

## Månadens viner, mars 2018

11.04.2018

Kim Björkwall har smakat på viner och nedan följer en rapport om de bästa vinerna för mars månad.

### Mousserande vin

586937 Knightor 9112 Brut NV, 12%, 7 g socker/l, 29,37€, 15p(-)

Det enda mousserande vinet värt att skriva om kommer från Cornwall, den syvästra delen av England. Gjort på en cocktail av Chardonnay, Reichensteiner, Huxelrebe, Auxerrois, Pinot Noir och Pinot Meunier. Blekt halmgult med en rejäl och uttrycksfull brödig doft med inslag av mandel och grape. Fyllig mousse. Mycket torr, hög syra, mustigt fruktig med bra längd, men en aning tunn. Intressant, men alltför dyr!

### Vita viner

527977 Umani Ronchi Vellodoro Pecorino 2017, 12,5%, 12,21€, 15p(++!)

Vinhuset och vingården Umani Ronchi ligger mycket nära Adriatiska havet söder om San Marino och med Pisa på andra sidan stöveln. Detta intressanta vin är gjort enbart på den lokala druvan Pecorino. Har en fint halmgul färg och en fräsch doft av citrus, gurka, gula plommon samt inslag av basilika. Rent anslag med bra syra och frukt. Personligt och välgjort med en bra avklingande syra i eftersmaken. Mycket väl prisvärt! Passar fint som allroundvin till vårens och sommarens bufféer, eller smörstekt gös med nypotatis!

598137 Nigiro Nature Chardonnay, 13%, 12,48€, 14p(+)

Ett s.k. Naturvin gjort på Chardonnay som kommer från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Lätt halmgult med en tillika lätt doft av melon och päron med inslag av ek. Även lite lätt i anslaget, men fruktigt, rent med fin syra och i bra balans och med en väl integrerad ekton. Ovanligt bra för att vara ett Naturvin då de ofta är obalanserade och lite "skitiga".

510967 Ironstone Chardonnay 2016, 13,5%, 12,50€, 14,5p(+)

Från distriktet Lodi i Californien kommer detta Chardonnay-vin. Djupt halmgult med en typisk doft för ekad Chardonnay; tropisk frukt, gula plommon och vaniljig ek. Lätt anslag, tydlig frukt, medelhög syra och bra balans och fokus. Välgjort och utmärkt Chardonnayalternativ till bufféen!

596797 Zuccardi Serie A Torrontés 2017, 14,5%, 14,40€ 15p(++)

Från Salta i Argentina kommer detta ovanliga vin gjort på druvan Torrontés. Blekt halmgult med en kryddig, mycket fruktig doft med inslag av ananas, mango och timjan. Bra anslag, fruktigt och med en ren fin syra. Utvecklar en hel palett av fina dofter och smaker. Välgjort och väldigt bra! Passar till Fiskgryta och örtekryddad Kyckling.

557454 Allendorf Jesuitengarten Riesling GG 2016, 13%, 9 g socker/l, 19,99€/0,375l, 17p(+!)

Detta ljuvliga rieslingvin - på halv flaska - kommer från Rheingau med benämningen Grosses Gewächs, eller Grosse Lage, vilket motsvarar Frankrikes Grand Cru. Ljust halmgult med en härligt mineralig ren

doft med inslag av aprikos. Mycket fint anslag med en hög, fräsch syra. Eftersmaken är väldigt lång med en explosivt syrlig avslutning. Mycket bra!

Röda viner

2 halvflaskor Amarone!

449684 Guerrieri Rizzardi 3 Cru Amarone Classico 2012, 16%, 6 g/l, 18,99€/0,375l, 16p(+)

Gjord på Corvinone, Corvina, Rondinella och Barbera där druvstockarna är i genomsnitt 40 år gamla. Vinet lagrades 36 månader på olika stora ekfat och även tre månader på flaska. Resultatet är purpurrött med tydlig mognad. Djup doft av plommon och fikon. Hög, stor smak av mogna plommon. Balanserad restsötma. Djup och väldigt lång!

