

Månadens viner, april 2017

28.04.2017

Kim Björkwall har provat sig igenom april månads vinutbud.

"Med Trolle på resa blev jag ensam att prova igenom april månads utbud. Ömsom vin, ömsom vatten!"

Vi börjar med vatten -

597808 Otus Pinot Grigio Organic 2016, 12%, 7 g/l, 9,99€/1l, 10p(-)

Vattenliknande och doftar, eller rättare sagt luktar, grönsaksavfall. Smakar ingenting, med beska i avslutningen. Det bästa med vinet är att det påstås vara ekologiskt.

Så över till riktiga viner. Först de

Vita

538247 Eymann Gönzheimer Weissburgunder Trocken 2015, 13%, 17,94€, 15p(+)

Också detta ekologiskt odlade druvor, men från Pfalz i sydvästra Tyskland. Vackert halmgul med stor doft av aprikos och citron. Fin markerad syra som ger vinet en härlig balans. Torrt och med en trevligt kryddig avslutning. 40% av druvorna har jäst på ekfat vilket ger en extra dimension. Ett överraskande gott vin som skulle passa väl till smörstekt gös, eller torsk, med kapis och nypotatis (när den nu kommer!).

502907 Huber Ried Alte Setzen Grüner Veltliner 2016, 13%, 19,89€, 17p(+)

På gränsen till väl prisvärd är denna verkligt välgjorda Grüner Veltliner från Traisental i Österrike. Det benämns Erste Lage, vilket kan jämföras med Frankrikes Premier Cru. Vackert guldgul. Fin, ren doft av mild kryddade gröna äpplen. Mycket fint anslag där den klockrena syran tillsammans med en väl avvägd fyllighet ger ett bestående intryck med sin långa avslutning! Härligt blir det med Moules Marinière, Blåmusslor kokta i vitt vin med lite vitlök, charlottenlök och persilja.

Bubbel och Champagne

544867 Jenkyn Place Brut 2010, 12%, 6 g/l, 34,96€, 16p(-)

Är återigen ett överprisat bubbel från England. Gjort på Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier, de klassiska champagnedruvorna. Odlas i Hampshire på Englands sydkust. Vinifieringen sker också det på klassiskt champagnevis, med en andra jäsning på flaska. I detta fall lät man jäsningen pågå i 4 år. Blekt halmgult med en trevligt nötig och brödig doft. Mycket stor mousse som fyller munnen. Ger en aning kartigt intryck, vilket kan bero på att vinstockarna bara var 6 år gamla vid skörden. Vinhuset har helt klart mycket höga ambitioner, men man borde sätta ett lägre pris så att fler kan upptäcka detta nya vinland. Skulle hellre köpa André Clouet Grande Reserve Champagne Brut. Denna finns på 0,75cl, Magnum (1,5l) och Jeroboam (3l). Kostar just under 30€/0,75cl och är vitt, gjort på enbart Pinot Noir, och kallas då Blanc de Noir. Den mest prisvärda champagnen i sortimentet!

597967 De Sousa Grand Cru Blanc de Blanc Champagne Brut 2012, 12,5%, 7 g/l, 49,95€, 17,5p(-)

Denna förnämliga Champagne är gjord på enbart Chardonnay och kallas då Blanc de Blanc, att jämföras med den ovan nämnda Blanc de Noir! Vacker halmgul med fin mousse som lägger sig som ett täcke på vinet och fyller munnen! Hög syra, som alltid med champagne gjord på bara chardonnay. Doftar citrus, nybakat bröd och lite honung. Fylligt och karaktärsfullt, men en aning tunnt i avslutningen. Visar dock upp stor elegans!

