sepp Moser Riesling Von den Terrassen 2016, 12,5%, 15,17€, 11p(-)

Denna Riesling kommer från Kemstal i Österrike. Här har druvorna fått jäsa på ståltank och därefter vila i 5 månader. Ljust halmgult med en lätt kryddig ton i doften. En obalanserad torr beska visar sig i avslutning vilket gör att vinet blir nätt och jämnt godkänt och därtill dyrt!

553287 Audrey Wilkinson Semillon 2016, 11,5%, 15,70€, 13p(-)

Från Hunter Valley i Nya Sydwalet, Australien kommer detta vin gjort på druvan Semillon. Blekgult med lätt doft av vinbär och päron. Lätt, fräscht anslag med bra syra. Helheten är åt det lätta hållet, men vinet har ändå karaktär vilket gör det till ett angenämt pratvin, om ändå lite för dyrt.

522467 Albert Bichot Bourgogne Vieilles Vignes de Chardonnay 2016, 12,5%, 18,91€, 14p(+)

Denna Chardonnay kommer, som namnet anger, från Bourgogne och druvorna har fått mogna på ekfat i tio månader. Färgen är ljust halmgul och doften är ren, med inslag av päron och en lättsam ekton. Bra syra, ren frukt och balanserad ek med fin koncentration från de gamla stockarna. En välgjord Budgetbourgogne från samme producent som just levererat sin Beaujolais Village Nouveau till Finland.

581467 Vasse Felix Filius Chardonnay 2016, 12,5%, 21,15€, 15p(-)

Vasse Felix är ganska vass på att göra vin. Denna Chardonnay från det relativt svala Margaret River i Västra Australien, har en ljust halmgul färg och en doft av gröna äpplen och en lätt och fin ekton. Bra syra och karaktär med en balanserad doft från 9 månader på ekfat. Välgjort och trevligt, men lite väl dyrt. Passar fint till smörstekt gös.

593127 Alkoomi Black Label Chardonnay 2016, 12,9%, 22,90€, 13p(-)

Denna Chardonnay kommer från Frankland River som också den flyter i Västra Australien. Färgen är mer halmgul och har en mycket tydligare rostad ekton, i både doft och smak. Vilket kan komma från att även musten jäst på ekfat och att vinet sedan fått ligga på sin jästfällning i ytterligare åtta månader på samma fat. Förutom ek förnimms en doft av aprikos och i smaken märks en vaniljig sötma i eftersmaken. Helheten blir en aning klumpig, även om syran är bra. Ej prisvärt.

567727 Schmelztz Steinriegl Riesling Smaragd 2015, 13,5%, 6 g/l, 24,89€, 15p(+)

I Wachau i Österrike odlas dessa Rieslingdruvor som, efter jäsning, fått ligga sju månader på sin jästfällning. Resultatet är gyllene med en blyg doft av vit persika och den druvtypiska petroleum tonen. Bra torrt anslag med fina syror och en aning angenäm restsötma i avslutningen. Där finns även en liten kärnbeska som drar ner betyget. Ändå prisvärt!

590557 FX Pichler Riesling Smaragd Loibner Burgstall 2015, 13%, 24,89€, 16p(+)

Också detta vin kommer från Wachau. Här har musten fått vila på ståltank under fyra månader. Vackert halmgult med en doft av grape och aprikossylt. Fint anslag med mycket hög syra. Torr, karaktärsfull och ett mustigt bitt i den syrliga avslutningen. Rent, tydligt och verkligt karaktärsfullt! Ett riktigt bra matvin som blir fint till skaldjur! Prisivärt!

586944 Pauly Bernkastler Kardinalsberg Riesling Trocken 2016, 12%, 9 g/l, 13,99€/0,375, 15p(+)

Denna halva komer från Bernkasteler-Kues och färgen är ljus halmgul. Doften är äpplig med inslag av aprikos. Torrt, rent anslag med fräsch syra. Strukturerat och balanserat med en fin avslutning. Prisivärt!

