

## Vintips till helgen

Passa på att fira in vårdagjämningen med en god flaska vin eller två tillsammans med dina nära och kära. Här kommer några tips.



### **Louis Roederer Brut Premier, 94 LGP**

Nr 7602, 459 kr

Chardonnay-markörerna lyser starkt i denna buteljering, åtminstone doftmässigt där citrusfrukten med såväl apelsin som citron är med i matchen. Stenfrukterna med mestadels syrliga gröna äpplen hakar på tillsammans med en nötighet och en diskret hint av brioche. Komplex var ordet. Sedan svänger det och smakmässigt så får de blå druvorna pinot noir och meunier mer att säga till om. En rödslöjig skogsbärighet kikar fram, persikan likaså och så kommer det där strama men ändå rika som gör att jag älskar denna Champagne. Vissa mognadshintar från reservvinerna i form av brödigheten men det är ändå det juvenila som styr. Och så då renheten, tätheten och längden. Så lättdruckat och likväl med enastående fint djup!

**Masianco Pinot Grigio Verduzzo, 87 LGP**

Nr 2415, 99 kr

Ungdomligt busigt med örtblommighet, persika, päron, citrus, saftig frukt och krydda i en lättillgänglig stil. Vinet uppträder drivet, rent och svalkande med en fin mineralisk bas i ryggraden och torrt avslut med bibehållen fruktighet. Ett välstrukturerat vin som är menat att intas i stora klunkar. Verduzzo och pinot grigio i fint samspel.

**2016 Ste Michelle Indian Wells Cabernet Sauvignon, 92 LGP**

Nr 3501, 199 kr

Hoppsan, håller sig inom en fint klassisk och elegant druvstil med bra ID i ursprunget. Paprikakrydda, vinbär och ceder i en lätt sandigt mineraliskt silig tanninkraft. Det ligger en bra refräng i vinet som ger en hook som fångar upp. Snyggt och lite överraskande bra i årgången!