

PUBLICERAD 2013-03-01 05:00

VINKRÖNIKA: STORSLAGNA VINTOPPAR I MARS

Systembolagets exklusiva nyhetsläpp 1 mars rymmer många godbitar och ett par verkligt storslagna toppar. Håkan Larssons gläds åt magnifik riesling och pampiga rhôneviner.

Systembolagets marssläpp av dyrare viner i små volymer riskerar att göra djupa hål i kassan – för den som hinner få något av de ofta snålt tilltagna volymerna. I sammanhanget är 600 flaskor av champagnen Comte Audoin de Dampierre Grand Vintage från fina året 2002 generöst, och 449 kr ett mycket bra pris; vinet är stramt, elegant och årgångsrent med säkert 4-5 år av positiv utveckling framför sig.

Mer omedelbar njutning väntar i 149-kronorsvinet 2012 Rapaura Sauvignon Blanc Stoneleigh, en uppväxlad, mer komplex och intressant version av husets i sig utmärkta standardsauvignon. Här bjuds mer kraft och innehåll i klart matfokuserad – varför inte en stekt fiskbit med gräddig svampsås – stil. Något liknande smakar också bra till spännande loirevinet Vouvray Le Peu Morier. Lite örtigt med drag av honung och vax, alltså druvan Chenin Blanc, kompletterat med druvsortens obändiga syra. Mycket spännande, lagringsdugligt och absolut matkrävande för 179 kr.

En trio rieslingar kompletterar vita fyndlistan. A Christmann i Pfalz tillhör de tyska topparna, och både Ölberg Riesling Trocken samt närmast mytomspunna IDIG Riesling Grosses Gewächs i årgång 2011 infriar förväntningarna. Årgången är bra men inte lika omedelbar som 2010, båda vinerna är mycket unga och mår bra av minst 2-3 års lagring – IDIG säkert minst det dubbla.

Överst på rieslingtronen står dock ett vin från Alsace: 2010 Cuvée Ste Catherine Riesling från Weinbach är en fullkomligt magnifik uppvisning av vad druvan kan åstadkomma här, ett fyrverkeri med nyanser från lockande aprikosfrukt till lager på lager av mineraler. 319 kr är närmast löjligt billigt för ett vin i absolut världsklass – lycklig den som går hem med en eller flera av 360 flaskor.

Över till rödvinssidan, med början Down Under. 2010 Penfolds Bin 389 Cabernet Shiraz, 379 kr, är yppig med lite lakrits, drag av mynta och mörk, tät frukt och fullt ut balanserad. Lättgillat men avancerat, riktigt gott redan nu men kan lugnt lagras 5 år eller mer.

Ett par nyzeeländska pinoter lyser upp tillvaron. Först 2011 Rapaura Pinot Noir Stoneleigh till mycket rimliga 169 kr, djupt fruktigt och charmfullt med lite alkoholhetta som rundas av med något år i källaren. Felton Road bär välförtjänt ryktet som ett av de bästa pinot-husen i landet, ett intryck som bekräftades när jag besökte dem för ett par veckor sedan. 2011 Felton Road Bannockburn Pinot Noir är basvinet, härligt renfruktigt, flödigt och lovande i varm, ursprungstypisk stil. 389 kr är mycket pengar, men här fullt motiverat och mer därtill.