



21

jan 2016

6 viner under 100-lappen

Skribent: **Vin & Matguiden**

Låg budget, eller bara svårt att välja vin till helgmiddagen? Vi tipsar om 3 vita och 3 röda viner under 100 kr.



Black Shiraz (2014) Australien, 79 kr. En mustig och kryddig Shiraz med väl integrerade tanniner. Fruktigt och kryddigt med inslag av plommon, björnbär och

lakrits. Prisvärt vin som sitter fint till grillad flankstek med en krämig sås.

Xavier Grenache Vieilles Vignes (2012) Frankrike, Côtes du Rhône, 89 kr. Smakrikt vin med bra koncentration och en balanserad strävhet. Bärigt vin med örtiga toner, inslag av hallon, björnbär och lavendel. Passar utmärkt till lammracks eller andra rätter på lammkött.

Château Gratien (2011) Frankrike, Loiredalen (Anjou-Saumur) 71 kr. Även om Loire främst förknippas med vitt vin, bör man inte glömma bort områden som Saumur-Champigny, där man gör röda viner på Cabernet Franc. Château Gratien är ett ungdomligt vin med frisk syra och druvtypiska örtiga och gräsiga toner. Inslag av svarta vinbär och en typisk vinbärssyrlighet. Servera detta vin tillsammans med en rödvinsbaserad gyta på lamm- eller nötkött.



Casal Garcia Vinho Verde, Portugal, 55 kr. Friskt, pärlande vin med inslag av gröna äpplen, citrus och tropisk frukt. Ett riktigt fynd! Perfekt som aperitif, att skåla i eller till lätta skaldjursanapéer.

Leth Duett Riesling Grüner Veltliner Trocken (2014) Österrike, 79 kr. Frisk syra, tydlig smak av päron, omogna krusbär och citrus med tropiska inslag av melon och nektarin. Passar till de flesta rätter på fisk och skaldjur, men en vinnare till teriyaki-lax.

Villa Garros Sauvignon (2014) Frankrike, Bordeaux, 89 kr. Sauvignon Blanc från Bordeaux kan ofta vara något fylligare än Sauvignon Blanc från andra delar av världen. Villa Garros är ett torrt och medelfylligt vin med frisk syra och inslag av nässlor, krusbär och ananas. Perfekt till fisk eller lätta rätter kyckling, gärna med citron. Exempelvis helstekt kyckling med citron och rosmarin.