

DinVinguide.se

DINVINGUIDE.SE – 12 APRILE 2020

Två vinlådor och en 100-lapp

SOFIA ANDER

Allt är inställt på obestämd tid. Inga vinprovningar, inga möten med spännande vinpersonligheter. Inga vinresor. Nothing, nada, zippo. Men det är inget synd om oss. Vi på DinVinguide.se håller igång vinprovandet och skrivandet så gott det går ändå. Det finns alltid material och anteckningar att gå igenom. Och det finns vin.

Vin blir det nog inte brist på även om Systembolaget ser en ökad försäljning under denna extrema vår. Det är inte så underligt. Vi spenderar mycket mer tid hemma, och kanske stöttar den lilla vinimportören lite extra med en order eller två.

Och som en bra start på veckan tänkte jag plocka ihop två vinlådor till er. En röd och en vit, med viner som finns tillgängliga i det fasta sortimentet på Bolis. Alla kostar runt en 100-lapp men smakar desto mer och sätter en extra guldkant på denna säregna tillvaro vi tvingas leva i.



Domaine des Lauriers 2019, nr 6288. 139 kr

Gula plommon, vit persika, gula äpplen, pomerans, riven muskot, rökig mineral och så mycket chenin-kärlek. Nya solmogna årgången av Domaine des Lauriers strålar och ger hopp. En stor anledning att gilla det fasta sortimentet. Till nässelsoppa, grillade vårprimörer med krämiga såser och fet fisk.

Von Winning Win Win Riesling Trocken 2018, nr 79349. 139 kr

Ingen vår eller vitvinslåda utan en riesling. Von Winning är alltid en vinnare med sina läckra citrusfrukt, djupa mineralitet och intensiva syror. Sparris, gravad lax och en räkmacka blir en win win till detta vin.



CECCHI

TENUTE DELLA
FAMIGLIA CECCHI

Côtes du Jura Chardonnay 2018, nr 2292. 119 kr

Ingen vår utan chardonnay heller – eller någon årstid för den delen. Snyggt, stramt och härligt fruktdrivet och fyllig i samma sipp. Nötter, gula äpplen, grillad citron och mineral blir toppen till vårkyckling och grillad lax.

Kir-Yanni Assyrtiko 2018, nr 2338. 99 kr

Grekland måste upptäckas mer – gå vägen via vinet nu när vi ändå inte kan resa någonstans. Assyrtiko är landets egna druva. Ett krispigt och livligt grekiskt drama med citrus, örter, krossade stenar, mineraler och havssälta.

Domaine de la Boursaie 2016, nr 5799. 109 kr

Ursprung är Muscadet i Loiredalen och druvan heter melon de bourgogne, som även lokalt går under namnet muscadet. Smaken då? Vårfräsch bris som har med sig mineralrök, sälta, citrus och en aptit på skaldjur, klassisk räkcocktail och rökt lax.



Cecchi Vernaccia di San Gimignano 2017, nr 6047. 119 kr

Vernaccia kommer aldrig vara en kioskvältare. Men jag uppskattar renheten och dricksglädjen i denna butelj. Vi bjuds på vita mandlar, mineraler, citrusfrukter, gröna äpplen och färska örter. Ett försynt och samtidigt personligt vårvin som växer för varje sipp.