591324 Dr. Pauly-Bergweiler Ürziger Würtzgarten Riesling Trocken 2016, 12%, 8 g/l, 14,89€/0,375, 13p(-)

Blekt gul och blyg i sin hela och halva uppenbarelse. Bra syra och frukt, men saknar karaktär. Ej prisvärd!

524084 Johannishof Johannisberger Auf der Höll Rielsing Trocken VDP Erste Lage 2016, 11%, 6 g/l, 14,86€/0,375, 14p(-)

Åter en halv flaska Riesling som kommer från ett av de mest berömda lägena i Rheingau, därav benämningen 'Erste Lage'. Eller 'Premier Cru' som man kallar det i Frankrike. Vinet är ljus halmgult och doften ren och tydlig med sina petroleumtoner. Syran är bra, men saknar koncentration och fyllighet för att få ett prisvärt betyg.

544467 Pauly-Bergweiler Bernkastler Alte Badstube am Doctorberg Riesling GG 2015, 12,5%, 9 g/l, 39,89€, 16p(+)

Långa namn på sina viner är man bra på i Tyskland. Ur detta kan man utläsa att producenten heter Pauly-Bergweiler, vingården heter Bernkastler Alte Badstube, vingårdsslottet heter Doctorberg, druvan är Riesling och att detta är en 'Grand Cru', eller 'Grosser Gewächs' som man säger i Mosel. Vinet är vackert gyllene med en stor och intensiv doft av äpple, citronskal och petroleum. Anslaget är mustigt med stor karaktär och med en lång avslutning och en friskt syrlig knorr och en fin lätt sötma. Mycket välgjort och dyrt, men ändå prisvärt!

519257 Grans-Fassian Dhroner Hofberg Riesling GG 2014, 13,5%, 7 g/l, 39,89€, 17p(+)

Druvorna skördas för hand och efter en varsam pressning får musten vila på ståltank i sex månader och det färdiga vinet får sedan vila minst två år på flaska innan försäljning. Resultatet är väldigt fint! Vackert gyllene med en stor och koncentrerad doft av honungsmelon och aprikossylt. Torr, fruktig, karaktärsfull och mångfacetterad med lång, fyllig avslutning. Oerhört rent och elegant från den fina årgången 2014! På gränsen till väl prisvärt! All torr Riesling passar till Råkor, Kräfter och andra skaldjur!

### Söta viner

574934 Feiler-Artinger Beerenauslese 2015, 11,5%, 180 g socker/l, 19,89€/0,375l, 17p(+)

En hel bukett av druvor finns i detta goda, söta vin; Welschriesling, Weissburgunder, Chardonnay, Neuburger och Gelber Muskateller. Dessa druvor kommer från ekologiska odlingar i Burgenland i

Österrike där förutsättningarna för ädelröten (Botrytis Cinerea, lat. el. Edelfeule på ty.) är goda. Den angriper druvorna med hjälp av höstens dimmor, penetrerar skalen och livnar sig på det vatten som finns i druvan. Därigenom koncentreras druvsaften och sockerhalten stiger. Druvklasarna skördas mycket sent (november/december), pressas försiktigt och får spontanjäsa i ståltankar under tre månader. Resultatet är en gyllengul dryck med en dov aprikos och honungsmättad doft. Härligt anslag med en fint balanserad syra och en lång, fokuserad eftersmak. Verkligt gott, bara som det är, eller till en bärig efterrätt.

562544 Kracher Cuvée Beerenauslese 2015, 11%, 160 g/l, 19,95€/0,375l, 16p(+)

Också detta vin härstammar från Burgenland och är gjort på Welschriesling och Chardonnay. Här låter man 80% av vinet jäsa på ståltankar och resten på ekfat under 16 månader. Färgen är gyllene bärnsten. Doften koncentrerad av Botrytis, tropiska frukter och mogna aprikoser. Mycket söt och koncentrerat fyllig med bra syra och en lång, på gränsen till översöt eftersmak. Passar till söta efterrätter som Crème Brulée, eller i ensamt majestät.

