

Månadens viner, augusti 2017

21.08.2017

Augusti månads provning på Alko var mastig och även mycket högklassig.

Den innehöll 4 bubbel, 10 vita från diverse områden, 12 vita från Alsace, 9 vita från Bourgogne, 5 roséviner, 9 röda från div. områden och till slut 9 röda från Bourgogne. Denna mängd blir svårhanterlig i en artikel så därför kommer det att publiceras 3 st. En 'vanlig' (nedan), en 'Alsace Special' och en 'Bourgogne Special'. Återkommer med de 2 senare.

Bubbel

585637 Freixenet Xperiencia Cava Seco NV, 11,5%, 20 g/l, 10,90€, 13p(+)

Det första vinet är gjort på druvorna Parellada, Macabeo och Xarel.Lo. Från denna stora Cavaproducent har vi sett många viner genom åren. Detta är ett halvtorr vin med en lätt doft av päron. Det har en bra mousse och en icke övertydlig sötma, vilket gör att den passar utmärkt som budget-mingel-bubbel. Prisvärd!

549427 Silini Estates Sparkling Cuvée Brut NV, 12%, 7 g/l, 12,89€, 15p(++!)

Ljust halmgult är detta bubbel från Nya Zeeland som är gjort på 100% Chardonnay. Yppigt ren doft av melon, vit persika och citrus. Medelfylligt och utvecklat med en fin syra och livliga bubblor. Bra längd med en elegant restsötma i avslutningen. Som många bubbel från Nya Zeeland är även denna mycket välgjord. Försluten med en s.k. Zork-kork med vilken du kan återsluta flaskan, om det blir något över! Väl prisvärt som passar till både mingel och till snittar.

566037 Harrow & Hope Reserve Brut NV, 12%, 10 g/l, 31,95€, 16p(-)

Ljust gul med en flyktig doft av citrus och brioche. Gjort på Pinot Noir, Chardonnay och Pinot Meunier, precis som många i Champagne. Det kommer från Buckinghamshire i England och har många likheter med kusinen i Frankrike, så även priset. Väldigt fin Mousse, medelfylligt, fin syra, bra karaktär i verklig Champagneanda och en trevlig avslutande restsötma. Välgjord, men dyrt. Utmärkt till en finare mottagning med sedvanliga snittar.

503887 Ridgeview Cavendish Brut 2014, 12%, 8 g/l, 32,39€, 17p(-)

Ytterligare ett bubbel från England, denna från Sussex, sydost om London. Båda vinerna är gjorda enligt traditionella metoder vilket innebär en jäsning på sin fällning i 20-36 månader samt en flaskjäsning som ger dess bubblor. Ridgeview är även den gjord på Pinot Noir, Pinot Meunier och Chardonnay. Ljust halmgul med en tät fin mousse. Mycket väl balanserade syror och en mogen karaktär i champagnedrivna stil. Elegant och välgjord, men dyrt!

Vita viner

592607 Serra Lupini Roer Arneis 2016, 13,5%, 14,90€, 15p(++)

Från Piemonte i nordvästra hörnet av Italien kommer detta fina vin gjort på druvan Arneis. Mycket karaktärsfullt med en intensiv doft av mandel och örter. Medelfylligt med fin syra och utmärkt balans. Ett lite ovanligt och intressant vin som passar till t.ex. en kycklinggryta med färska örter! Vål prisvärt!

542427 Alpha Estate Malagouzia Turtles Vineyard 2016, 13%, 14,90€, 14p(+)

Druvan heter Malagouzia och odlas i nordvästra Grekland. Beteckningen Turtles kommer från att sköldpaddor häckar i närheten. Vinet är ljust gult och doftar mandel och sparris. Relativt fylligt med balanserade syror och hygglig längd. Intressant och välgjort är det och kan passa till en sensommarsallad på kyckling, eller kalkon.

562377 Clos Bellane 2016, 13,5%, 15,02€, 15p(+)

När vinet är gjort på druvorna Marsanne, Viognier och Roussanne så vet man att det kommer från Rhône-dalen. Detta är oekat och har en intressant doft av melon, päron och kryddor. Mycket karaktär, fyllighet och fin syra gör att det är ett uttalat matvin. Varför inte kalvkotletter med en mild svampsås! Välgjort och prisvärt!

