

Månadens viner, juni 2017

21.06.2017

Juni månads utbud bestod, som sig bör, av mer än hälften vita viner, en handfull röda, ett fåtal bubbel och bara ett rosévin. Intressant att notera att det förekom så många som 18 olika vita druvor!

Vita lådviner

555868 Bienbebido Verdejo 2016, 13%, 29,88€/3l BIB, 13p(+)

Gjort på druvan Verdejo och kommer från distriktet Kastilien-León i nordvästra Spanien. Blekt gult i färgen. Doftar persikojuce och har ett rent anslag med bra syra. Medelfylligt och riktigt trevligt. Skall enligt förpackningen drickas till fisk, som stekta strömmingsfiléer kanske.

507998 Beringer Sonoma County Chardonnay 2015, 13,5%, 29,90€/1,5l BIB, 15p(-)

Vackert halmgult och har en tydlig ekton i doften tillsammans med honungsmelon och hasselnötter. Fylligt med fin syra och rena druvtoner som dock döljs en del av den alltför dominerande ekigheten. Tydligt ett till del misslyckat parti som man valt att förpacka i låda i stället för en trevlig magnumflaska. Beringer hör till en av absolut bästa producenterna av Chardonnayviner i Kalifornien. Priset avspeglar då man vill ha 15€ per 0,75 l! Det är ett uttalat matvin som passar till smörstekt vit fisk.

Andra vita

577747 Peth-Wetz Bubbly Rivaner 2016, 12%, 12 g/l, 12,24€, 12p(-)

Från Rheinhessen i sydvästra Tyskland kommer detta spritsiga vin med en doft av gröna äpplen och lime. Färgen är blekt gul med gröna toner. Druvan är Rivaner, eller Müller-Thurgau som den även kallas. Rent och friskt med bra syra och ganska lätt i stilen. Ett utmärkt bersåvin, om det serveras iskallt!

528887 Puklus Pincészet Tokaji Hárslevelü 2015, 13%, 13,73€, 13p(+)

Druvan heter Hárslevelü (som betyder lindlöv) och den odlas i distriktet Tokaj i Ungern. Efter jäsningsmognadslagras vinet på ungerska ekfat i 6 månader. Halmgult med en doft av honungsmelon, gräs och lätt ekighet. En aning beska i anslaget. Fylligt och torrt med nötiga toner. Inte helt sammansatt då beskan återkommer i den ganska långa avslutningen. Matvin som kan passa till ljust kött, kyckling, eller kalkon.

541777 Sibarís Special Edition Single Vineyard Las Gaviotas Riesling, 13%, 6 g/l, 13,98€, 13,5p(+)

Vinet med detta långa namn kommer från Valle de Leyda i Chile. Druvan är Riesling och det har en vacker ljusgul färg. Doftar otypiskt varmt av gula plommon, päron och en lätt gräsighet. Hög syra i anslaget och är mycket väl balanserat med friska, fruktiga toner. Passar perfekt till sommarbuffén då det klarar det mesta i matväg, både skaldjur, fisk och fågel.

561277 Ramón do Casar Treixadura 2015, 12,5%, 15,89€, 14p(+)

Vinet kommer från Galicien i nordvästra Spanien. Druvan, Treixadura, odlas även i Vinho Verde i Portugal där den då kallas Trajadura. Vackert halmgult med en doft av örter, honung och en dov ekton

från en möjlig fatkontakt. Bra anslag med fin fyllighet och medelhög syra. Återigen ett typiskt matvin som passar till såväl ljust kött som fiskgryta.

542687 Rainstorm Pinot Gris 2015, 13%, 5 g/l, 16,98€, 15p(+)

Detta intressanta vin kommer från Oregon i nordvästra USA, mellan California och Washington State. Här odlas annars Pinot Noir med framgång. (Se nedan!) Ett av de tre områden i världen där jordmån och väder passar för denna svårodlade druva. De andra två är Nya Zeeland och naturligtvis ursprungsområdet, Bourgogne! Åter till denna Pinot Gris som är ljust gult i färgen och doftar gurka och päron. Inte alls oangenämt! Torrt med fin syra och en balanserad fruktsötma som gör vinet användbart både som ett fint pratvin och till lite kryddstarka rätter som grillade chilimarinerade tigerräkor. Har en lång ren avslutning vilket ger en fin helhet. Dock lite på den dyra sidan.

