

Winemakers dinner med AXA Millesime - En kväll med god eftersmak

”Pär Stenberg, Lisen Frank och Christer Lingström på **Edsbacka Krog** hade på uppdrag av Sigva, komponerat en fantastisk femrätters till ett urval viner som absolut kunde förtäras med största njutning. Kvällen började med **Castelnau de Suduiraut 2007**, Sauternes, vilket är andravinet till Chateau Suduiraut. Michel Jamais beskrev det väldigt bra i en **artikel på LivetsGoda.se** för några år sedan, ””om Château d’Yquem är den stora stjärnan och kungen av Sauternes, är slott som Château Climens, Château La Tour Blanche och Château Suduiraut de tre vise männen””, ett påstående jag instämmer väl med och som även gäller detta ””andravin”” av denna förnämliga årgång. Redan i doften är detta vin fenomenalt med sina inbjudande rika toner av aprikos, persika, honung och ananas. Smaken gör ingen besviken när vinet i sin koncentration tar över smaksinnena. Bakom smakerna av ananas, färsk persika och aprikos gömmer sig ett ytterst diskret inslag av fat och nötighet, som med den väl lierade sötman och syran balanserar upp vinet i en kraftfull smak med långt efterspel som aldrig vill ta slut. Ljligt gott! 90 poäng. Druvblenden är 98 procent semillion och resterande inslag sauvignon blanc. Vinet finns på 70 Systembolagsbutiker och kostar återhållsamma 159 kr, artikelnummer 3690. Vinmenyn fortsatte med ett annat ””andravin””, **Les Tourelles de Longueville 2006**, från Pichon-Longueville. Ett ytterst urtypiskt Bordeauxvin med sina klassiska toner av choklad, kaffe, svarta körsbär och cassis tillsammans med fatinslag, ceder och diskreta tanniner. 90 poäng. Från samma producent fortsatte sedan kvällen med **2007 Chateau Pichon Longueville Baron** på magnumflaska. Med sin tyngre koncentration i klassisk stil tar denna butelj ytterligare några snäpp upp. Klassisk mörk frukt, cassis, läder och cederträ i en seriös struktur, mogen frukt, mogna tanniner och bra balans. 92 poäng. Näst på tur, **10 Year Old Tawny Port** från Quinta do Noval (art.nr 88299, 208 kr). Späckad med torkad frukt, dadlar, plommon, och en fin diskret kolahint, i kombination med en karameliserad nötighet, som mynnar ut i ett balanserat torrt avslut gör detta vin till ett mycket bra första avslut på kvällen. 89-90 poäng. Sist ut för kvällen, Tokaji Aszú 5 Puttonyos, 2001, från Disznoko. Fräsch syrlighet gör det i princip omöjligt att känna de +130 gram restsocker som vinet innehåller. Vinet bjuder på tropisk fruktighet med väl lierad sötma och nötiga karaktärer.”