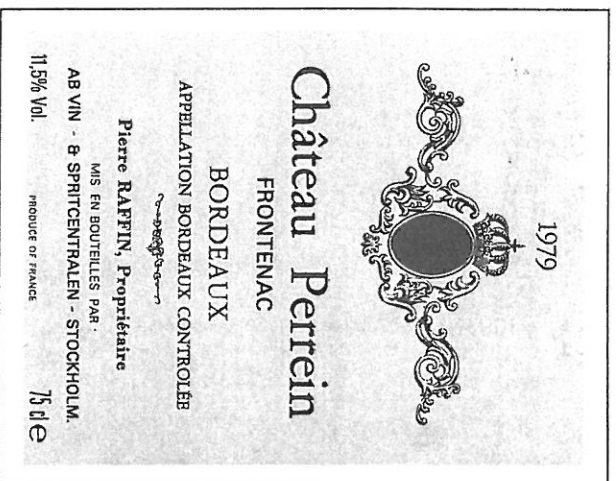


MÅNADSJOURNALLEN REKOMMENDERAR



Château Perrein, Bordeaux 1979
9132

46:—

Av de nya härtappade bordeauxvinerna är detta det klart bästa och har dessutom fötjänsten att kunna drickas nu utan komplikationer. Château Perreins mörka färg tyder på mognad och den angenämt sträva smaken och stora fylligheten passar till alla maträt-

ter där rött vin är på sin plats.

Visst tål detta vin att lagras men det verkar onödigt eftersom vinet är färdigt att dricka nu. Château Perrein skall inte överskattas, men det rör sig om ett ärligt, bra, gott rödvin till ett mycket resonabelt pris. Prova det!

MÅNADSJOURNALLENS

VINNBREV

AV SUNE CARLQVIST

Juli



Vi har alla upplevt i vår att det är ont om vissa viner. Just de vi vill ha har tagit slut. I juni fick vi en bra påfyllning, elva vita och elva röda viner, och vi fick också tillbaka vår gamla bekant Raimat Abadia. Hur stort laget av de nya vinerna är vet ingen utanför den inre kretsen.

Sommaren tycker jag är den tid då vi köper viner mer för den löpande

konsumtionen än att vi jagar lagringsviner, vilket inte hindrar den intresserade som är kvar i stan att göra sina fynd för framtida behov. Trevlig vinsommar!

TORRA VITA

Meursault-Blagny, 1er cru, L. Jadot, 1982

5617

264:—

KARAKTÄR: Vilken underbar färg detta vin har. Det lyser bourgogne om det, det doftar så som vi vill att en stor bourgogne skall dofta och även smaka.

DRICKES TILL: Detta torra vin skall avnjutas till fiskar som pigvar, sjötunga eller varm, tillagad hummer. LAGRING: 1982 är ett mycket stort år och jag skulle tro att fortsatt lagring i två år, ytterligare kan förbättra detta fylliga vin.

KOMMENTAR: Odlaren, familjen Louis Jadot, har många, på olika platser belägna vingårdar i Bourgogne, alla minst premier cru. Endast i Specialsortimentet.

RÖD BORDEAUX

Domaine Pavin de Naudine, Graves, 1982

3522

85:—

KARAKTÄR: Mörkt i färgen, mog-

nad i doften, fin strävhet i smaken, ett bra bordeauxvin med stor fyllighet. Fint avvägd ekfatskaraktär. Ett ärligt vin, ett härligt vin.

DRICKES TILL: Jag tänker använda detta vin till grytor och till långkok av kött mer än till minutlagad mat.

LAGRING: Förlorar inte på lagring några år under goda förhållanden, men personligen börjar jag att tulla på det i höst, till bl a älgen.

KOMMENTAR: När man ibland tycker sig ha ledsnat på de härtappade röda bordeauxerna sitter detta vin fint, till ett överkomligt pris.

Château Citran, Haut-Médoc, 1982

3157

90:—

KARAKTÄR: Även detta vin har härlig färg, men liten doft än så länge. Ger ett yngre intryck än föregående fast det är från samma år.

DRICKES TILL: Kött, men även till avancerade, brässerade eller stekta fiskanrättningar, gärna med svamp. LAGRING: Skulle må väl av ett par års lagring för att få lite mer mjukhet.

KOMMENTAR: Château Citran hör till den förnäma skaran på arton slott cru grand bourgeoise exceptionnel i Médoc och betalas idag högre än sin klassificering. Ett bra vin.

Château Vieux Ferrand, Pomerol, 1981

3670

100:—

KARAKTÄR: Ännu ett vin för oss som sätter värde på en behaglig strävhet. Fin, mörk bordeauxfärg. Doft av fatmognad och frukthet.

DRICKES TILL: Rejäl köttretter, kokta såväl som stekta.

LAGRING: Visst håller det sig något år, men jag skulle börja på det nu, 81:orna går lite fortare än årgångarna 1982 och 1983.

KOMMENTAR: Slottet tillhör ej de mest kända eller största i Pomerol, men är ett fyndvin inom hundrakronorsvallen, dagens smärtgräns för bra viner.



RÖD BEAUJOLAIS

Domaine Marie-Louise, Beaujolais-Villages, 1985

5031

56:—

KARAKTÄR: Heltypisk beaujolais med ung, fruktig doft av hallon.

VIN ATT GE BORT

Bâtard-Montrachet, Domaine Leflaive, 1982

5604

346:—

KARAKTÄR: Något av det finaste jag har upplevt av vita bourgogner. Stor chardonnaydoft och -smak. Härlig gul färg, ungt, juvligt. Ett perfekt vin!

DRICKES TILL: Den mest utsökta mat ni kan åstadkomma.

LAGRING: Inte nödvändigt, men två-tre år tål det minst, på bekostnad av sin nuvarande ungdomlighet.

KOMMENTAR: En stolthet att ge bort ett sådant vin, men varför inte slå sig ihop sex vänner för sextio kronor per person och "öva" på denna upplevelse? Endast i Specialsortimentet.