

# Vinklubben Tre Kronor

## Vintips april

### **8106 Offley Cachucha, vitt portvin 114,-**

En klassiker som passar charmant till efterrätter och kraftiga ostar. Är gjord på den uråldriga druvan Malvasia, som har sina rötter i östra Turkiet och spreds längs medelhavet vidare till Portugal, Madeira och sedan till Argentina (nmanbytt till Torrontés). För 25 år sedan en självklarhet vid en bättre middag. Det är nog dags att damma av Cachucha igen. Ett lysande dessertvin till ett reiktigt bra pris.

### **2204 Château Boucassé 2004,rött vitt vin 99,-**

Ett underbart vin med en fantastisk historia. Alain Brumont är son till en vinodlare. Han tyckte att pappan skulle satsa på bättre kvalitet men fick inget gehör utan köpte en egen vingård. Han drev den envetet och satsade på den lite okända druvan Tarrat (man gör Armagnac på den). Men efter år av gliringar från grannar så hade hans Chateau Montus blivit ett världsvin och han utsågs till denfrämste vinmakaren i Frankrike. När pappan så överlät sin gård till sonen lät han rycka upp alla gamla stockar och satsade nästan bara på Tarrat. Chateau Boucassé är vinet som kommer från pappans gamla gård. Ett alldeles underbart vin med stor smak. Tarrat-druvan har kraft och eldighet. Prova den. Priset är dessutom ovanligt vettigt.

### **88449 Don David Torrontés, torrt vitt vin 99,-**

Argentina är stolta över sin Torrontés-druva. Den har blivit en riktig trenddruva. Smaken är personlig och doften riktigt stor. Vi rekommenderar verkligen ett köp. Den ligger på beställningssortimentet. Prisvärt som bara den och alldeles utmärkt till de flesta fiskrätter och gröna sallader.

### **4109 Cordier Sauternes 2003, Sött vitt vin 141,-**

En fin och lite lättare Sauternes till ett riktigt bra pris. Underbar doft och läcker smak. Som någon sa på senaste provningen..."den går jag och köper direkt". Passar perfekt till kraftiga ostar eller en fruktdessert. Är alldeles lagom söt utan att tränga på. En av de stora tillverkarna av Sauternes. För dig som vill veta lite mer är kraven på Sauternes att det gjorts på Semillon-druvan, angripits av ädelröta (Botrytis sinera) och är sött. Ädelrötan gör att druvan skrupnar på stocken och vattnet rinner bort medan sötma och syra ligger kvar. Resultatet ....en himmelsk smak.

### **7688-01 Crémant de Bourgogne Perle de Vigne, Mousserande 89,-**

Det finns en handfull distrikt i Frankrike som har en "egen" champagne. Det finns regler för tillverkning och innehåll som i stort sett är desamma som i Champagne. De heter cremant och kan vara ypperliga och prisvärda alternativ till champagne. Detta är en särdeles bra cremant från Bourgogne och en av de ledande tillverkarna där. Priset är väldigt bra för kvaliteten

### **22817-01 Villa Cafaggio Chianti Classico 2004, Röd Chianti 139,-**

En klassisk kvalitets chianti. Gjord på 100% Sangiovese druvor behöver den ytterligare några år för att utvecklas. Dessvärre är det så att du måste köpa den nu och spara den. För nästa år kommer 2005 och den ska också sparas. Viner av särskild hög kvalitet måste köpas och lagras om man vill uppleva dem drickfärdiga. Producenterna har inte den möjligheten och ska du åka till vinhandel och köpa viner som är 5-10 år gamla får du betala skjortan. Så kliv in på "bolaget" och köp några flaskor. Öppna dem om sisådär tre år och njut.

### **6401 Jacob's Creek Shiraz Rosé, 69,-**

De flesta roséviner är gjorda på vingårdens rester. Först ett fint rött, sedan ett enklare rött. Man gör ett så bra vitt man kan och de druvor som blir över eller som kommer från helt unga vinstockar görs det rosé på. Här har storproducenten Jacobs Creek valt att göra rosé på en enda druva. Det är spännande och resultatet är riktigt läckert. Vi har provat det till en sommarlätt grillad lax och det passade superb. Så det är bara att traska iväg och köpa lite laxfilé och några flaskor Jacobs Creek Rosé. Det kostar inte mycket med den är en riktigt trevlig upplevelse med den grillade laxen.

### **7748 Carrington Mousserande, 72,-**

Ett mousserande vin från Australien och det mest sålda där. Tillverkat för att drickas utan mat. Lätt och elegant med ganska lätt mousse och en frisk syrlighet och smak av gröna äpplen. Perfekt som sommarentré i trädgården, balkongen eller vid årsmötet med fiskeklubben.