



11

apr 2016

10 viner att alltid ha hemma

Skribent: **Vin & Matguiden**

Man vet aldrig när man får oväntat besök, eller när det är dags att bjuda till lite extra. Vi tipsar om 10 viner som finns på hyllan hos Systembolaget och räddar även den mest oförberedda sammankomsten. Det är alltid bra att ha några viner av olika typ hemma, här snackar vi främst om drickfärdiga, lättillgängliga viner.

Ett friskt och lätt samt ett fylligt och smakrikt vitt vin, gärna även en halvtorr Riesling som tål asiatiska smaker. Frukliga rödvin är bra allroundviner som klarar det mesta, en Zinfandel eller Shiraz alternativt en enklare bordeauxblend till grillat eller mörkt kött, samt en fruktig Pinot Noir som passar fint även till ljusare köträtter och även grillad fisk. För vissa tillfällen krävs det såklart lite bubbel, ett par flaskor crémant sätter guldkant på de flesta tillfällen, och en flaska vintage när det är dags att slå på stort. Ett sötare vin är också bra att ha hemma, sitter fint till allt från jordgubbar till en somrig dessert!



2014 Château Bonnet (4151) Frankrike, Bordeaux ? 94 kr Vita viner från Bordeaux är ljuvliga, men svåra att få tag på i Sverige. Denna blend på Sauvignon Blanc, Sémillon och Muscadelle från Château Bonnet finns i fasta sortimentet och bjuder på frisk syra, krusbär och mineral. Ett trevligt och bra vin för den som vill känna på vintypen. Passar som aperitif, till lätta fisk- och skaldjursrätter eller getostsallad ? yum!



2014 Kloster Eberbach, Riesling Spätlese (6257) Tyskland, Rheingau ? 119 kr Blommigt vin med tropiska inslag och tydlig sötma som balanseras upp fint av en pigg syra. Serveras kallt till fiskrätter, detta vin gillar heta och serveras med fördel till asiatiska smaker. Det här vinet tillsammans med färska vårrullar och heta dipsåser eller halstrad salmalax med glasnudelsallad går alltid hem hos oss!



2014 Couvent des Jacobins (5798) Frankrike, Bourgogne ? 135 kr
Friskt och fylligt vin på druvan Chardonnay, tydlig fatkaraktär med smörighet och inslag av gula äpplen och viss nötighet. Mycket gott i sin ensamhet eller perfekt till grillad fisk eller maträtter på ljust kött eller fågel. Matcha fetman i vinet till en torskrygg med pepparrot, räkor och skirat smör, den friska syran lättar upp.



2014 Vicar's Choice Barrel Fermented Chardonnay (2188), Nya Zeeland, Marlborough ? 95 kr
Torrt och fylligt vin med tropisk frukt och tydligt smörig och nötig fatkaraktär med en trevlig vaniljton i avslutet. Hög smakintensitet med välbalanserad syra som klarar kratfullare maträtter på ljust kött eller med gräddiga såser, men passar minst lika bra på egen hand som aperitif. Trivs tillsammans med en gräddig pasta, kanske med kalvfilé.



2011 Stellenzicht Golden Triangle Shiraz (22095) Sydafrika, Stellenbosch ? 120 kr
Fruktigt vin med inslag av björnbär, plommon och choklad. Mjukt och fint vin som passar bra till rätter på mörkt kött ? en vinnare till den grillade biffen.



2013 Château de Seguin Cuvée Prestige (3570) Frankrike, Bordeaux ? 129 kr
Enklare, men mycket trevlig Bordeauxblend som lätt blir en vardagsfavorit. Fruktig, intensiv smak med inslag av svarta vinbär, körsbär, örter och fatkaraktär. Mjukt och smakrikt vin som står bra på egen hand som sällskapsvin, eller till rätter av lamm- eller nötkött. Vi blir sugna på helgrillad lammfilé med rosmarin och ljummen potatissallad.



2013 Calera Pinot Noir (87282) USA, Kalifornien ? 249 kr
 Amerikansk Pinot Noir går, till skillnad från Bourgogne mer mot mörkare frukt. Trevligt, kryddigt vin med fatkaraktär och mörka bär. Mycket bra till rätter på ljust kött som fläsk eller kalv, pasta är ett säkert kort men tillsammans med stekt eller grillad fisk höjs upplevelsen.



Langlois Crémant de Loire Brut (7404) Frankrike, Loiredalen ? 120 kr
 Crémant från Loire påminner lite om champagne i karaktären, utan att vara champagne. Här får du mycket för pengarna. Torr, mycket frisk smak med härlig mineralton, perfekt som aperitif eller en toast skagen med löjrom.



2008 Louis Roederer Brut Vintage (76510) Frankrike, Champagne ? 549 kr En flaska champagne är alltid bra att ha hemma, vem vet när du vil fira något, eller bara unna dig ett glas av dessa ädla bubblor? 2008:an från Roederer är toppen och ligger bra i pris med tanke på vad du får i flaskan. Välbalanserad, mogen smak med inslag av mineral och hasselnötter, passar fint till fisk och skaldjur, fågel eller salta tilltugg.



2015 Nivole Moscato d'Asti (7787) Italien, Piemonte ? 79 kr Ett sött, pärlande vin med fruktig karaktär är alltid bra att ha hemma, serveras kallt och passar perfekt till sommaren alla frukt- och bärdesserter. Prova tillsammans med en sötsyrlig Pavlova med lemon curd och färska bär.