594678 Bründlmayer Grüner Veltliner 2016, 12%, 34,89€/1,5 l, 16p(++)

Från Niederösterreich kommer detta vin gjort på den angenäma och ibland eleganta druvan Grüner Veltliner. Producenten, Bründlmayer, hör till de bästa och resultatet är också riktigt fint! Vackert halmgult med gröna toner. örter, kryddor och citrus i doften. Mycket fin och balanserad syra tillsammans med en ren fruktighet och citrus i den långa avslutningen ger en härlig helhet! Då den kommer på Magnumflaska passar den till den fina sommarfestens alla bord.

543247 Chapoutier Domaine des Granges de Mirabel Viognier 2016, 13%, 17,89€, 16p(++)

Kommer från ekologiska odlingar i kommunen Ardèche i södra Frankrike. Druvan Viognier används även som en av de 13 tillåtna druvorna i röd Château-Neuf-du-Pape. Här är den i ensamt majestät och visar en vacker halmgul färg med en doft av färsk ananas och ängsblom. Rent, fint anslag med en väl sammansatt syra och djup fyllighet. Åter ett fint matvin som bl.a. passar väl till smörstekt gös med gräddkokt purjolök och nypotatis.

543417 Novelli Trebbiano Spoletino 2015, 13%, 19,49€, 17p(+)

Som druvnamnet Trebbiano Spoletino antyder så kommer druvorna från distriktet Spoleto i Umbrien. Vackert halmgult med grapefrukt, plommon och nyslagent hö i doften. Friskt anslag med bra syra och en kryddig, smörig och mycket behagligt lång avslutning. Välgjort och gott som passar till både smörstekt sjötunga och gratinerad hummer.

585697 Dona Paula Estate Chardonnay 2015, 14%, 19,89€, 16p(-)

I Valle de Uco i Chile odlas druvorna till detta vin. Halmgult i färgen och gula plommon och ek i doften. Fylligt, balanserat med integrerad syra och ekton ger en bra helhet. Dock dyr jämfört med många av de ovan - och nedan - nämnda.

521357 Elgin Vintners The Century 2015, 13%, 19,90€, 17p(+)

En blandning av Sauvignon Blanc och Semillion, precis som i en Sauternes. Odlas i distriktet Elgin i Sydafrika varifrån vi nyligen fick deras Pinot Noir, som var verkligen bra! Denna blandning, The Century, avspeglar att det 2011, då detta först lanserades, var 100 år sedan Douglas Moodie, vinpionjär i Elgin Valley, föddes. Vinet är halmgult och doftar rabarber, gräs och örter. Mycket rent och balanserat med fin frukt och syra och en balanserad avslutning. Sval och elegant! Ett verkligen fint vin till en räksallad med mycket frysta handskalade räkor och nybakat bröd!

535727 Juliusspital Würtzberger Absleite Silvaner trocken 2015, 13,5%, 4 g/l, 21,89€, 16p(+)

Som flaskan antyder, den s.k. bocksbeutel, kommer vinet från Franken, nära Würzburg i Tyskland. En del av vinet har vilat på stora franska ekfat i 6 månader, resten på ståltank. Halmgult, lite gräsig doft med

inslag av päron och gröna äpplen. Rent och snyggt med uttalad syra och lätt kryddighet. VÄlgjort och trevligt med en lång syramättad avslutning. Årets mest förnäma bersåvin!