580717 La Encida Tierra de Forcallat 2016, 12,5%, 17,74€, 14p(+)

Från Valenciadistriktet i Spanien kommer detta vin gjort på druvorna Forcallat och Macabeo. Ljustgult med lite laxrosa inslag. Detta vin tillverkas så ekologiskt som idag är möjligt. Det är ofiltrerat och inga kemikalier används i tillverkningsprocessen. Doftar körsbärskaramell, mandel och en ton av gröna äpplen. Har ett fruktigt anslag, medelfylligt och medelhöga syror. Intressant med en fin eftersmak och integrerad restsötma. Ett alldeles utmärkt pratvin, speciellt för den ekologiskt inriktade.

592317 Montes Alpha Special Cuvée Sauvignon Blanc 2014, 12,5%, 19,90€, 16p(+!)

Vackert ljust gult med nässlor, krusbär, lime, gurka och en dov mandelton i doften. Fylligt med hög syra och fin frukt. Välgjort och utan tvekan bra är detta vin från Leydalen, ett par kilometer från Stilla Havet i Chile. Vinet har lagrats 11 månader på ståltank och därefter 2 år på flaska. Detta ger flera dimensioner i både doft och smak. Prisvärt och mycket gott! Utmärkt till sensommarens kräftor och andra skaldjur!

565327 Iona Sauvignon Blanc 2016, 13%, 19,89€, 15p(+)

Ytterligare en Sauvignon Blanc, denna gång från distriktet Elgin 70 km sydost om Cape Town. Ljust gult med nässlor och krusbärsmarmelad i doften. Medelfylligt med hög syra, fint balanserad och inte övertydlig i karaktären. Man märker att det i Elgin är lite varmare än i t.ex. Nya Zeeland, eller Leydalen i Chile. Därav den aning syltiga stilen. Inget fel i det, utan det visar bara på olika ursprung. Passar dem som inte uppskattar den verkligt höga syra som annars kännetecknar druvan. Prisvärt är det och passar också bra till skaldjur.

573777 Nals Margreid Gennen Sauvignon 2015, 14%, 20,52€, 16p(+)

Detta vin härstammar från Trentino-Alto Adige, Sydtyrolen i nordöstra Italien. Druvan är återigen Sauvignon Blanc. Ljust gult till färgen med en mångfacetterad doft av mogna aprikoser, vinbär och krusbär. Fylligt med en medelhög syra och en djup smak av exotisk frukt. Lång och ren eftersmak. Det är prisvärt och passar även detta till säsongens skaldjur, inklusive kräftorna!

551327 San Paolo Kössler Sauvignon 2016, 13,5%, 20,94€, 16p(+!)

Från samma område som vinet ovan kommer detta vin. Åter en mycket välgjord Sauvignon Blanc. Doftar friskt av krusbär, melon och aprikos. Torrt med en medelhög syra som harmoniserar mycket väl! Har en sensuell fruktsötma som höjer vinet. Tillsammans med den rena avslutningen är helheten mycket bra! Verkligt gott och åter ett vin som är som hand i handske med kräftorna!

514147 Seven Hills Pinot Gris 2015, 13,5%, 23,95€, 14p(-)

Denna Pinot Gris kommer från Oregon State i nordvästra USA där man bl.a. gör utmärkt Pinot Noir tack vare det inte alltför heta klimatet. Vinet har en lätt rosa ton, och en antydning av frukt-karamell i doften. Relativt fyllig, torr med bra hög syra. En fin helhet, men alltför dyr. Pinot Gris är ju annars en av de finaste druvorna i Alsace där det, tillsammans med viner av Gewürtztraminer, passar mycket väl med gåslever. Denna Oregonvariant har dock inte de kvaliteter som krävs för att klara det.

Röda

499557 Gaia Monograph Agiorgitiko Syrah 2016, 13,54%, 12,29€, 12p(-)

Ett ganska enkelt vin från Peloponnesos i Grekland. Druvan passar där det är hett, som här. Det har en lätt ungdomlig purpurfärg och en doft av plommonsylt, vilket är ofta förekommande i lite enklare viner från väldigt varma odlingsområden. Där finns också en hel del restsötma i smaken vilket gör vinet lite obalanserat. Kan dock passera som ett bersåpratvin.

496257 Envinat Albahra 2015, 13,5%, 16,49€, 12p(-)

Från området kring Alicante i södra Spanien kommer detta gjort på den lokala druvan Alicante Bouschet. Detta är ett s.k. basvin som tillverkas med ekologiska metoder som innebär att det inte filtrerats och att inga kemikalier använts i processen. Ungt purpurröd med hallontoner i doften och en lite suraktig körsbärston i smaken. Kan betecknas som en parantes, men kan fylla en plats för de som t.ex. inte tål viner som innehåller sulfiter. Om man tittar på vinetiketter så kan man se att den stora majoriteten av världens alla viner innehåller det. Orsaken är att sulfit används vid rengöring av bl.a. tankar och ekfat.

