

Månadens viner, mars 2017

01.03.2017 - 30.04.2017

Denna månads utbud går inte till historien som något extraordinärt, utan däremot ganska ordinärt. Trolle Lindgren har åter varit mig tacksamt behjälplig att kommentera enligt nedan.

Vita viner

510237 Château de la Greffière, Mâcon La Roche Vineuse, Vieilles Vignes 2015, 12,5%, 15,89 eur 16p(++)

100% Chardonnay, som alltid i ett vitt vin från Bourgogne! Fin, ren och angenäm doft av citrus och lätt ekighet. Torr med fin syra och toner av melon och gula plommon och en lätt kryddighet i avslutningen. Lång, balanserad avslutning med en perfekt dos ekighet. Riktigt bra och prisvärt för att vara en vit Bourgogne!

572287 Wohlmuth Sauvignon Blanc Klassik 2015, 12,5%, 16,90 eur 15p(-)

En Sauvignon Blanc från Österrike hör inte till vanligheterna. Druvorna odlas på 600 m höjd i vindistriktet Sausal i Südteiermark. Ren frisk doft av citrus, rabarber och nässlor. Mycket torr med höga syror och inslag av gröna äpplen och en lätt örtighet i eftersmaken. Vålgjort, men dyrt och inte av samma klass som prismässigt jämförbara viner från t.ex. Nya Zeeland. Passar bra till en skaldjursbaserad förrätt/entréerätt.

528447 McGuigan Bin 9000 Semillon, 11%, 19,88 eur 13p(-!)

Ganska intetsägande, men ren doft. Mycket torr med hög syra. Friskt och fräscht, men inte mycket mer. Saknar uttryck och avtryck och är mycket dyrt! Välj en Semillon från Frankrike i stället!

581257 Pavleka Veltlínske Zelené 2015 12,5%, 19,89 eur, 14p(-)

Åter en druva vi annars hittar på andra platser, nämligen Österrike, är denna Grüner Veltliner från Slovakien! En lätt nötig doft med bakomliggande örtighet och en ton av päron. Rent anslag med hög syra och är mycket torrt. Även denna saknar karaktär så jag kan inte annat än rekommendera er att köpa en Österrikare i stället!

570257 Left Field Albariño 2016, 13%, 4 g/l, 19,48eur 14p(-)

Återigen ett försök att marknadsföra en europeisk druva denna gång odlad på Nya Zeeland. Tyvärr ger även detta ett ganska blekt intryck. En blyg doft av mandel och aprikor. Torrt med hög syra och inslag av gröna äpplen och en lätt kryddighet. Ganska lång eftersmak, men saknar, som sagt, karaktär som en Albariño från Galicien i Spanien, eller en från Vino Verde i Portugal! Också alldeles för dyrt!

537724 Markus Molitor Wehlener Klosterberg Kabinett 2015, 11%, 10 g/l, 12,91 eur/0,375 l 17p(+)

En ursprungstypisk Riesling från Mosel känns fräscht efter de tidigare resorna i olika druvor och länder! Vackert halmgult med ett rent anslag och en frisk härlig syra! Det känns torrt, även om Alko vill karakterisera det som halvtorrt. Elegant i både smaken och den långa eftersmaken. Verkligt väl gjort och passar utmärkt till skaldjur. Notera att det säljs på halv flaska!

570598 Schloss Johannisberger Gelblack Riesling Trocken 2015, 12%, 7 g/l, 49,93 eur/1,5 l, 15p(-)

Når inte samma höga nivå som det förra vinet, men är mycket välgjort, som alltid från denna klassiska vingård i Rheingau. En lätt doft av gula plommon och rosor och med en fin syra och en lång balanserad avslutning. Trevlig magnumflaska och passar till fredagskvällens räkor med rostat bröd och rhode islandsås.

Rosévin

445174 Finca Las Moras Organico Syrah Rosé 2016, 9,99 eur/1 l, 9p (--)

Det enda som är bra med detta vin är att det är organiskt. Jag nöjer mig med att säga att det luktar underbyxor! Ofattbart att det tas in i sortimentet!

