

Månadens viner maj 2019

Ett personligt urval av det bästa som kommit ut under april månad.

Bubbel och Champagne

539547 Ferrari Organic Brut NV, 21,62€, 12,5%, 7g/l socker, 16p(+)

Gjort på 100% Chardonnay. Ljust halmgult med en fräsch och ren doft av citrus, gröna äpplen och en lätt brödighet. Mycket bra mousse och mycket torr. Hög syra, bra frukt och fin längd. Ett matvänligt mingelbubbel av mycket god kvalitet! Prisvärt!

591147 Fluteau Cuvée Symbiose Millesime Brut 2008, 36,98€, 12%, 9 g/l, 18p(++)

Alldeles utmärkt Champagne gjord på 50% Pinot Noir och 50% Chardonnay. Områdestypiskt brödig doft med bra mousse och karaktär. Torr med mycket fina mogna toner. Fin syra, balanserad och en lång och generös avslutning. Mycket fin årgångs Champagne i matvänlig stil. Väl prisvärd!

Vita viner

512517 Carallán 2017, 11,98€, 12,5%, 9 g/l restsocker, 14p(++)

Denna Albariño från Galicien är ganska tveksamt förpackat, men innehållet är utmärkt! Ljust halmgult med en karaktärsfull doft av citrus, aprikos och en lätt örtighet. Bra, rent anslag, bra syra och fin frukt i god balans. Lätt restsötma i avslutningen som gör det till ett fint mingelvin, eller till lite kryddstark Thaimat. Överraskande bra och serveras väl kylt! Mycket väl prisvärt!

596777 Blanco de Tempranillo 2017, 13,63€, 13,5%, 5 g/l. 15p(+++!)

Första gången jag dricker en vit Tempranillo, men inte den sista! Mycket ljust halmgult med en intressant doft av mandel, lime och persika. Bra anslag, hög syra(!), fin ren frukt och riktigt fylligt! Överraskande bra och med hög ovanlighetsfaktor! Ett fylligt, matigt vin som passar till allehanda ljust kött och kyckling med t.ex. en citronsås. Ett verkligt FYND!

561647 Engelhard Römerberg Riesling Spätlese Trocken 2017, 14,08€, 11,5%, 4 g/l, 15p(++)

Från Rheinhessen kommer detta vin som är vackert ljust halmgult. Härlig druvtypisk doft av grape, petroleum och mineral. Torrt anslag med hög syra, hög koncentration och fokus. Vålgjort, rent och mycket bra! Perfekt till räkfesten! Väl prisvärt, på gränsen till fynd!

567537 Leyda Single Vineyard Falaris Hill Chardonnay 2017, 16,82€, 14%, 16p(++)

Från San Antonio och Leyda Valley i Chile kommer denna utmärkta Chardonnay. Vackert halmgult med en mycket typisk doft av ekad Chardonnay. Citrus, smör och en behagligt återhållsam ekton. Fint, rent anslag med bra syra, koncentrerad frukt och hög alko. Allt i mycket fin balans med en lång och angenäm avlsutning. Mycket väl prisvärt och skulle vara perfekt till kokt torskrygg med handskalade räkor och skirat smör med nypotatis!

Röda viner

484827 Silent Oak Reserva 2016, 9,61€, 13,5%, 1 g/l, 13p(++)

Från distriktet Tejo i Portugal kommer detta välgjorda vin gjort på Alicante Bouschet och Touriga Nacional. Ung, tät blå-röd färg med en doft av röda körsbär och omogna svarta plommon med en lätt ekton. Rent anslag med mycket frukt som nästan känns som restsötma tillsammans med en hög fruktsyra. Ett riktigt bra vin i fin balans och som passar till tomatbaserad mat. Mycket väl prisvärt!

455417 Rascallion Impress Rouge 2018, 13,34€, 14,5%, 14p(+)

En blandning av Shiraz, Cabernet Sauvignon och Pinotage från Swartland i Sydafrika. Lagrat i 6 månader på små fat av amerikansk ek. Ungt blå-röd purpur med en doft av skogsbär och en lätt ekton. Fint anslag med mycket fruktsyra, mjuka tanniner, medelfylligt och trevlig karaktär. Ett bra buffet- och grillvin! Prisvärt!

