

Blindtest med öppet smaksinne – här är vinpanelens vinnare

Denna veckas viner är framtagna av en oberoende vinpanel. Ingen påverkan från min sida. Provingen gjordes helt blint, det vill säga panelen hade en aning om vilka viner som fanns i glaset. Inga antydningar gjordes varken om pris, land, druva eller annat som kunde påverka. Fyra vita och fyra röda viner betygsattes och de som fick högst poäng presenteras nedan. Panelen bestod av sex erfarna vinmänniskor med högst tillförlitliga smaklökar. Alla var hyfsat eniga om de högsta betygen med något undantag. Dock ska nämnas att provningen gjordes utan tillhörande mat som kan ge helt annan vinupplevelse. Men vi hade trevligt ändå.

4 SMAKFULLA VINTIPS

Les Coères Premier Cru

Frankrike, Montagny. Nr: 2812. (BS) Pris: 179:-

Om: Feuillat-Juillot heter producenten till denna mycket trevliga Chardonnay. Ett vin som jag gillar mycket, så kul att panelen också uppskattade denna vita Bourgogne. Vinet har frisk smak av äpplen och citron med ynskerad fatkaraktär, i perfekt balans. Man kan tycka att priset är högt, men jämför man med kompisarna lite längre norrut i Bourgogne så får man ofta lägga på en duktig slant. Servera gärna med en mellanlagrad ost, rostade hasselnötter och så ringlar ni över (pytte) lite honung.

Cono Sur Single Vineyard

Chile, Casablanca. Nr: 6522. Pris: 99:-

Om: Påminner mycket om vinet ovan, men med mer inslag av tropiska frukter och aningen mer smörig. Samma förslag till servering av mat också. Oerhört trevligt vin med lagom mycket ekfatskaraktär och med ett tilltalande pris. Viña Cono Sur är en gigantisk producent, men håller trots det en genomgående hög kvalitet. Ett lysande exempel är denna Chardonnay som jag är glad att panelen röstade fram som ett av kvällens bästa viner.

Masi Costasera Amarone

Italien, Amarone della Valpolicella. Nr: 2345. Pris: 299:-

Om: Vi svenskar älskar Amarone så mycket att vi faktiskt är ett av de länder som importerar mest i hela världen. Kanske är det för den eldiga, mustiga känslan som någonstans lite påminner om glögg. Helt blint valde fyra av sex i panelen detta som bästa rödvin. Självt tycker jag att det finns mycket annat som är värt att prova i denna höga prisklass, men jag är också beredd att hålla med. Det är gott, speciellt till en puré på jordärtskockor, valfritt protein och riven parmesanost över.

Crodino (alkoholfritt)

Italien, Piemonte. Nr: 1916 Pris: 44:- (6x10cl)

Om: Bitter och söt, smaken kommer från apelsinolja och skal från bittra apelsiner och blodapelsiner. Mycket bra ingrediens om man önskar balansera upp alkoholfria drinkar så de inte bara smakar sött. Det här är inget vidare att dricka som det är, då gör man grimaser. Men slå i en liten skvätt i ett glas med isbitar, apelsinjuice och Sprite så har ni en läcker drink i samma stil som Aperol Spritz.

PATRIC ANDERSON

Huvudsommelier, Frankgruppen



NY GLÖDHET HÖSTMENY!



VIN-, ÖL- & WHISKY- PROVNING



AFTERWORK

Måndag-fredag till 18.00 • 15% PÅ HELA NOTAN!

SHOPPING-
LUNCH
Lördagar mellan
12.00-16.00



SOPPBUFFÉ
Onsdag-torsdag
till 18.00
Gäller vid köp av dryck!

MÅN 14-SENT | TIS 14-24 | ONS 14-02 | TOR 14-01
FRE 14-03 | LÖR 12-03 | SÖN 14-SENT

TORGGATAN 4, VÄSTERÅS | BORDSBESTÄLLNING 021-13 10 20
WWW.PITCHERS.SE

BIANCHI
Café & Cycles

Onsdagar
på
Bianchi

Onsdagar kl. 16-21



La
rustica

Kökmästarens gryta för två inklusive en karaff av husets röda eller vita bordsvin 159 kr/pp, alkoholfritt alt. från 119 kr/pp

Bianchi Café & Cycles | Slottsgatan 27 (VLT-huset) | 721 03 Västerås,
Tel +46 21 12 40 00 | info.vasteras@bianchicafecycles.com


Radiohjälpen
90 1950-6

Stöd Radiohjälpens
arbete i Sverige och
utomlands.

Tack!

www.radiohjalpen.se
Swish: 90 1950 6

90 SVENSK
KONTO INSAMLINGS
KONTROLL

DonkenMeals

49kr

VÄLJ KÖTT, KYCKLING ELLER VEGO



Chicken McFeast 1.7 & Co Dubbel Cheese & Co McBean & Co

Välkommen in till McDonald's Västerås!