Rödvin

482967 Allegro Organic Primitivo 2015, 14%, 7 g/l, 10,48 eur, 14p(+)

Detta vin kommer från Puglia, den italienska stövelns klack. Även detta är ekologiskt odlat, men det är, till skillnad från det ovan nämnda, riktigt bra för priset! Doftar körsbär och mjölkchoklad och är medelfylligt med syltiga bär och en trevlig stringens. Passar bra till kvällens ostbricka, eller som Buffévin.

496707 Stellenbosch Reserve Ou Hoofgebou Cabernet Sauvignon 2014, 14,5%, 19,89 eur 16p(+)

Från Sydafrika kommer detta verkligen fina vin! Har fått mogna 18 månader på franska ekfat och sedan ytterligare 12 månader på flaska. Doftar svarta vinbär och mörka plommon med en fin ekton. Fylligt med väl integrerade tanniner och en lång behaglig eftersmak. Det blev bättre och bättre i glaset, vilket tydligt visar att vinet kan lagras upp till 5 år, och bör dekanteras 1 timme före servering. Det ger en fin upplevelse, om man inte har väldigt skyndsamt. Passar fint till en rosastekt köttbit!

463157 Augusta Barbera d'Asti Superiore Nizza 2011, 15%, 23,95 eur 17p(++)

Bär det vackert klingande tilläggsnamnet Isolabella della Croce och härstammar från Piemonte i nordvästra Italien. Druvstockarna har en medelålder på mer än 30 år och odlingarna ligger 200 m.ö.h. Druvan heter Barbera som ger en härlig doft av mullrande björnbär och violer. Fint balanserat anslag, fylligt med markerade fruktsyror och tydliga tanniner. Mycket långt med en attraktiv eftersmak. Kan lagras 5 år, eller längre och måste dekanteras, gärna 2 timmar innan det avnjutes! Blir ypperligt till en Saltimbocca!

413097 Torres Manso de Velasco Cabnet Sauvignon 2012, 13,5%, 37,95 eur 18p(+!)

I Valle de Curicò i Chile odlar och lagrar familjen Torres detta verkligen fina vin! Tätt sammetsrött med en förförande doft av svarta vinbär, choklad, läder och mjuk ekton. Mycket fylligt med balanserade tanniner, långt och klassiskt i sin uppbyggnad. Dekantera gärna och tål även lagring för framtida middagar, gärna Påskens lammstek med alla tillbehör, inklusive vitlöken! Detta är ett av Chiles absolut bästa viner!

494537 William Hill Napa Valley Cabernet Sauvignon 2013, 15%, 35,85 eur 18p(+)

Behöver lite tid att öppna sig, men ger då en hel palett av intryck; mynta, eucalyptus, sv.vinbär, plommon, björnbär och läder, som en sko- och väskaffär i Italien! Stort och mäktigt i en fyllig och stram ton av väl utvecklade tanniner. Det är redan mycket gott, men mår bra av att vila några år i källaren och skall absolut dekanteras 1 timme! Till en helstekt entrecôte med rödvinssås och alla eventuella problem är långt, långt borta!

444778 X Châteauneuf-du-Pape Cuvée Anonyme 2010, 14,5%, 77,89 eur/1,5l, 17p(+)

Gjort på 9 av de 13 tillåtna druvorna i Châteauneuf-du-Pape. Mycket elegant med en stram doft av körsbär, fikon och vitpeppar. Stramt även i smaken som fylls av vinbär och kryddor och med en balanserad ekton. Mycket fylligt och bör lagras några år och sedan dekanteras! Prova till en Biff Ryberg på tärnad oxfilé, råstekta potatiskuber och senapskryddad stekt gul lök! Då mår ni och era gäster bättre än bra!

Starkvin

394354 Justino's Malvasia 10 years Old Madeira, 19%, 100 g/l, 19,68 eur/0,375l, 16p(+)

Vackert bärnstensfärgat med en typisk intensiv nötig doft med torkade fikon. Sött och härligt och alldeles för sällan drucket! Prova till efterrätter med mörk choklad och hasselnötter! Vuxengodis!

Helsingfors, 24 mars, 2017.

Vid tangentbordet, Kim Björkwall