

Nyheter på Systembolaget den 3 maj

Alla varor tas kostnadsfritt hem på beställning, i mån av tillgång, med undantag för regionala artiklar (anges med R efter varunumret, se vidare Systembolagets Varunytt).

Prisvärde är en avvägning mellan pris och kvalitet som mäts i fyra nivåer:

*** bästa köp ** rekommenderas * prisvärt - ej prisvärt

Mognad anges i fyra nivåer: moget kan lagras bör lagras håll ut

Kvalitet anges i åtta nivåer: 5 är absolut toppkvalitet, 0 betyder att vinet är utan fel men saknar direkt positiva egenskaper, -2 anger att vinet är av dålig kvalitet.

● = utmärkt * = bra ○ = möjlig



Prisvärde	Pris	Kvalitet	År	Namn, land	Nummer	Mognad
-----------	------	----------	----	------------	--------	--------

MOUSSEERANDE VIN

Torr till fisk, skaldjur och småplock eller som drink

*** 159:- 3,5 1997 Chauvignon Blanc (Sjöblom), USA (Kalifornien/Anderson Valley)

7854



VITA VINER

Torra, rena och krispiga till fisk, skaldjur eller som drink

*** 134:- 4 2002 Sancerre "les Pierres" (Roger Champault et Fils), Frankrike (Loire)

2259



148:- 4 2002 Sancerre "Les Barponnes" (Henri Bourgeois), Frankrike (Loire)

32253



** 119:- 3 2003 Leasingham Bin 7 Riesling, Australien (Clare Valley)

6362



149:- 3 2002 Stielweg Riesling Spätlesse Trocken (Franz Künstler), Tyskland (Rheingau)

6027



155:- 3,5 2003 Chablis Premier Cru Montmain (Christian Adine), Frankrike (Bourgogne)

5793



VITA VINER

Torra, runda och generöst fruktiga till stekt fisk och ljust kött i sås

*** 61:- 1,5 2003 Spirit Chardonnay Torrontes, Argentina (Mendoza)

6599



134:- 3,5 2002 Radford Dale Chardonnay, Sydafrika

22925



** 191:- 0 2002 Riverside Chardonnay (Mondo del Vino), USA (Kalifornien)

3 liter BiB



* 188:- 0 2003 Mauro Chardonnay (Mondo del Vino), Italien (Puglia)

3 liter BiB



ATT DRICKA

BENGT-GÖRAN KRONSTAM TIPSAR
OM ETT DRICKFÄRDIGT VIN

Smaktyp: Torrt mousserande

Namn: 1997 Chauvignon Blanc

Producent: Bakom signaturen Sjöblom Winery står svensken Mikael Sjöblom som utvandrade till Silicon Valley mitt i IT-boomens era, sålde sitt företag före den stora kraschen och i stället satsade på vin.

Druvsort: Chardonnay.

Vingård/Ursprung: Detta är ett vin i sann cyberanda. Druvorna köptes in från ett femtontal odlare i Anderson Valley, norr om San Francisco, och jästes av inhyst personal i inlånad vinkällare.

Framställning: Mikael Sjöblom har den kvinnliga vinmakaren Dawnier Dyer, med ett långvarit förflutet från champagnehuset Moët & Chandon kaliforniska vingård, som konsult. Vinet här gjordes som ett första försök och har legat nästan sex år på sin jäst, lika länge som en bättre champagne; ett avgörande skäl till dess kvalitet.

Duft: Stor, påtagligt chardonnaymogen, fräsch och attraktiv doft med ambitiösa toner av bröd och smörkola.

Smak: Djup, mogen smak med klassiska förtecken i en lite knäckig, mycket välgjord stil.

Passar till: Serveras som en välkomstskål eller högtidsdryck, men kan med fördel också kombineras med eleganta fisk- och skaldjursräster eller olika smäräster med ank- och gåslever i spetsen.

Lagring: Vinet är fullt moget och det finns ingen anledning att spara det. Fram till nyår håller det sig ledigt, om du inte kan komma på en högtidsstund innan dess.

Pris: 159 kr

Varunummer: 7854