

### **Veckans köptips...**

#### **Veckans mousserande:**

**2006 Cuveé William Deutz** Champagne / Frankrike / Deutz / (750 ml) Nr 91819 / 1299 kr / 92 LGP

Mustigt med elegans, ett vin som bjuder stor koncentration av röda äpplen, nektarin och inlagd persika.

Uns av knäck och nougat blandas med krita och karamell. Fantastiskt gott.

#### **Veckans röda:**

**2012 Hermitage Rouge Domaine du Colombier** Hermitage / Frankrike / Domaine du Colombier / (750 ml) Nr 95425 / 499 kr / 92 LGP Ett riktigt kraftpaket som bjuder på rostat, rökigt och en hel del

animaliskt. Mörka bär och choklad samsas med plommon och parfymerat. Aningen jasmin dröjer sig kvar.

Ett vin som har några år och är alldeles underbart idag. Går givetvis att lagra i källaren i minst tio år till men kommer att funka perfekt till kommande viltsäsongen.

#### **Veckans vita:**

**2015 Pichler-Krutzler Riesling Loibenberg** Wachau / Österrike / Weingut Pichler-Krutzler / (750 ml)

Nr 90416 / 295 kr / 91 LGP Mäktigt, rent och mycket läckert, ett fantastiskt vin med mängder av färska aprikoser, nektariner, vita blommor och litchi. Därtill örtigt med rikligt av mineral i efterdyningarna.

Drick idag eller lagra många år.

#### **Veckans söta:**

**2007 Joh Jos Prüm Bernkasteler Badstube Auslese** Mosel / Tyskland / Joh Jos Prüm / (750 ml) Nr

99846 / 369 kr / 94 LGP Intensiva aromer av exotisk frukt, finstämd mineralitet, inlagda päron och

massor av läckra syror. Ett fullkomligt lysande vin, underbart redan nu men som klarar ytterligare 20 års lagring.

#### **Veckans whisky:**

**2003 Caol Ila Connoisseurs Choice** Islay / Storbritannien / Gordon & MacPhail / (700 ml) Nr 20242 /

872 kr / 94 LGP Hösten står runt knuten och det är dags att ta fram höstwhiskyn och chokladtryfflar.

Sötaktiga toner av nektarin och banan samsas med vanilj och rökigt avslut. Smakrikt med riktigt lång finish.