564937 Rutherford Hill Chardonnay 2014, 14,5%, 29,89€, 16,5p(+)

Druvorna kommer från Los Carneros och Rutherford i Napa Valley i Kalifornien. Vinet har mognat 9 månader på franska ekfat, varav 25% var nya. Detta ger vinet en lite rökig ekdoft, men också melon och gula plommon i bakgrunden. Vinet är djupt halmgult. Friskt och fräscht anslag där ekigheten är väl integrerad och balanserad. Vinet är fylligt, välgjort med lite rökiga toner i den långa avslutningen. Prova med smörstekt torskrygg och nyskalade räkor.

578107 Greywacke Wild Sauvignon 2015, 14%, 29,89€, 18p(+)

Kommer från Marlborough, Nya Zeeland där musten jäser med hjälp av vilda jäststammar. Därav namnet. Vinet har sedan lagrats 11 månader på använda ekfat. Vinet är vackert gult och har mycket rena och fina toner av svarta vinbärsblad, krusbär och en liten brödig ton i doften. Härligt anslag med förnäm syra och frukt. Verkligen snyggt och otroligt väl balanserat, fylligt och samtidigt elegant! Ett ljuvligt vin till grillade havskräftor och citronsmörsås. Provningens bästa vita vin!

Bubbel

566187 Black Tower Ice Medium Dry NV, 11%, 35 g/l, 8,9€, 11p(+)

Blekt med aning gul ton. Päronsoda och melon i doften. Hygglig mousse. Det sockersöta får snabbt övertag mot eventuellt andra smaker. Lämnar bara en sötsligkig eftersmak. Kan möjligen platsa till ovana ungdomars sommarfester. Producenten Reh Kendermann levererar över 40 miljoner flaskor vin per år, så ibland, eller ganska ofta, blir det dåligt!

569387 Kir-Yianni Paranga Sec NV, 11,5%, 18 g/l, 13,90€, 10p(--)

Gjort på Chardonnay, Xinomavro och Moscato. Grekiskt halvtorr bubbel som är blekt gult i färgen och doftar päronskal med lite jästrest. Besk-söt, inte helt angenäm smak. Borde inte platsa på Alkos hyllor, speciellt inte till det priset!

511217 Gloria Ferrer Sonoma Brut NV, 12,5%, 12 g/l, 34,47€, 17p(-)

Gjort på Pinot Noir och Chardonnay. Druvorna kommer från AVA (American Viticultural Area) distriktet Carneros i Kalifornien. Vinet är blekt gult. Mycket fin mousse bildar skum i glaset. Doftar citrus och äggbröd med lite jästrest. Moussen fyller munnen och smaken är ren och frisk med väl sammansatt syra och en lång och ren avslutning. Det är dyrt, men också riktigt bra och passar till den eleganta sommarmottagningen!

Rosé

446507 Marqués de Cáceres Excellens Rosé, 13,5%, 10,98€, 13p(+)

Druvorna Garnacha och Tempranillo kommer från Rioja. Detta karmellrosa vin doftar hallon och jordgubbssaft. Trevligt anslag med frisk syra och en fräsch avslutning. Drickes iskall i bersån, eller till pick-nickens kycklingsallad.

Röda

442757 Hello World Cabernet Franc 2016, 14%, 8,98€, 11p(+)

Kommer från La Mancha i Spanien. Ungt blårott i färgen. Doftar körsbär och smakar ungt kartigt som körsbärskärnor med inslag av plommon. Lätt, ungt och strävt. Enkelt, men billigt och kan passa till grillat griskött med BBQ sås. Säkert bättre om man låter det ligga till nästa sommar, alternativt dekanterar det!

449777 Domaine Toulal Rouge 2015, 13%, 13 g/l, 10,50€, 11p(+)

Detta vin, gjort på druvorna Carignan och Alicante, kommer från Marocko! Här har man odlat vin i minst 2000 år! Dessa odlingar ligger 550 möh. Färgen är blek purpur, eller mörkrosa. Doftar övermogna jordgubbar och smakar jordgubbsylt och hallonsaft i en märklig förening. Inga direkta felaktigheter, men ett udda vin som kanske kan gå till måndagens griskotlett.