588317 Ayala Blanc de Blanc Champagne Brut 2008, 12%, 12 g/l, 69,90€, 19p(+!)

Vackert guldgul och härlig mousse! Doftar stort och djupt av brioche (äggbröd), nöt och vit persika. Ljuvligt anslag med balanserade och mogna syror. Elegant och förnämt med en otroligt lång och helt underbar avslutning. Det är inte ofta jag ger ett vin 19p, men här är det fullt berättigat! Inte heller ofta jag tycker att ett vin som kostar 70€ är prisvärt, men ska det firas stort så är detta vinet att göra det med!

Rosé

444937 Nevermind Rosé, 11%, 20 g/l, 8,99€, 12p(+)

Snarare halvtorr, än Alkos beskrivning halvsött. Nåväl, ett hyggligt rosévin som doftar hallon och smakar sommar och passar perfekt som ett bersåvin. Iskallt! Gjort på druvorna Portugieser och Pinot Noir i Rheinhessen, Tyskland.

445174 Fritz Walter Pinot Noir Rosé 2015, 13,5%, 9 g/l, 8,98/0,375l, 14p(+)

Från Pfaltz kommer detta rosévin och levereras i picknicksvänlig halvflaska. Intressant doft av kryddiga jordgubbar. Torrt, med väl avvägda syror. Relativt fylligt med bra karaktär som passar bra till kycklingsalladen och batongen på vårens (när den nu kommer) första utflykt i Brunnsparcken!

Röda

Det är många viner från Rioja denna månad. Hela 9 stycken. För lite mer information, läs gärna vinspalten i kommande Gilleblad! Här är noteringar på alla nio.

431187 Antoñita Puñelos Rioja Tempranillo 2015, 13,5%, 8,98€, 12p(-)

Blekt purpurrött är denna Rioja. Det har jäst och lagrats på ståltank och är således helt oekat, vilket är mycket ovanligt. Doftar syrliga körsbär och smakar söta körsbär och en ton av lakrits. Vinet är obalanserat då den populistiska sötman slår igenom.

426807 Zinio Garnacha 2015, 9,99 euro, 14,5%, 14p(+++).

Gjort på 100% Garnacha från över 25 år gamla stockar. Garnacha är den spanska varianten på den sydfranska Grenache. Denna druva har en ny storhetstid framför sig, då den klarar sig så bra på egen hand, utan varken Tempranillo (i Spanien) eller Syrah (i Frankrike). Lagrats på fat av både amerikansk och fransk ek. Ljust purpuröd med en frisk doft av körsbär, hallon, lakrits och en lätt kryddig ton. Bra anslag med mogna tanniner och balans. Fina ektoner som slutar i en mjuk efterklang. Utmärkt som grill- och buffetvin till vårens och sommarens fester! En ovanlig Rioja med bra karaktär till ett verkligt fint pris! Fynd!

462084 Pata Negra Reserva 2012, 13,5%, 6,98/0,375l, 15p(+)

Åter en halv flaska, som ju kan ligga tillsammans med halvflaskan rosé (se ovan!) i picknick korgen! Gjort på Tempranillo, Graciano och Mazuelo. Mogna fikon, läder och ek i doften. Mogna tanniner, bra frukt

och medelfylligt gör att det passar bra till den inte alltför starka osten efter kycklingsalladen. Har vilat 24 månader på amerikanska ekfat.

427627 Tobia Graciano 2014, 13,5%, 15,64€, 14p(-)

Ovanligt, såtillvida att det är 100% Graciano. Denna druva blandas annars med Tempranillo. Tät mörk färg med en doft av sura körsbär och en ton av kanel. Ungdomligt friskt med tydlig syrlighet som gör vinet lite enbent. Annars rent, hyggligt och spännande, men dyrt!

479637 Viña Valles Reserva 2012, 13%, 17,94€, 15p(-)

Druvorna är Tempranillo och Graciano och dess stockar är i medeltal 25 år gamla. Vinet fick ligga 18 månader på nya ekfat och sedan lika länge på flaska innan det släpptes till försäljning. Fin purpufärg med begynnande mognad. Doftar läder, björnbär och en lätt ekton. Bra anslag, medelfylligt, med bra fruktsyra, balanserade tanniner, men lite tunn avslutning. Mår bra av att dekanteras i 1 timme och tål också lagring i några år.

