

vin



Mads
Endresen

Velkommen til mat- og vinbloggen - www.madsogmettesvinverden.no

Viner fra Østerrike & USA

Hva har viner fra Østerrike til felles med viner fra USA? Til syvende og sist at vin er gjæret druejuice! Pluss noe mer? En smule magi kanskje? En god porsjon håndverk? Et spørsmål om balanse? Noe som får maten til å synge? La oss kaste oss ut i det! Vinene til test denne fredagen er: Fra Østerrike er det for det første Gobelsburger Urgestein Riesling 2019 som gjelder. Schloss Gobelsburg i Kamptal er et Cistercienser-klostergods fra 1171, som i dag drives av Michael Moosbrugger. For å sitere Moosbrugger: «Det er lett å lage en konsentrert vin, men å lage en balansert vin er en kunst!» Balanse, renhet og eleganse er gjennomgangsmelodien fra Gobelsburg. At Moosbrugger er dedikert til klassiske musikk mestere er ingen overraskelse. Fra Burgenland ved Neusiedlersee øser Claus Preisinger av sine delikate viner. Dette er kultviner der minimalistiske vinetiketter vitner om at det er innholdet som teller. Jeg har testet hans Zweigelt Kieselstein 2019. Fra USA kommer velkjente Kung Fu Riesling 2019 fra Charles Smith i Washington State. En annerledes Riesling er det. Fra Tyler i Santa Barbara California har vi Chardonnay og Pinot Noir i 2020-årgangen. Justin Tyler Willett har siden 2005 laget vin ut fra mottoet «In pursuit of Balance»! Stillehavskystens kjøligheit, kupert terreng, marin geologi og han selv sørger for balansekunsten. Summa summarum! Dette er vinnvinn viner!

Nr 4398701 Gobelsburger Urgestein Riesling 2019 kr 199

Weingut Schloss Gobelsburg, Kamptal, Østerrike
(Bestillingsutvalget)

Hvitvin. Drue: Økologisk Riesling fra mindre enn 15 år gamle vinranker i grunnfjell fra vinmarkene Gaisberg og Heiligenstein. Tankmodnet.
Alkohol: 12 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 7,2 g/l
Dyp strågul. Tiltalende aroma av pære, hvite ferskener, blomster og litt mineralrøyk. Middels fyldig ren og balansert forfriskende sitrusmak.
Ganske lang frisk og saltpreget ettersmak.

Passer til: Skalldyr, mager og fet fisk, gjerne med smørsaus, sushi, salat, ost eller kos.
Temperatur: 10 grader.

Konklusjon: Riesling fra unge vinranker. Det merkes! Ren, balansert og elegant vin, men jeg savner litt mer smaks kompleksitet, sitrende elektrisk syre og smakslengde. Drikkeklar, kan lagres opptil 3 år.



Nr 7431701 Claus Preisinger Zweigelt Kieselstein 2019 kr 199,90

Claus Preisinger, Burgenland, Østerrike (Bestillingsutvalget)

Rødvin. Drue: Sertifisert biodynamisk Zweigelt fra 10 til 40 år gamle vinstokker på elvegrus. Spontangjæret. Modnet 8 måneder i store nøytrale eikefat. Ufiltrert og uklarnet.
Alkohol: 12 prosent Sukker: mindre enn 1 g/l Syre: 5,3 g/l
Dyp rødfiolett. Rå, fersk og freidig duft av knuste skyggekirsebær og skogsbær, hvitpepper og urter med litt funky animalske toner. Delikat middels fyldig svært saftig blåbærsmak med flott friskhet og lang sval bærpreget ettersmak.

Passer til: Lyst og rødt kjøtt, tapas, grønnsaker, torsk, ost eller rå kos. Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Spennende småfunky, rå og supersaftig naturvin. Knallkjøl! Drikkeklar, drikkes nå!



Nr 9422101 Charles Smith Kung Fu Girl Riesling 2019 kr 179,90

Charles Smith, Washington, USA
(Fins de fleste steder i Telemark)

Hvitvin. Drue: Riesling.
Ståltankmodnet.
Alkohol: 12 prosent
Sukker: 14,5 g/l Syre: 7,8 g/l
Middels dyp grønn gul.
Fortryllende aroma av mandarin og hvit fersken med et viff av blomsterkrydder og petroleum.
Middels fyldig halvtørr og samtidig sitrende frisk sommereplemak med temmelig lang forfriskende ettersmak.

Passer til: Skalldyr, sushi, asiatisk mat, rødt fisk, salat, ost eller kos.
Temperatur: 8-10 grader.

Konklusjon: Annerledes ekstraordinært god halvtørr Riesling. Wow! Drikkeklar, kan lagres opptil 3 år.

Nr 3416001 Tyler Santa Barbara County Chardonnay 2019 kr 284,90

Tyler Winery, California, USA
(Kragerø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Skien og Stathelle)

Hvitvin. Drue: Økologisk Chardonnay fra mellom 30 og cirka 50 år gamle vinstokker. Spontangjæret med hele klaser i franske eikefat. Modnet i 10 måneder på bunnfallet i franske eikefat, derav 10 prosent nye fat.
Alkohol: 12,7 prosent Sukker: cirka 1 g/l Syre: 7,6 g/l
Dyp strågul. Burgunderpreget duft av smør, nøtter, modent eple og eksotisk krydder. Fyldig og superbalsert med moden gulplommefrukt og flott friskhet. Lang mineralsk saltpreget ettersmak.

Passer til: Rød og hvit fisk, gjerne med smørsaus, gratinerte kamskjell, blåskjell, krepser og reker, fugl, grønnsaker, salte oster eller kos.
Temperatur: 12 grader.



Nr 3521401 Tyler Santa Barbara County Pinot Noir 2020 kr 319,90

Tyler Winery, California, USA
(Kragerø, Porsgrunn Down Town, Porsgrunn Jernbanegata, Skien og Stathelle)

Rødvin. Drue: Økologisk Pinot Noir fra cirka 20 til 45 år gamle vinstokker. Spontangjæret. Modnet cirka 1 år i franske eikefat, derav 10 prosent nye. Ufiltrert og uklarnet.
Alkohol: 13 prosent
Sukker: cirka 1 g/l Syre: 5,8 g/l
Dyp rødfiolett. Pen aroma av markjordbær, lakris, urter og litt pepper. God fylde i en delikat og ren litt kandisert rødbærsmak med relativt bra syrebalanse. Ettersmaken sitter temmelig lenge.

Passer til: Lyst kjøtt, pasta, pizza, torsk, tapas, grønnsaker eller kos.
Temperatur: 14 grader.

Konklusjon: Tyler treffer spikerhodet med sin Chardonnay. Burgunderaktig luksus til superpris. Pinot Noir-vinen er meget god, men hadde vunnet på litt mer kompleksitet og lengde samt litt mindre fruktsødme. Selv om sukkerinnholdet er lavt, etterlater den et litt for modent munninntrykk. Pass på å servere den litt avkjølt. Da funker den fint! Drikkeklare, kan lagres opptil 5 år.