406807 Loxarel a Pel Negre 2017, 19,99€, 14%, 17p(++)

100% Merlot från Katalonien som klassas som Ekologiskt, Veganskt och Biodynamiskt. Mörkt, tätt och ungt. En ren doft av mörka bär och röd frukt med tät frukt, höga tanniner och koncentrerad fyllighet. Lång avslutning med mycket karaktär. Ungt och omoget som mår väl av att lagras 2-5 år och som alltid dekanteras! Till mörkt kött och mogen ost! Väl prisvärt - 'worth waiting for'!

479677 Château Haut-Monplaisir L'Envie 2017, 19,99€, 13,5%, 16p(+)

Från Cahor i sydvästra Frankrike kommer detta vin gjort på enbart Malbec. Ekologiskt, veganskt och Fairtrade. Mörkt, tätt och ungt. Dov doft av körsbär och fikon. Fint anslag med markerade tanniner, hög fruktsyra och ett långt och karaktärsfullt avslut. Intressant och välgjort som bör lagras något år och som alltid ska dekanteras. Prisvärt!

428767 Bodegas Bilbaínas La Vicalanda Rioja Reserva 2012, 23,98€, 14,%, 17p(+)

Mörkt purpurröd med mogna toner. Områdestypisk doft av ek, vanilj, mogna plommon och körsbär. Den nya stilens Rioja med hög fruktsyra, markerade tanniner och fin längd.

Tål ytterligare lagring och dekanteras för servering. Utmärkt till ungsbakad lammstek med rostade rotfrukter. Prisvärt!

En lång rad verkligt fina röda Bordeaux viner som sammanfattas sålunda;

461007 *Château D'Armailhac Pauillac 2015, 64,95€, 13,5%, 17,5p(+)*

Detta slott ägs sedan 1989 av den familj Rothschild och som även äger Mouton Rothschild. Druvblandningen är 60% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot, 2% Cabernet Franc och 2% Petit Verdot. Årgången 2015, från vilken alla avsmakade Bordeaux viner kommer från, är speciell. Främst beroende av att praktiskt taget alla viner visar upp en mognad som annars tar många år att uppnå. Orsaken ligger i väderförhållandena som detta år gav lite mindre druvor, men som ändå var fullt mogna vid skörd. Skörden tog på D'Armailhac längre än någon gång tidigare, 23 dagar. Först skördades Merlot och sist Cabernet Sauvignon. Numera får vinet heller inte ligga 18 månader på enbart nya ekfat, utan på en blandning av nya (25%) och äldre fat från moderhuset Mouton. Detta ger mjukare tanniner, fruktigare viner med tidigare mognad. Alkoholhalten har, på grund av den globala uppvärmningen, konstant stigit. För 30-40-50 år sedan höll nästan alla röda viner från Bordeaux en halt av 12-12,5%. Idag är skulle en så låg halt visa på en dålig årgång (som 2013) och de bra åren, som dessa från 2015, är alla mellan 13,5-15%! Vinet är mörkt och tätt med en liten begynnande mognad. Klassiskt fin doft av cederträ (cigarrlåda), läder, mörka körsbär och en ton av lakrits. Djupt och fylligt med ganska mogna, men närvarande tanniner, fin koncentration och längd. Tål naturligtvis många års lagring, men är positivt tillgängligt och öppet. Skall alltid dekanteras, speciellt då det vid längre lagring alltid bildar fällning. Gott till mycket, som t.ex. en helstekt Entrecôte med ugnstrostad potatis och Bearnaise sås!

464767 *Virgine de Valandreau St.Emilion Grand Cru Classé 2015, 55,74€, 14,5%, 18,5p(++)*

Château Valandreau's andra vin, vilket innebär att man skördat från något yngre stocker än de som används till det första vinet. Druvsammansättning; 65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon, 4% Malbec och 1 % Carmenère. Mycket mörkt och tätt med viss mognad. Stor öppen doft av kaffeböner, nygarvat läder och mörka bär. Fint anslag med höga tanniner, fylliga och balanserade fruktsyror och en lång och stilfull avslutning. Perfekt till lamm, vildfågel och rött nötkött. Kan lagras, men är redan väldigt gott. Dekanteras alltid! Väl prisvärt!

470447 *Château La Lagune Haut Médoc Cru Classé 2015, 75,54€, 14%, 17p(+?)*

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot och 5% Petit Verdot. Ännu mörkare och tätare med lite mer mognad. Fin doft av sadel, dadel och cigarrlåda. Balanserat fylligt med bra tanniner och fokus, men en aning tunn avslutning. Knappt prisvärd.