400667 Bodegas Lan Viña Lanciano Reserva 2011, 13%, 24,90€, 17p(+)

Här är druvorna Tempranillo, Graciano och Mazuelo. Stockarna är mellan 30 och 60 år gamla. 19 månader på franska och ryska (första gången jag ser!) ekfat och sedan 18 månaders vila på flaska ger ett mycket bra resultat! Fin purpurfärg med mogen läderton och ny ek i den rena doften. Smaken ger en fin ren fruktighet med väl balanserad tannin och ek. Lång, intensiv eftersmak.

497037 Campo Viejo Gran Reserva 2010, 13,5%, 24,94€, 16p(-)

Tät purpur med mognad. Syrliga körsbär, ek och läder i doften, Balanserade och väl integrerade tanniner, ekiga toner och en tydligt syrlig fruktton. Relativt lång eftersmak. Känns inte helt färdigt, varför det gärna kan dekanteras och/eller lagras. Gjort på Tempranillo, Graciano och Mazuelo. Lagrat 24 månader på ekfat av amerikansk och fransk ek och därefter 36 månader på flaska.

476987 Baron de Lay Gran Reserva 2010, 14%, 24,94€, 17p(++!)

100% Tempranillo är normalt en druva som ger rena och delikata Riojaviner. Så också här! Inslag av fikon, läder och kaffe i den ektonande doften. Fint rent anslag med tydlig fruktsyra. Denna försvinner säkert med 1-2 timmar på karaff, eller 2-3 år i vinkällaren. Mycket väl balanserat och har dessutom en härlig längd. Lagrat 24 månader på franska och amerikanska ekfat, varav 1/3 var nya. Därefter har vinet fått mogna 36 månader på flaska. Bodegas Baron de Lay anser att vinet kan sparas till 2025/2030.

489487 Marqués de Cáceres Gran Reserva 2009, 14%, 33,93€, 17p(+). Tempranillo, Garnacha och Graciano är druvorna vars stockar är mellan 35 och 85 år gamla! 26 månader på franska ekfat, varav hälften var nya, och ytterligare 4 års vila på flaska ger ett underbart vin. Tät fin purpurfärg och mogna dofter av läder, fikon och russin. Avslutningen är fylligt mogen med en väl avvägd ekton som också innehåller lite choklad. En fin, men lite dyr, upplevelse!

Matttips till Riojaviner kommer i nästa Gilleblad. Kan under tiden ge ett fint grill-tillbehörstips! Skär lök, paprika, tomat, chili(?) och annat i ganska grova bitar. Lägg allt på en stark folie. Salta och peppra efter smak. Lägg dit en smörklick (eller några stänk olivolja), knyt ihop allt i ett paket och grilla på lite lägre värme, alternativt på plattan. Ät tillsammans med kyckling, kött, eller korv. Klart på ca 10 min. Gott och superfräscht!

Andra röda

476108 Consciology Organic Pinotage 2016, 14%, 7 g/l, 29,82€/3l, 13p(+)

Blålila i färgen. Doftar hallonsylt, körsbär och en lätt, trevlig kryddighet. Ganska höga tanniner med körsbärstoner och god karaktär. Gjort på den i Sydafrika lokala druvan Pinotage. Definitivt det bättre av de 2 lädvinerna och mår bra av att hållas på karaff. Så slipper du och dina gäster också se den fula lådan!

469998 Trevini Primo Piemonte Rosso 2015, 13,5%, 35,90/3l, 12p(-)

Lädvin från Piemonte i nordvästra Italien. Gjort på de lokala druvorna Barbera, Dolcetto och Nebbiolo. Tunn blålila färg. Blyg doft, men man anar en körsbärston. Kall, ren, enkel smak, men tillfyllest till den enklare grillfesten.

