

Ukens vintips

Brukt like deler av Merlot og Bonarda som er dyrket mer enn 2.000 meter over havet. Ingen kontakt med fat. Dyp rød. Modne bær og god sødme fra de samme elementene. Bløtt anslag som går over i en fin friskhet med lakris av den salte typen. Alene eller til pizza og pasta. Følger opp tidligere årganger. Veldig god pris.



MASSE BÆRFRUKT

Nr. 51236 (BU)

Zonnebloem Shiraz Mourvedre Viognier (rød)
Sør-Afrika/Stellenbosch/2010/14 prosent

Kr. 124,90

Laget på tre druer – mest Shiraz. Halvparten av vinen har vært på eikefat. Dyp rød mot svart. Masse bærfrukt, eik, lær og en anelse ull. Alkoholsødme. Bløte tanniner – godt balansert. Frisk og tørrende ettersmak. Tåler det meste av kjøttretter. Vil godgjøre seg i kjelleren.

SØDMEFULL

Nr. 52635 (BU)

Ebela Roble (rød)

Spania/Ribera del Duero/2010/13,5 prosent

Kr. 129,90

En vin fra Faustino-familien. Laget på Tempranillo-druer (Tinta Fina del Pais). Lagret fire måneder på amerikansk eik og litt lenger på flaske. Dyp rød. Sødmefull og fruktig start. Masse bær og alkohol. Varm stil med en anelse solbær og krydder i munnen. Tørrende mot bitter. Gode tanniner i ettersmaken. En matvin – lam og småvilt.

MODEN STEINFRUKT

Nr. 41826

Peter Lehmann Weighbridge Shiraz (rød)

Australia/South Australia/2010/14,5 prosent kr.
109,90

Ni deler Shiraz og Merlot. 30 prosent av vinen er lagret tre måneder på brukte fat. Intens rød. Masse sødme – fra moden steinfrukt – og krydder. Det siste ligger også i smaksbildet i tillegg til røde bær. Frisk med en lang avslutning. Til lyst kjøtt og oster. Tåler lagring. Svak femmer!

<i>Folkebladet – Vintips</i>	14:09 – 2. mars
<i>iTromsø - Papirutgaven, side 22</i>	06:46 – 2. mars
<i>Troms Folkeblad – Papirutgaven, side 17</i>	06:49 – 2. mars
<i>iTromso.no – Vinspalten</i>	14:00 – 2. mars
<i>Framtid i Nord – Vinspalten</i>	14:02 – 2. mars

GRAPEFRUKT

Nr. 93353

Tariquet Gros Manseng Chardonnay (hvit)

Frankrike/Gascogne/2010/12,5 prosent kr.
109,90

Mest økodyrkede Gros Manseng-druer som gir et karakteristisk preg. Noe av vinen har fått fatlagring delvis nye. Strågul. Sitrus og fersken. Følger opp med god fylde, tropiske innslag, grapefrukt og litt urter. Frisk med en lang finish. Til fisk og skalldyr. Ikke den beste fra Tariquet, men den holder. Sterk firer!