408157 *Alter Ego Margaux 2015, 90,03€, 14%, 18,5p(+)*

52% Merlot, 42% Cabernet Franc och 6% Petit Verdot. Andra vin från det berömda Château Palmer. Doftar svarta vinbär, ljust läder och kanel. Härligt anslag med höga tanniner, djup frukt koncentration och mäktig längd. Prisvärt!

480497 *Château Clerc Milon Pauillac Cru Classé 2015, 91,77€, 13,5%, 17,5p(-)*

Ännu ett vin som ägs av Baron Philippe de Rothschild på Mouton. Består av den mycket ovanliga blandningen av 51% Cabernet Sauvignon, 34% Merlot, 13% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot och 1% Carmenère! Mörkt och tätt med en fin doft av mogna körsbär, lite lakrits och en lätt rostad ton från de nya ekfaten. Höga tanniner, djupt fyllig frukt och fin längd, men åter en aning tunn. Lagras 3-5 år och dekanteras alltid! Inte prisvärt.

433367 *Vieux Château Mazerat St.Emilion Grand Cru 2015, 118,96€, 14,5%, 18,5p(+?)*

Gjort på Merlot och Cabernet Franc, sedvanlig sammansättning i St.Emilion. Stor doft av läder, mörka bär och kaffeböner doppade i mörk choklad. Härligt anslag, höga tanniner, fyllig frukt och perfekt balans. Allt på rätt plats!

428207 *La Chapelle de La Mission Haut-Brion Pessac-Léognan 2015, 118,96€, 14,5%, 18p(+?)*

30% Merlot, 25% Cabernet Franc och 45% Cabernet Sauvignon är blandningen på detta andra vin från det berömda och klassiska Château Mission Haut-Brion i Graves, söder om staden Bordeaux. Oerhört tätt rödsvart med viss mognad. Djup, stor och fin doft av italiensk skoaffär, mörka bär och mogen ekton. Härligt anslag med fylliga och djupa tanniner i härlig balans med den höga fruktkoncentrationen. Långt och mycket gott, men dyrt! Prisvärt, för de med tjockt kreditkort.

472537 *Les Astéries St.Emilion Grand Cru 2015, 135,21€, 15%, 19p(+)*

Ett fantastiskt vin från Château Teyssier I St.Emilion. Åter gjort på Merlot och Cabernet Franc. Hela doftlådan från Bordeaux; blyerts, läder, ny ek, svarta vinbär och cigarrlåda. Fint frukt drivet anslag med markerade tanniner och fyllig frukt, allt i perfekt balans. Djupa mörka toner i den långa, intensiva avslutningen. Ett verkligt klassiskt hantverk! Notera alkoholhalten på 15% vilket är den halt som de flesta Amarone viner uppnår efter att druvorna fått torka! Ett toppvin till ett högt pris, men ändå prisvärt då det ger en väldigt stor upplevelse!

444617 *Le Clarence de Haut-Brion Pessac-Léognan 2015, 164,06€, 14,5%, 18p(-)*

57% Merlot, 42% Cabernet Sauvignon och 1% Petit Verdot. Åter ett andra vin och denna gång från det mytomspunna Château Haut-Brion i Graves. Det enda vin från

Graves som 1855 klassificerades som 1:ère Grand Cru Classé tillsammans med Château Latour, Château Lafite och Château Margaux. Mouton Rothschild fick sin klassificering höjd från 2:ème Grand Cru till 1:ère så sent som 1973. Ser ut som alla andra, mörkt och tätt med viss mognad. Djup doft av läder, cigarrlåda, blyertspenna och ny ek. Balanserat anslag, härlig balans och mycket tillgängligt. Markerade tanniner, fyllig mörk frukt och lång avslutning. Riktigt bra, men väl dyrt för ett andra vin.

Sött vin

526547 *Château Rabaud-Promis Sauternes 1:er Grand Cru 2015, 50,23€, 13,5%, 150 g restsocker/l, 18,5p(++)*

Som alltid gjort på Semillion och Sauvignon Blanc. Djupt gyllene färg som doftar aprikos och blomsterhonung med en dov botrytis ton. Härligt balanserat med en högt klingande syra och mogen fruktsötma i en ljuvligt lång och balanserad avslutning. Det bästa till mycket, allt från anklever till Chèvre och bäriga efterrätter. Fantastiskt gott och väl prisvärt!

Helsingfors i april, 2019

Kim Björkwall.