567684 Kracher Noble Reserve Trockenbeerenauslese NV, 11%, 190 g/l, 24,90€/0,375l, 18p(+)

Här är druvorna Welschriesling, Chardonnay och Traminer som fått vänta på att skördas ännu längre än hos en Beerenauslese. Dessa druvor blir ännu sötare och mer koncentrerade. Beteckningen NV (Non Vintage) betyder att man här blandat viner från olika årgångar av Trockenbeerenauslese som sedan fått mogna på ekfat. Färgen gyllene med en uttalad Botrytiskaraktär i doften, som en förnäm Sauternes! Tropisk frukt, honung och aprikosmarmelad i fin förening! Smaken är en tät, fyllig och mycket koncentrerad fruktsötma med en mäktigt lång eftersmak! Ren och skär nektar att avnjutas som det är i små, utdragna klunkar! Ljuvligt och väldigt prisvärt.

## Röda viner

445168 Scientifically Proven Italian Zinfandel NV, 13%, 8 g/l, 9,98€/1l, 12p(+)

Namnet på detta vin, Italian Zinfandel, kommer från att man via DNA teknik kommit fram till att den amerikanska Zinfandel härstammar från Apulien (Puglia, varifrån detta vin kommer), där den heter Primitivo. Förpackningen är en 1-liters plastflaska och innehållet är inte helt oävet. Doftar syrliga körsbär och är medelfylligt med bra koncentration och med en trevlig fruktsötma i avslutningen. Passar när hela tjocka slakten samlas under granen! Vinet importeras och buteljeras av Altia, en finländsk koncern som startade i Rajamäki 1888.

410098 Chill Out Genuine & Intense Malbec 2016, 13%, 12,48€/1l, 11p(-)

Även detta är en 1-liters plastflaska, importerat av Altia. Gjort på druvorna Malbec, Bonarda och Syrah och kommer från Mendoza i Argentina. Mycket ung blå-röd färg med sura körsbär i doften och en syrlig, lite tråkig smak. Köp hellre det italienska!

466077 Birds of Paradise Organic 2016, 14%, 12,89€, 14p(++)

Återigen ett märkligt namn (se de två ovan!), men denna gång på ett riktigt bra vin från Valle de Colchagua i Chile gjort på Malbec, Carignan och Syrah. Producenten, Viñedos Emiliana, har hela 922 hektar miljöcertifierade odlingar i Chile. Färgen är mörk och tät och med yppig doft av mörka bär, ek och mylla. Fylligt med bra och strikta tanniner och stadig frukt. Blir bättre och bättre i glas, så dekantera gärna i 1 timme! Alldeles utmärkt Grill- och Köttvin! Väl prisvärt!

490387 Elephant Hill Syrah 2014, 13,5%, 24,75€, 16,5p(++)

Från Hawkes Bay, Nya Zeeland kommer denna fina Syrah. Mycket mörkt och tätt i färgen med en stor doft av mogna mörka körsbär, garvat läder, choklad och kaffe. Fin fruktsötma i anslaget med höga, balanserade tanniner med lite kartig fruktsyra. Stramt, rent och en mycket bra helhet som mår bra av några år i vila och av någon timmes dekantering! Utmärkt till vilt och lagrade hårdostar. Väl prisvärt!

441487 Dalrymple Pipers River Pinot Noir 2015, 145%, 25,90€, 14p(-)

Härstammar från Tasmanien sydost om Australien och gjort på Pinot Noir. Ungdomligt ljus purpurfärg. Lättsam fruktighet och lätt ekton. Ren, snygg och välgjord med en angenäm fruktsyrlig avslutning, men alltför dyr!

462537 Gran Mascota Cabernet Sauvignon 2014, 14%, 29,89€, 17p(+)

Från Maipú i Argentina kommer denna riktigt fina Cab. Mycket mörk och tät purpur. Mullande, outvecklad och fruktig doft. Rent och bra anslag med höga tanniner. Koncentrerad frukt med väl integrerad ekton. Mycket fyllig och med lång behagligt tanninstinn eftersmak. Ett fint och krävande vin att lagras 3-5 år och alltid dekanteras! Levereras i snygg trälåda så ett utmärkt julklappstips till vinsugna tomtar! Prisvärt!