428567 Foral de Montoito Red 2014, 14,5%, 12,89€, (+)

Detta kommer från distriktet Alentejo i de södra centrala delarna i Portugal och är gjort på druvorna Aragonez, Touriga Nacional, Trincadera och Alicante Bouschet. Mörkt, ung blårod färg. Doftar kryddiga körsbär och tranbär. Kärva körsbärstoner och gott om unga tanniner. Behöver lagras något år, eller dekanteras 1-2 timmar! Då kan det passa till Spare Ribs med cole slaw!

421697 Kir-Yianni Dyo Elies 2013, 15%, 19,89€, 15,5p(+)

Från norra Grekland kommer detta vin gjort på druvorna Syrah, Merlot och Xinomavro. Ung blårod purpur med en doft av plommon, körsbär, mocca, läder och tallbarr. Höga, ganska kärva tanniner omringar smaken som bär tydliga svarta körsbärstoner. Eftersmaken är lång och stram och vinet visar många tecken på att behöva lagras 2-4 år. Dekantering kommer även då att behövas.

462827 Château Bianca Pinot Noir 2014, 12,5%, 19,94€, 15,5p(+)

Ännu ett vin från Oregon State, denna gång gjort på 100% Pinot Noir. (Se kommentarer under Rainstorm Pinot Gris ovan!) Har en färg av ljus purpur med lite mognad. Doftar av mogna hallon och björnbär. Fint anslag av kryddiga körsbär och plommon. Väl sammansatt med fina fruktsyror och balanserade tanniner. Ett välgjort och balanserat vin i Bourgognedrivna stil som fått mogna elva månader på franska, ungerska och amerikanska ekfat. Château Bianca är verkligen ingen stor producent. Den totala produktionen stannar vid knappt 1000 lådor vin per år!

478107 Zuccardi Zeta La Ribera Malbec 2012, 15%, 34,89€, 18p(+)

Blåsvart färg med begynnande mognad. Svarta körsbär, mörka plommon, mörk choklad och espresso i en härlig blandning. Djup fyllig sötma med dova angenäma tanniner och mogen frukt med en lång körsbärsaromatisk och pepprig avslutning. Ett härligt vin som passar till den fylliga viltgrytan och mycket välgrade ostar. Månadens bästa rödvin! Kommer från Valle de Uco, 1000 möh och distriktet Tunyan i Argentina. Har lagrats 12 månader på ekfat. Sedan tappats på flaska, utan filtrering, (vilket brukar betyda att vinet bör dekanteras från sediment!) varpå det fått mogna på flaska i ytterligare tre år! Producenten, Familia Zuccardi, anser att vinet kan sparas i ytterligare 5-10 år!

459624 Les Haut du Tertre 2007, 13%, 17,94€/0,375, 16p(+)

Detta är slottet Château du Tertre's andravin från kommunen Margaux norr om staden Bordeaux. Vinet har mognat i 15-17 månader på franska ekfat, varav hälften var nya. Med andravin menas att druvstockarna är yngre (15-25 år) än de som ger slottets första vin. Purpuröd färg med mognad.

Mogen, fin Bordeauxdoft med blyertspenna, läder och svarta vinbär. Moget anslag med en aning fruktsyra, ekiga toner och grillad röd paprika i eftersmaken. Vägjorda och nästan mogna Bordeauxviner ser vi inte alltför ofta på Alko. Halvflaskan gör också att vinet mognar fortare! Är perfekt till bl.a. lammstek och medelstarka ostar!

427597 Mt Difficulty Bannockburn Pinot Noir 2014, 14%, 39,80€, 17p(+)

Månadens sista vin kommer från Central Otago och Nya Zeelands norra ö. Det har lagrats 12 månader på ekfat, varav 25% var nya. Ungt blårott med lila toner. Mycket fyllig doft av körsbär, åkerbär och mogna mörka plommon. Fin fruktsötma i anslaget med toner av körsbär och balanserad ek i den långa avslutningen. Blir härligt med rosastekt kalvfilé och gräddstuvade murklor! Dyrt, men väldigt gott!

Glad Midsommar och därefter en lång, härlig och varm sommar!

Kim Björkwall.