427657 Zenato Amarone Classico 2013, 16,5%, 8 g/l, 22,95€/0,375l, 17,5p(+)

Vinhuset Zenato är en ständigt återkommande leverantör till Alko med allt från lätta vita viner som Pinot Grigio och Soave till härlig, fyllig Amarone. Som den här! Druvorna är Corvina, Rondinella, Osoleta och Croatina. Vinet är mörkt och tätt med begynnande mognad. Doften är stor med inslag av sviskon, plommon och fikon. Fint fruktigt anslag med mycket torkad frukt, som nästan, men bara nästan, är för mycket. Det är portvinslikt med sin väldigt höga alkoholhalt! Lång och fruktig avslutning med balanserade tanniner och restsötma. Kräver tilltugg, som t.ex. en väl lagrad Parmesanost med Acaciahonung, eller fikonmarmelad och rostade mandlar. Väldigt gott!

Samt några högklassiga Bordeauxviner, där tre av fyra ägs av familjen Rothschild!

455057 Château d'Armailhac, Pauillac 2014, 13,5%, 53,38€, 17,5p(+)

Denna egendom köptes 1933 av Baron Philippe de Rothschild och är fortfarande i familjens ägo. Druvorna är 52% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 10% Cabernet Franc och 2% Petit Verdot. 20% av vinstockarna är 127 år gamla! Vinet är vackert purpurrött med lite mognad. Doftar blyertspenna, mogna svarta vinbär och en balanserad ekton. Fint, rent anslag. Fylligt med mycket väl integrerade tanniner och ekighet. Fin, lång och ren avslutning och känns väldigt tillgängligt. Behöver ändå några år (3-8 år) till i källaren och dekanteras alltid! En riktigt bra och nästan mogen Bordeaux till ett hyggligt pris.

436587 Château Clerc Milon, Pauillac 2014, 13,5%, 70,72€, 17,5p(-)

Detta slott köptes så sent som 1970 av Baronen de Rothschild. Druvsammansättningen är 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot och 10% Cabernet Franc. Vinet lagras ca. 2 år på ekfat, varav 50% är nya. Mörkt purpurröd med ljus bräm. Fin, ren doft av cigarrlåda, ny ek och toner av läder. Fylligt, bra anslag. Mycket frukt med uttalade tanniner, men också bakomliggande frukt. Lång och ung! Bra, men dyr.

408787 Alter Ego, Margaux 2014, 13,5%, 79,57€, 17,5p(-)

Detta kommer från det näst bästa slottet i kommunen Margaux, Château Palmer. Det är egendomens s.k. andra vin och är gjort från lite yngre vinstockar än det första vinet. Druvorna är 45% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 10% Petit Verdot och 5% Cabernet Franc. Vinet får vila på ekfat i upp till 27 månader. Resultatet är mörkröd purpur med en aning mognad. Djup och mullrande med toner av björnbär, cederträ och läder. Fyllig med höga tanniner som betyder att lagring är ett måste. 5-15 år! Om ni tycker om viner från Margaux så köp mycket hellre det här än Château Palmer från 2013! Och spara mer än 150€!

460327 Château Mouton Rothschild, Pauillac 2014, 13%, 443,50€, 18,5p(-)

Slottet tillhör, sedan 1973, de så kallade Premiers Crus som klassificerades redan 1855. Mouton är det enda vin som fått sin status höjd i denna gamla klassificering av vingårdarna i Bordeaux. Just detta stora år för Mouton, 1973, dog gamle baronen Rothschild och då stod Pablo Picasso som leverantör av etiketten! Årgången 2014 innehåller 85% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc och 5% Merlot. Vinet är mycket mörkt och tätt med unga blåroda toner och en tunn, ljus bräm. Ljuvlig doft av nygarvad läder, mogna svarta vinbär och väl integrerad ek. Djup och mullrande. Stort anslag med stort djup och bredd och skyhöga tanniner. Också mycket frukt vilket gör att vinet kommer att mogna väl i källaren. Räkna med att det krävs mellan 10 och 20 år innan vinet når sin topp! Vinet kostar internationellt runt 400€ och får 90-95/100.

Helsingfors, april 2018.

Kim Björkwall