445197 Mastroberardino Radici Taurasi 2013, 13,5%, 32,81€, 14p(-)

Druvan Aglianico odlas i kommunen Taurasi i Campania i Italien. De har legat 24 månader på ekfat av vilka 20% var nya. Vackert purpurrött med begynnande mognad. Lite kartig doft av mörka bär och ek. Bra anslag med unga tydliga tanniner. Bra koncentrerad frukt, men en aning lätt i avslutningen. Vinet klingar av och ger ett tunnt intryck. Förväntningarna infrias inte! Ej prisvärt!

422937 Borgodangelo Taurasi Riserva 2010, 14,5%, 32,89€, 17,5p(+)

Samma druva och från samma distrikt som vinet ovan. Druvorna har även här legat 24 månader på ekfat, varav två tredjedelar var nya. Mörkt och tätt med viss mognad. Doftar syrlig körsbärssylt med inslag av läder och choklad. Väldigt koncentrerad med lager på lager av mogen frukt och mycket närvarande tanniner. Kraftfullt, intensivt och uttrycksfullt med en lång ektonad avslutning. Betydligt bättre än sin kusin ovan! Prisvärt!

494727 Mastroberardino Radici Taurasi Riserva 1998, 13,5%, 39,68€, 17p(+)

Det tredje och sista av Taurasi vinerna är snart 20 år gammalt! Vackert tegelrött med mogna toner av mörka syltiga skogsbär som för tankarna till en mogen Barbaresco. Fint anslag med mogna, men tydliga tanniner. Väldigt karaktärsfullt och koncentrerat med en lång och fin avslutning. Bra och prisvärt! Dekanteras gärna! Dessa viner passar bra till vilt och lagrade hårdostar som Parmeggiano, eller Peccorino.

448207 BattenfeldSpanier Hohen-Sülzen Kirchenstück Spätburgunder GG 2014, 13%, 39,84€, 14p(-)

Den första av 2 Spätburgunder (Pinot Noir) viner av klassen Grosser Gewächs, eller Grand Cru. Denna första kommer från byn Hohen-Sülzen i Rheinhessen och är ljust purpurröd med en antydning till mognad. Har legat 24 månader på gamla franska ekfat och ytterligare ett år på flaska. Lätt doft av körsbär och lingon. Även lätt i anslaget med tydliga fruktsyror o lite beska i avslutningen som gör vinet lite obalanserat. Nästan 40€ för detta vin är väldigt mycket för vad man får i vinupplevelse.

471097 Philipp Kuhn Laumersheimer Kirchgarten Pinot Noir GG 2014, 14%, 39,89€, 15p(-)

Detta vin har fått vila 21 månader på franska ekfat, varav 20% var nya. Vinet odlas i distriktet Pfalz och har mer karaktär än det första. Ljus ung purpur med en doft av mogna körsbär och fin ekton. Medelfylligt rent anslag med bra tanniner och hög fruktsyra. Lite kartig och outvecklad med en lite

obalanserad torr avslutning. Mår säkerligen bra av 2-5 års lagring. Dekantering anmodas! Som sagt bättre än det första, men ändå alltför dyrt!

Bordeaux

435528 Clarandelle Magnum, 2012, 13,5%, 39,89€/1,5 l, 15p(+)

Alko har fått möjlighet att inhandla några av amerikanske Domaine Clarence Dillons viner. Från denna ganska enkla Bordeaux blandning till det förnäma (och svindyra) Château Haut-Brion. Clarandelle är gjort på Merlot, Cabernet Sauvignon och Cabernet Franc och har legat 6 månader på ståltank och sedan ytterligare 4 år på flaska! Således ingen ekfatlagring! Det är tätt och mörkt med en ung och ren doft av mörka bär och blyertspenna. Ung outvecklad frukt med tydliga tanniner i relativ balans. Ganska kort och otydlig eftersmak. Då det kostar 40€ för en Magnumflaska får det ändå ett prisvärt betyg. Kan lagras och bör dekanteras! Kostar nästan lika mycket i Frankrike och får av den internationella tidskriften Wine Spectator 83p/100. Prisvärt!

