

12 vintips för januari

2015 Grüner Veltliner Smaragd Kellerberg

WACHAU / FRANKRIKE / DOMÄNE WACHAU / (750 ML) NR 99755 / 199 KR Kooperativet bjuder fruktstinn grüner veltliner, framförallt med gröna äpplen, inlagda päron, lime och finstämd vitpeppar i läcker kombination. Den fräscha syran, feta munkänslan och långa eftersmaken bidrar till vårt gillande. Ett matnyttigt vin som kvalar in bland smarriga fynd.

2014 Pouilly-Fuissé Le Clos

POUILLY-FUISSÉ - FRANKRIKE / CHÂTEAU FUISSÉ / (750 ML) NR 95519 / 399 KR Ett måste bland julklapparna! Producentens viner håller generellt hög kvalitet. Vingårdsbetecknat betyder intensiv frukt med fokus på gula äpplen, apelsinskal, torkade limeblad och aromatiskt i finfin balans. Ekfaten är väl integrerade i den ungdomliga frukten. Öppna en pava redan till jul, om än klarar vinet ytterligare lagring.

2015 Savage White

WESTERN CAPE / SYDAFRIKA / DUNCAN SAVAGE WINES / (750 ML) NR 91181 / 249 KR Vinet domineras fortfarande av sauvignon blanc, men övriga druvor, semillon, clairette blanche och chenin blanc, ger ett lite annat uttryck än vi är vana vid. Detta är ett av Sydafrikas bästa vita viner och fåtalet buteljer lanseras. Stilen är rik och fruktdriven av vita persikor, syrliga, gröna päron, marsipan och mineraler. Ungt och busigt, men redan gudagott!

2013 Quinta do Crasto Old Vines Reserva

DOURO / PORTUGAL / QUINTA DO CRASTO / (750 ML) NR 90101 / 265 KR Ännu tigt med ungdomlig frukt om än uppvisar vinet förväntad elegans. De mörka bären piggas upp av färska örter med aningen blommor bland ingredienserna. Tuffa tanniner, livlig syra och märkbara ekfat lockar till ytterligare lagring. Kolla priset, en julklapp som bjuder extraordinär upplevelse.

2014 Aalto

RIBERA DEL DUERO / SPANIEN / BODEGA AALTO / (750 ML) NR 95183 / 349 KR Äntligen dags för ny årgång av detta mastodontvin, mustigt så det förslår och med förväntat mycket av allt. Och vi älskar det, framförallt då det värmer gott i juletid. De täta björnbärstonerna samsas med rökta charkuterier, lakritspastiller, ceder och söta blå plommon med kraftfulla tanniner och integrerad syra. Aromatiskt piggar upp.

2014 Berg Schlossberg Riesling Grosses Gewächs

RHEINGAU / TYSKLAND / KLOSTER EBERBACH / (750 ML) NR 91262 / 369 KR Producenten behöver knappast någon närmare presentation, stilsäker så det förslår. Detta fantastiska vin lanseras i fåtalet flaskor, dryga 400 bland nyheterna på Systembolaget. En perfekt julgåva, redo att njutas eller med potential att lagras. Elegans samsas med kraft, druvan bjuder hela registret av persika, aprikos och honungsmelon därtill mineral med biva i avslutet. Aningen bitterhet dröjer sig kvar

2011 Allende

RIOJA / SPANIEN / FINCA ALLENDE / (750 ML) NR 91275 / 159 KR För oss som gillar gott vin alla dagar i veckan, denna stilsäkra spanjor bjuder på stabil upplevelse i hyggligt prisläge. Doften är generös, blommig och inbjudande med intensivare smak fylld av animaliska toner och kännbar strävhet. Mix av

svarta vinbär, lakrits, vanilj och vingummin mynnar ut i långt avslut.

2014 Gigondas Domaine des Bosquets

GIGONDAS / FRANKRIKE / DOMAINE DU BOSQUETS / (750 ML) NR 95115 / 199 KR Härligt parfymerat och blommigt med insmickrande tuttifrutti i generös tappning. Kännbara tanniner och inslag av röka charkuterier ger vinet attityd. Några år ytterligare i butelj gynnar upplevelsen, om än klarar vinet julens smakrika rätter galant. Några timmars luftning i karaff gör susen.

2014 Langhe Nebbiolo

PIEMONTE / ITALIEN / PAOLO SCAVINO / (375 ML) NR 2368 / 89 KR Halvbutelj under hundringen, ett vin som på ett lysande sätt hanterar både skinka och småvarmt på julbordet. Blandningen av bigarråer, svarta vinbär och jasmin omsluts av tydliga fat. Läder, blyerts och kardemumma blir till strukturerat med lingonsyrligt som dröjer sig kvar.

2012 Paracombe Cabernet Franc

ADELAIDE HILLS / AUSTRALIEN / PARACOMBE PREMIUM WINES / (750 ML) NR 99338 / 199 KR Ett vin med utmärkt djup, tätheten består i svarta vinbär, eukalyptus och nyslaget gräs som blir till härlig doft. Friskt av plommon, mynta och rejält med fat mynnar ut i lång, kryddig eftersmak. Ett ultimat vintervin som passar mustiga smaker av kött och fågel. Helstekt kalkon är vårt förslag.

2014 Zind

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT / ALSACE / FRANKRIKE / (750 ML) NR 73431 / 235 KR För oss som älskar vinerna från Zind-Humbrecht är detta ett perfekt inträdesvin till de exklusivare buteljerna. Här bjuds mineral i kubik, finstämda toner av gröna äppelskal, lime och mynta med pikant syra och finfin längd. Chardonnay och auxerrois i udda men lyckad kombination.

2011 Château la Variere Bonnezeaux Les Melleresses

COTEAUX DU LAYON / FRANKRIKE / CHÂTEAU LA VARIERE / (500 ML) NR 92021 / 399 KR Ett glas sött efter julmaten, till de torkade frukterna eller fruktiga efterrätterna på gottebordet. Ett riktigt höjdarvin från Loire med riklig doft som följs av torkade aprikoser, honung, marsipan, ljus sirap och apelsinkarameller i smaken. Underbart i fin balans.