

Veckans köptips - Två röda och två vita viner

Veckans vita viner

Maten: Till räkorna med aioli

Romo 2013

Frankrike / Loire / Domaine des Huards / Nr 78376 / 192 kr / 750 ml / **92 LGP** Lime, mineraler och gröna saftiga äpplen med en dropp honung i fantastisk struktur och briljant längd från fantastisk domän i Cour-Cheverny. Druvan är 100% romorantin och är riktigt läcker och som fångar upp vingårdens terroir.

Passar underbart till höstens räkor med aioli de där fredag- och lördagkvällarna. **Maten: Rostad**

majskyckling med ugnsbakade rotfrukter

2014 Condrieu le Grand Vallon

Frankrike / Rhône / François Villard / Nr 99439 / 379 kr / 750 ml / **90 LGP** Upptäck omårdet Condrieu.

Hör görs fantastiska vita viner med stora smaker och massor med finess. Drick några idag och lägg några i källaren. Det här är ett maffigt vin med feta toner av aprikoser, nektarin, litchi och papaya därtill ryms oväntat mycket syra som livar upp helheten. Massiv koncentration med inslag från den 10 månader långa fatlagringen, komplext med lång eftersmak.

Veckans röda viner

Maten: Entrecôte med råstekt potatis, lök och bea

2014 Ridge Lytton Springs

USA / Kalifornien / Ridge Vineyards / Nr 92909 / 329 kr / 750 ml / **93 LGP** Ett bedårande vin, framförallt för sin generösa yppighet men ändå med viss tanninstruktur. Den massiva koncentrationen av mörka bär, vanilj och mynta kantas av lakrits och rostad kryddighet. Ett måste bland inköpen! **Maten: Höstens**

svamp stekt i timjan tillsammans med din favoritpasta

2013 Vino Nobile di Montepulciano Poliziano

Italien / Toscana / Poliziano / Nr 99326 / 199 kr / 750 ml / **90 LGP** En av våra favoritproducenter för riktigt bra Montepulciano till ett bra pris. Här ryms torkade bär och kryddor som samsas med härligt kärva tanniner och rökta charkuterier. Stall, läder och mörk choklad är bidrag från faten. En riktigt bra pasta tar hand om tanninerna och bjuder in vinet på spelplanen och ni vill aldrig gå hem.