422287 Basson SMG 2015, 14,5%, 16,90€, 15p(++)

Från Swartland i Sydafrika kommer denna blandning på Shiraz, Mourvèdre och Grenache. Därav SMG. Ungt purpurröd och en doft av körsbär, kaffe och ek. Fylligt och med bra tanniner. En aning syltig ton av söta plommon, men bra balanserat och med en lätt pepprig avslutning. Vålgjort och mycket passligt till sensommarens grillfester. Väl prisvärt! Mår mycket bra av att dekanteras 1 timme!

484397 Tóth Ferenc Egri Pinot Noir 2015, 13%, 17,90€, 13p(-)

Ljust som hallonsaft är denna Pinot Noir från regionen Eger i Ungern. Doftar hallonbåtar och har ett hyggligt anslag med bra balanserad fruktsötma och tanniner. Dock ganska kort med lite pepprig avslutning. Inget speciellt och därtill dyrt.

428547 La Encina Forcallat 2016, 12,5%, 18,14€, 12p(-)

Åter ett ekologiskt odlat och producerat vin. Druvan heter Forcallat och kommer också detta från Alicante. Lite mörkare i tonen, ungt och blåroött. Doftar syrliga lingon och tranbär. En aning obalanserat, men med en fruktighet som gör att det kan passa till grillat griskött.

480107 Steyning Cabernet Sauvignon 2013, 15%, 21,90€, 16p(++)

Vinet kommer från Coonwarra i södra Australien och är gjort på 100% Cabernet Sauvignon. Mörkt och tätt röd med begynnande mognad. Mycket fylligt och tanninrikt med toner av läder, svarta vinbär, choklad och kaffe. Det känns balanserat med en lång, fin och druvtypisk eftersmak. Passar bra till grillad entrecôte med bearnaise och vällagrade hårdostar. Detta är ett utmärkt alternativ till Bordeaux i samma prisklass. Här får man mognad och karaktär, vilket de flesta Bordeauxer inte når fram till, annat än med lång lagring. Väl prisvärt!

431137 Montalbera Lacceto Ruche di Castaglione Monferrato 2015, 14,5%, 23,88€, 16p(+)

Detta vin med sitt långa och välklingande namn är gjort på den sällsynta lokala druvan Ruche i Piemonte i nordvästra Italien. Druvan odlas på totalt endast 100 ha och ger aromrika, fylliga och balanserade viner. Så även detta som har en doft av körsbär, plommon och viol. Det är mycket aromrikt, fylligt och balanserat med en lång, fin eftersmak. Skulle passa till rimmad oxbringa med pepparrotssås.

446437 Cascina Boschetti Gomba Barolo 2013, 14%, 24,90€, 15p(+)

Ljust purpurröd med mognad i tonen. Doftar körsbär, hallon och viol. Ganska lätt anslag som dock utvecklar strama tanniner och som slutar i en ungt syrlig eftersmak. Är gjort på druvan Nebbiolo som odlas i Piemonte, norr om Riviera dei Fiori. Som all Barolo värt namnet behöver det många år att mogna och därmed öppna sig och få tanninerna att mjukna. Det kan behövas minst 5 år, kanske 10, innan detta sker. Viktigt att tänka på innan man köper några flaskor. Annars bra prissatt så har du en källare, eller ett vinskåp, så är det prisvärt och kommer att ge en fin upplevelse! Glöm dock inte att dekantera vinet i minst ett par timmar, även efter lång lagring! Drick till viltgryta och kraftiga hårdostar.

480747 Gran Moraine Yamhill Carlton Pinot Noir 2014, 13,5%, 49,90€, 17p(+)

Från Oregon nordvästra USA kommer denna utsökta Pinot Noir. Ljust purpurrött med en doft av hallon och tranbär och en balanserad och integrerad ekton. Medelfylligt med toner av mogna körsbär. Mycket lång och mångfacetterad eftersmak. Ett utmärkt alternativ till Bourgogne, speciellt som detta inte kräver lagring. Dyrt, men i paritet med de billigare röda Bourgogner som presenteras i ett separat Bourgogne Special. Salut!

Kim Björkwall