

Vinspalten 4/2019

Juni och augustis utsläpp av viner var inget annat än enastående. Därför kommer här tips på 3 vita och 3 röda toppviner. De är inte helt billiga, men de är väldigt bra! Flera av vinerna ingår i Alkos *Special Parti*, så jag nämner speciellt om vinet inte finns överallt! Se även nedan för en sammanfattning.

Från Rheingau och en Grosses Gewächs (Grand Cru) vingård, som heter Hattenheimer Wisselbrunnen, kommer detta strålande vita vin som lyssnar till namnet Kaufmann Hattenheim Riesling Trocken 2017. Fin gyllene färg, lite dov och blyg doft av vinbär och lime. Härligt anslag med höga stilrena syror och mästerlig fruktkoncentration, allt i ljuvlig balans. Ett verkligt högklassigt vin som får en FYND-markering (+++) för 15,90 euro!

Från San Antonio i Chile kommer denna högklassiga Sauvignon Blanc som heter Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc 2018. Ljust halmgult med en frisk och stor doft av krusbär och lime. Rent anslag med mycket hög grönäpplig syra. Väl sammansatt och strukturerat med en lång, ren fruktsyrlig avslutning. Mer än prisvärt! Vinet har fått många utmärkelser och är något för er som gillar en yppig Sauvignon Blanc! Kostar 15,98 euro och får (++)

Från Sydafrika kommer Elgin Vintners Chardonnay 2018. Vackert halmgult med mättade toner av honungsmelon, lime och en mjuk kyss av ek, inte olik en bättre Chablis. Mycket bra anslag med en koncentrerad frukt, hög syra, torr, men med en delikat balanserad fruktsötma i den långa avslutningen. Riktigt bra och väl prisvärt (++) för 20 euro. Den bästa Chardonnay vi provat på länge! Finns endast i utvalda butiker så kontrollera tillgången på nätet!

Nu tre röda där en säregen druvblandning får inleda. Vinet heter Sokol Blosser Evolution 2017, kostar 20 euro och består av Syrah till 43%, som kommer från Washington State, Sangiovese (25%), Nero d'Avola (25%) och Pinot Noir (7%) från Kalifornien. Denna cocktail är väldigt bra! Mörkt, tätt och ungt blårott. Öppna och spännande dofter av plommon, svarta vinbär, fikon och ekig vanilj. Angenämt fruktsöt i anslaget. Tätt, fylligt och tilltalande varmt. Mycket bra, väl prisvärt (++) och färdigt av avnjuta! Passar till rött kött, vilt och lagrade ostar!

Det är inte ofta vi ger 19 poäng och därtill med tillägg **FYND** till ett vin som kostar 38 euro, men nu finns det! Det heter Sarotto Villa Aurora Barbaresco Riserva från årgången 2004. Djupt purpurrott med mognad. Doften är helt ljuvlig; Viol, ek, björnbärssylt och en ton av åkerbär, allt i famnen av en mjuk ekton! Härligt, fylligt anslag med djupa, mogna frukttoner och balanserade tanniner, som bärs upp av en koncentrerad fruktsötma och en sanslös längd. Moget, tillgängligt och bara helt härligt! Utmärkt till Rådjurssadel med kantareller i gräddsås och svartvinbärs gelé. Dekanteras alltid detta vin, helst i en timme, eller mer! Mycket begränsad tillgång i endast utvalda butiker så kontrollera på nätet var du kan finna det!

Sist ut är Guigal Saintes Pierres de Nalys Châteauneuf-du-Pape 2016. Domaine de Nalys köptes 2017 av den mytomspunna firman Etienne Guigal. Drivs idag av Etiennes sonson Philippe som är världens främste vinmakare! Mest Grenache, men även Mourvèdre, Cinsault och Syrah. Vinet har en ungdomligt purpurröd färg med en djup, ung doft av mörka bär, höstskog, svartpeppar och mörk choklad. Anslaget är härligt fylligt med en djup frukt, balanserade, unga tanniner med stor koncentration och längd. Kostar 40 euro, men är mycket, mycket bra (++) . Bör lagras 2 till 5 år då upplevelsen blir än större! Dekanteras alltid! Finns endast i utvalda butiker så kontrollera tillgången på nätet!

Fakta

594787 Kaufmann Hattenheim Riesling Trocken 2017, 15,90€, 12%, 6 g/l, 18p(+++)

573097 Casa Marin Cartagena Sauvignon Blanc 2018, 15,98€, 13,5%, 1 g/l, 17p(++)

521327 Elgin Vintners Chardonnay 2018, 19,99, 13%, 3 g/l, 18p(++)

400137 Sokol Blosser Evolution 2017, 19,98€, 13,5%, 5 g/l, 18p(++)

474477 Sarotto Villa Aurora Barbaresco Riserva 2004, 37,99€, 14,5%, 3 g/l, 19p(+++)

497437 Guigal Saintes Pierres de Nalys Châteauneuf-du-Pape 2016, 39,99€, 14,5%, 18,5p(++)

Kim Björkwall.