473147 Rawson's Retreat Organic Series Cabernet Shiraz Merlot 2015, 14%, 8,99€, 13p(++)

Druvor som ovan och kommer från Victoria i sydöstra Australien. Blålila, ungdomlig färg med en doft av syrliga, varma körsbär. Bra tanniner, relativt fylligt med körsbär även i smaken. Hyggligt långt med lite beska i slutet. Typiskt allroundvin till enklare grillrätter och som pratvin.

496357 Shelter Spätburgunder 2014, 13%, 18,75€, 14p(-)

Ljus purpurfärg med hallon, lingon och lakrits i doften. Lite sött i anslaget och likaså kort och syrligt i eftersmaken ger känslan av obalans. Spätburgunder heter druvan och det kommer från Baden i Tyskland. Vinet fick mogna 15 månader på franska ekfat och producenten menar att vinet kan lagras till 2019/2020. Den som lever får se.

455947 Mr. Riggs Montepulciano d'Adelaide Hills 2015, 14,5%, 19,84€, 16p(+)

Mycket tätt och mörkt i färgen. Syltig, bärig och varm doft. Friska tanniner, fylligt och intressant med en lång och behaglig eftersmak med körsbärston. Riktigt bra och spännande hur denna italienska druva ter sig i detta klimat. Även detta är ett vin som passar till lite finare grillmat, som en hel grillad ytterfilé av nöt, t.ex.!

459947 Cattunar Teran 2011, 13%, 19,91€, 16p(+)

Kommer från Kroatien och gjort på druvan Teran. Musten får jäsa med skalen i ståltankar i 110 dagar. Sedan förs vinet över på ekfat där det får vila på sin fällning i 18 månader. Sedan får det vila ytterligare sex månader på tank innan buteljering. Druvan härstammar från Istrien och odlas även i Italien, då under namnet Refosco. Fin purpurfärg med mogna tegeltoner. Ren doft av blåbär, café latte och ljus choklad. Fint anslag, lite tunnt i mitten, men bra struktur och längd. Trevlig överaskning och passar bra till en grillad entrecôte med grönsakspaketet och bearnaise!

451088 Col d'Orcia C. 2012, 14,5%, 74,90€/1,5l, 16p(+)

Denna Brunello di Montalcino på magnum är riktigt bra! Färgen ger ett mycket moget intryck. Mogen, kryddig tranbärston i doften. Fint anslag med mogna tanniner och bra balans mellan strävhet och frukt. Sammetslen och nyansrik ekfatston i den långa avslutningen. Gjort på druvan Sangiovese och kommer från en av de äldsta producenterna i Montalcino i mellersta Italien. Uppträder så moget att den blir utmärkt till kalvstek med gräddsås och svartvinbärs gelé!

438527 Château Palmer 2013, 12%, 256,34€!, 15p(---!)

Normalt ett av de 10 bästa slotten i Bordeaux och det näst bästa i kommunen Margaux (efter Château Margaux). För att bibehålla denna status borde detta vin inte ha buteljerats som Château Palmer, utan eventuellt som ett 2a vin. Mörkt blålila. Toner av läder och svarta vinbär i den väldigt blyga doften. Tunn och torr med enkla tanniner, syrligt och ganska kort. Det är hårda ord om ett av mina absoluta favoritslott. Jag haft den stora glädjen att dricka deras legendariska 1961 och även 1966, 1970, 1982 och den hänförande goda 1983. Allt beror på årgången! 2013 var besvärlig med regn under skörden vilket

diluterade musten och gav dessa torra, trista viner, inte bara i Margaux, utan över hela distriktet! Ett bra tips, om ni någon gång vill köpa en dyr och fin Bordeaux, är att titta på alkoholhalten! I detta fall är den 12%, vilket tyder på dålig årgång. 13-13,5% och ibland 14% når de årgångar som haft perfekta förhållanden. Tråkigt att notera och verkligen synd om den som spenderar över 250€ på en flaska vin!

Slut för idag, tack för idag!