427267 Château Angludet, 2014, 13,5%, 34,32€, 17,5p(+++)

I förhållande till de kommande 2 Bordeauxvinerna och till de som saluförts under senare tid på Alko så är denna Angludet inget annat än ett fynd! Kommunen är Margaux, norr om staden Bordeaux, och granne med det berömda Château Margaux. Druvblandningen är Cabernet Sauvignon, Merlot och Petit Verdot från den fina årgången 2014. Vinstockarna har en genomsnittlig ålder på 25 år. Vinmusten får jäsa på cementkar och sedan mogna 12 månader på ekfat av vilka 1/3 är nya. Färgen är mörk, tät och ungdomligt blårod. En outvecklad, lite kartig doft med inslag av svarta vinbär, läder och piptobak. Rent anslag med höga tanniner, koncentrerad frukt och en fokuserad avslutning. En väldigt bra, nästan mogen Bordeaux, till ett mycket bra pris! Som sagt ett FYNDVIN som mycket väl kan lagras 3-8 år och som alltid måste dekanteras! Detta är ett uttalat matvin som inte faller alla på läppen! Ingen syltighet och publik sötma, utan ett karaktärsfullt, tanninstinnt vin som kräver lite erfarenhet! En fin julklapp till någon som kan och uppskattar ett fint vin! Angludet kostar i England lika mycket, eller mer, och i USA mer än 40 US\$. Får av Wine Spectator 88p/100 och av andra skribenter i genomsnitt 90p/100, eller 18p.

409527 Château La Mission Haut-Brion 2014, 14,5%, 271,98€, 18,5p(-)

Det första av två legendariska egendomar i Pessac-Leognan, en underappellation i Graves, söder om Bordeaux och som ägs av familjen Dillon, genom Domaine Clarence Dillon. Druvsammansättningen i detta vin är 62% Merlot och 38% Cabernet Sauvignon. Vinet har mognat på ekfat i 18 till 24 månader av vilka 80% var nya. Resultatet är mörkt, tätt och ungt. Doften är outvecklad, mullrande härlig av hästsadel, nyvässad blyertspenna och en nyanserat rostad ekton. Smaken är ungdomligt sträv med strukturerad frukt, fyllig och koncentrerad med väldigt tydliga tanniner. Kan lagras 10-20 år, utan några problem, och enbart till gagn för den som då har hälsan och smak- och doftsinnena i behåll! Ett vin i sin linda. Wine Spectator ger det 94 p/100 och det kostar i USA dryga 200US\$. För den verkliga och yngre entusiasten med mycket tjock plånbok och en vinkällare!

491647 Château Haut-Brion 2014, 14,25%, 443,50€, 19p(-)

En klassiker! Gjord på 65,5% Merlot, 32,5% Cabernet Sauvignon och 2% Cabernet Franc. Har legat på till 75% nya ekfat i 15-18 månader. Ogenomträngligt mörkt med en doft av mörk choklad, tobak, läder och cederträ (blyertspenna och cigarrlåda). I munnen är vinet också koncentrerat tätt och tanninmättat med en underliggande, men intensiv fruktsyra. Långt, rent och väldigt tydligt. Ett mäktigt vin som får alla vinnördar att gå i spinn, men som tyvärr är en aning dyrt, för de flesta. Bör ej drickas före 2030 och håller alldeles utmärkt till 2050. Således till den ännu yngre entusiasten med ännu tjockare kreditkort och ännu mer plats i vinkällaren! All Bordeaux med karaktär passar ypperligt till Lammstek, eller rosastekt Entrecôte. Låt er väl smaka!

Helsingfors, november/december, 2017

Kim Björkwall

[Hantera poster](#)