

Det perfekta middagsparet - och då pratar vi inte om gästerna

"2010 Marimar Estate Chardonnay (art.nr 74496-01, 271 kr) har fått sin lagring under 9-10 månader f franska ekfat, varav 30 procent nya. Vinet är generöst i sin rena frukt med tropiska toner av aprikos, persika och ananas. Det är silkigt behagligt med en lätt fathint och mineraliskt avslut. Detta extremt goda matvin är harmoniskt, balanserat, elegant, rent och fräscht. Vår samlade bedömning är att detta är ett vin som majoriteten av den svenska befolkningen bara skulle älska. Dock kräver den lite tid i karaff, eller öppnad i flaska, för att lugna ner sig och komma till sin rätt. 90-91 poäng. Nästa middagskompis är **2009 Marimar Estate Pinot Noir (art.nr 74480-01, 301 kr)**. Man avstjäklar vinet till 85-90 procent innan man jäser det i små öppna ståltankar och därefter låter det lagras i 10-11 månader på franska fat. Också här är cirka 30-35 procent nya fat. Denna butelj är otroligt inbjudande direkt i glaset och lovar gott och smaken gör ingen besviken. Det är en elegant, slimmad, fräsch pinot men som har muskler och fin stuns i sig. Frukten är ren med en efterföljande krydda på ett graciöst sätt. Det är så snyggt och gott! 90-91 poäng. Den här uppsättningen kommer klara de flesta maträtter och dina gäster kommer inte bli missnöjda, tvärtom, det är helt enkelt det perfekta middagsparet, så det är bara att springa och köpa. Vinerna finns tillgängliga på ditt **Systembolag här**. Vid glasen: Christoffer och Anders Enquist samt Erik Dahlström Importör: **Miguel Torres Sweden"**