

Vinklubbens tips inför Jul- och Nyårshelgerna

Glögg - är gott och värmande att börja med. Med en 3 ltr. box **Quinta das Setencostas**, en flaska **Hehkuviini**, en flaska **Blossa alkoholfri** och en tygpåse med kanel, nejlika, stjärn anis och apelsinskal så har ni grunderna för Glögg. Låt tygpåsen ligga tillsammans med vin och Blossa när ni värmer. Lägg mandlar och russin i glaset och låt dom dra med Hehkuviini, allt efter styrka, sötma och smak. Håll på den heta Vin-Blossa blandningen och njut! Låt er inte rädas av mängden vin! Det går åt! Om inte annat så som kockens matlagingsvin, eller när man vill ha 'bara ett glas till'!

Många har sina egna Ölfavoriter. Vi nöjer oss med **Sandels 4,7%** med sillen och lilla snapsen därtill. Om ni tycker om kryddad snaps är **Linie Akvavit** balanserad och god.

Vitt vin till Gravad Lax med senapssås är lite besvärligt, men om ni väljer en Riesling med lite restsötma så blir det bra! **Barth Fructus Riesling 2019** har just den sötman. 10,5% alk, 25 gram socker och 7,4 g syror/liter och kostar **16€**. Årgången 2019 är redan klassisk i Tyskland. Vill ni ha en torrare variant till annan julmat är **Dr. Pauly-Bergweiler Riesling Trocken 2019** mycket prisvärd för **12€** (11,5%, 7 gram socker och 6,6 gram syror/l). Vin till Lutfisken är lite besvärligt, men denna Dr. Pauly Riesling fungerar! Till annan lax på Julbordet passar en Chardonnay. Prova Voyager **Estate Chardonnay 2018** (Margaret River, Syd Australien) **26,98€**. Mycket koncentrerad, matig, fyllig och balanserad! (13,5%, 3 g socker/l, 6,5 g syror/l). Specialsortiment!

Till skinkan och dess allehanda tillbehör föreslår vi ett lättare rödvin med hög fruktsyra, som t.ex. **Valpolicella Zenato Superiore 2017** för **14€** (13,5%, 6 gram socker och 5,3 gram syror/l.) Ett trevligt alternativ är en Beaujolais och varför inte prova en av de bästa, **Joseph Drouhin Moulin-à-Vent 2018** för **17€** med 4,7 gram syror. Sätt den i kylskåp och ta den ut en halv timme före servering. Om man inte äter skinka utan i stället tillagar en helstekt Oxfile så är **E.Guigals Côte du Rhône 2016** alldeles förträfflig! Kostar **16€** med 14% alko och 4,8 g syror.

Till den söta efterrätten serverar vi ett sött vin. **Lenz Moser Prestige TBA**, 11% med 170 gram socker för **18,75€**/0,375l, är väldigt bra. Det är även **Muscat de Beauges-de-Venise Le Chant des Griolles 2018** från den mycket välrenommerade firman Paul Jaboulet i Rhône-dalen. 15%, 110 gram socker/l och kostar **17,35€**/0,375l. Ljuvligt gott med toner av Fläder!

När Tomten gått och lugnet infunnit sig är det dags för Portvin! Ett mycket prisvärt alternativ är **Dow's Trademark Finest Reserve Port** för **20€**. 20%, 110 gram socker och 4,5 gram syror/l. Mycket Portvin för pengarna och passar perfekt till en lagrad Cheddarost med valnötter. Sen sover man gott! Det gör man också efter en alternativ Tawny Port där **Burmester 20 year old Tawny** är utmärkt! Kostar **22,90€**/0,375l, med 20% alkohol, 120

gram socker och 4,6 gram syror/l. Alkos för närvarande bästa portvin är **Taylor's Vintage Port 1997**. Underbart fyllig, mogen och njutbar. Kostar **185€**, 20,5%, 90 gram socker och 4,4 gram syror.

Till de som hellre dricker Sherry rekommenderar vi **Lustau San Emilio Pedro Ximenez**, 17%, 420 g socker/l, **19.90€**/0,375l. Supersött och supergott!

Nyåret skålar vi in med Champagne! Det mest prisvärda på Alko är **André Clouet Grand Réserve Blanc de Noirs**. Den är fyllig, matig och väldigt välgjord! Finns på halvflaska (0,375l) för **20€**, helflaska (0,75l) för **32,90€** och på Magnum (1,5l) för **65€**. Är ni riktigt många, alternativt tycker väldigt mycket om Champagne, så finns deras Chardonnay/Pinot Noir cuvée på en dubbelmagnum (3,0l) för **300€ Skål!**

God Jul, Gott Nytt virusfritt År !

Sköt om er, vi ses snart !

Hälsar Vinklubbens Styrgrupp.

Kim Björkwall.