

Månadens viner, februari 2017

27.02.2017

Lindauer Cuvée Brut (586023) är ingen nyhet i sig. Det nya är förpackningen, då detta fina bubbel nu går att få i en **0,2 l flaska**. Importören har länge sökt att få denna förpackning i sortimentet. Vi (Handelsgillet) hade glädjen att få en ganska stor mängd till 2015 års Seminarium. Doft, mousse och smak är precis som i den stora flaskan, vilket i sig är en bedrift, då de små flaskorna håller bubblor och smak sämre än i hela flaskor. Det sägs allmänt att allra bäst lång-lagras ett vin i en magnumflaska. Lindauer piccolo kostar **3,98 euro, 12%. 12 g/l socker, 16p(++!)** Perfekt då man bara vill ha ett glas, eller ha på utflykten, eller på en pique nique!

Alko har, av någon outgrundlig anledning, valt att saluföra en samling viner (ett rött och 3 vita) där man reducerat alkoholhalten, inte till noll, eller nära noll, utan till 9-9,5%. Vinerna är, 404767 **Delight Shiraz 2015, 9,99 euro, 9,5%, 13 g/l socker, 10p (-)**, 542757 **Fountain Crossing Chenin Blanc 2016, 8,48 euro, 9,5%, 8 g/l, 10p (-)**, 576847 **McGuigan Private Bin Sémillon/Sauvignon Blanc 2016, 10,90 euro, 9%, 12 g/l, 10p (-)** samt 563607 **Villa Maria Lighter Sauvignon Blanc 2015, 14,90 euro, 9,5%, 8 g/l, 10 p (--!)**. Alla vinerna är i det närmaste helt anonyma, i både färg, doft, smak och eftersmak. Vilken uppgift, eller vilka rum, dessa viner skall fylla är en fråga som inte får något svar, inte av mig i alla fall! Mycket bättre - och betydligt billigare - att dricka vatten, om man vill dra ner på alkoholintaget!

554077 **Redoma Branco 2015** från Douro floden i Portugal är dock ett alldeles förtäffligt vitt vin! **16,90 euro, 12,5%, 17p(++)** betyder att det är mer än prisvärt! Vackert halmgult och en elegant doft av kryddor (kanel och ingefära), melon, gröna plommon och en väl balanserad ekton. Smaken är fylligt intensiv med fin syra och koncentrerad frukt, som melon och aprikos. Mycket väl integrerad ekton i en lång, fin avslutning. Druvorna, Rabigato, Códega, Viosinho och Arinto kommer från vinstockar som är över 60 år gamla och växer på mellan 5-600 möh. Vinet har lagrats 8 månader på franska ekfat. Passar till ljust kött som kalv och kyckling samt till stekt fisk.

Ett annat mycket väl gjort vin är 554277 **Espelt Quinze Roures 2015** från Katalonien i nordöstra Spanien. Vacker halmgul färg med en doft av mandelblom och gula plommon. Frisk syra och en mycket väl integrerad ekton i detta karaktärsfulla vin! **18,89 euro, 13%, 17p (+)**. Gjort på Grenche Blanc och Grenache Gris och bär vissa likheter med en vit Château-Neuf-du-Pape. Samma användningsområde som vinet ovan.

Som vin en mindre parentes, men vill ändå nämna 594877 **Montmollin Neuchâtel 2015** från Schweiz. Gjort på den i södra Frankrike odlade druvan Chasselas. Rent och snyggt med en trevlig mandeldoft i ett hyggligt strukturerat vin med bra syra. Lätttrycket och kan lämpa sig som ett mycket ovanligt bersåvin. **18,95 euro, 11%, 12p (-)**.

Lite dyrare, men mycket intressant är 508067 **Jean Stodden Blanc de Noir Spätburgunder 2015, 22,90 euro, 12,5%, 7 g/l, 16p (-?)**. Kommer från distriktet Ahr i Tyskland och är gjort på det man i övriga världen kallar Pinot Noir. Vinet har en lätt laxrosa färg, tack vare druvan. Doftar lite hallonsylt, vinbär och aprikos med en fint kryddig ton. Bra anslag med fin syra och är på det hela taget harmoniskt och väl balanserat, om än aning kort i eftersmaken. Bra men dyrt. Säkerligen utmärkt till Gäddqueneller med sikrom och mandelpotatis.

Röda viner

487958 **Yellow Tail Merlot 2016** på 3 liters låda. **33,89 euro, 13,5%, 7 g/l, 13 p (+)**. Blek purpur, lätt rökig doft med sötma och lite kryddor. Kanel med plommonsötma i smaken har detta hyggliga buffétvin.

Betydligt bättre är 437777 **Symington Altano Organic 2014** från Douro i Portugal. Gjort på 6 lokala druvor och har en tät ungdomligt blårod färg. Doftar mandelmassa, plommonsylt och lätt ek. Mjukt elegant anslag med tydliga tanniner med mogen frukt och väl integrerad ek. Bra längd. Mår bra av att dekanteras i en timme. Tål också 2-3 års lagring. **14,49 euro, 14%, 16p (++)**. Musten har delvis jäst på ekfat. Den påföljande lagringen skedde på franska ekfat varav 1/3 var nya. Vinet har slutligen fått vila 1 år på flaska före leverans.

Resterande fina vita och röda samt ett rart Portvin recenseras i kommande Gilleblad!

Kim Björkwall i gott samarbete med Sten "Trolle" Lindgren. Helsingfors 19.2.2017.