



MÅNEDENS VIN

Bom ba ba ba '07
SUPER-TOSCANER

Manedens bedste køb til sommerens grillmad kommer fra Bolgheri ved den toscanske kyst. Det lille område er kendt for at frembringe nogle af Italiens mest kostbare vine, blandt andre Sassicaia og Ornellaia, der ofte bliver kaldt for 'super-toscane', fordi de blander områdets traditionelle drue, sangiovese, med franske sorter. Det er også tilfældet i denne udgave, hvor der indgår 20 procent syrah.

PANELETS KOMMENTARER

J. Jensen: Sken, karakterfuld grillvin med en saftig frugt-sødme.
Fleischer: Dejlig sag med ganske komplekse nuancer af læder og muld med god længde.
B. Jensen: Tæt vin der dufter af kanel og hindbær. Smagen slutter fint sydt og rensende.

PANELETS VURDERING **101 kr.**
PRIS **67 kr.**

Forhandler

Italiensk grill-bombe

De kraftige, sødmefulde vine fra Argentina, Chile, Spanien og Sydfrankrig er oplagte bud til grillmaden. Men det bedste køb er en karakterfuld italiener.

AF ANDRÉ DEVALD ■ REDAKTIONEN@PENGE.OK

HØJESTE VURDERING

**Medalla Real Cabernet '08
HISTORISK VIN**



Santa Rita er blandt Chiles ældste vinhuse, og dets 'Medalla Real' var den vin, der i 1980'erne satte landet på det vinse verdenskort. Den laves i dag i flere forskellige druevarianter, men her er det den originale udgave på cabernet sauvignon fra Maipo Valley. Havde det ikke været for ét lavt bud, var den endt på en flottere vurdering.

PANELETS KOMMENTARER

Deleuran: Masser af solbær og muld, harmonisk og indbydende med fin syre og moden tannin.
Christophersen: Herlig intens duft af solbær og frugtsødme, flot struktur med bløde tanniner.
Hansen: Dejlig blomsteragtig duft med mange nuancer og lang, peberkrydret eftersmag.

PANELETS VURDERING **123 kr.**
PRIS **110 kr.**

Forhandler SuperBest superbest.dk

**Finca Sophenia Cabernet '07
TIL LUKSUSGRILL**



Tupungato i den vestlige del af Mendoza er et spændende nyt område i Argentina. Vinmarkerne ligger for foden af Andesbjergene i 1.200 meters højde og giver vine med større friskhed end længere nede i dalen. Denne cabernet sauvignon fra et områdets unge vinhuse, Finca Sophenia, grundlagt i 1997, er ifølge panelet en perfekt grillvin i luksusklassen.

PANELETS KOMMENTARER

Fleischer: Flot balance med både et godt fast bid og masser af lækker solmoden frugt.
B. Jensen: Masser af saft og kraft, fed og lækker i smagen, rigtig god til grill på terrassen.
J. Jensen: Svesker i duften, lidt høj alkohol, men imødekomende og fin til kød på grill.

PANELETS VURDERING **114 kr.**
PRIS **99 kr.**

Forhandler Kjær Sommerfeldt kogs.dk

**Pago de Cirsus '08
SAFTIG SPANIER**



Alle i panelet ville betale prisen – og mere til – for Pago de Cirsus fra Navarra i det nordlige Spanien. Typisk for Navarra blandes områdets traditionelle druesort, tempranillo, med cabernet sauvignon og merlot. Her med overvægt af sidstnævnte. Men med sit markante præg af lagring på egefade smager den mere spansk end fransk og går rigtig godt til grillmad.

PANELETS KOMMENTARER

Deleuran: Duft af cigar, jord og solbær, alkoholtung, men har fin syre og behagelige tanniner.
Christophersen: Ristede fadtoner i duften, fin struktur med god syre og sødme i frugten.
B. Jensen: Tæt og kraftig saftbæsmag med fad og frugtsødme afbalanceret med god syre.

PANELETS VURDERING **88 kr.**
PRIS **70 kr.**

Forhandler Skjold Burne skjold-burne.dk

Panelets vurdering: Månedens bedste køb

VIN	ÅR	PRIS	EKSPERTERNES VURDERING				FORBRUGERNES VURDERING		
			GNS. PRIS	Chanet Deleuran	Jacqueline Jensen	Adam Fleischer	Thomas Christophersen	Bjorne Jensen	Søren Møller Hansen
Bom ba ba ba	2007	67	101	80	120	150	75	105	75
Medalla Real Cabernet	2008	110	123	150	45	110	140	140	150
Finca Sophenia Cabernet	2007	99	114	110	99	165	95	120	90
Pago de Cirsus	2008	70	88	110	80	70	95	90	80
Fin del Mundo Malbec	2005	50	59	65	50	50	60	60	70
Pontificis	2009	70	73	70	65	50	80	70	100
Mourgues du Grès Capitailes	2008	100	93	60	110	100	100	85	100

SÅDAN GØR VI: Vinpanelet smager på mindst 18 vine, og hver deltager giver sin helt personlige vurdering af, hvad vinen er værd.

**Fin del Mundo Malbec '05
HVERDAGSGRILLVIN**



En grillbøf skriger nærmest på en argentinsk malbec. Et godt bud i den billigere prisklasse kommer fra Bodega del Fin del Mundo, der to gange har vundet vinstesten med deres pinot noir. Ifølge panelet er den mere til hverdag end fest, men du skal ikke lade sig afskrække af vinens alder. Den har stadig så meget frugt, syre og tannin, at den kan klare stort set alt fra grillen.

PANELETS KOMMENTARER

Hansen: Tæt, kraftig sag, der har masser af solmoden frugt, syre og tannin til grillmaden.
Deleuran: God frugt, mørke bær, svesker, blommer og peber. Meget velegnet til grill.
Christophersen: Flot farve og tæt duft af røde bær, men smagen mangler lidt længde.

PANELETS VURDERING **59 kr.**
PRIS **50 kr.**

Forhandler Philipson Wine philipsonwine.com

**Pontificis '09
LETTERE STIL**



Panelet var ikke enige om denne sydfranske blanding af grenache, syrah og mourvèdre. Nogle fandt den for let, andre for sød, mens enkelte var meget tilfredse – især til rødt kød på grillen. Samlet endte vurderingen lidt over udsalgsprisen, men til det aktuelle tilbud på 60 kroner ved køb af seks flasker er den et godt køb.

PANELETS KOMMENTARER

Hansen: Forholdsvis lys farve. Smagen har pæn fedme og god balance og er fin til grill.
Christophersen: Lidt til den søde side med solmoden frugt og chokolade, men ok struktur.
B. Jensen: Fint krydret duft, let sødlig i smagen, men rigtig god i den lidt lettere ende.

PANELETS VURDERING **73 kr.**
PRIS **70 kr.**

Forhandler Erik Sørensen Vin eriksorensenwin.dk

**Mourgues du Grès Capitailes '08
VENLIG BAMSE**



De kraftige, krydrede vine fra det sydlige Rhône er blandt Frankrigs bedste bud på den perfekte grillvin. Nogle af de bedste køber er fra Costières de Nîmes på grænsen til Languedoc. Her er dog ikke tale om en supermarkedsudgave, men om topvinen fra en af områdets bedste producenter, Château Mourgues du Grès, primært fremstillet på syrah og lagret i egetræstade.

PANELETS KOMMENTARER

J. Jensen: Fin duft af modne kirsebær, god fasthed med en mere blød, svesket frugt bæg.
Fleischer: En rigtig grillbæsmag i pleaserstil med masser af sød frugt og mørk chokolade.
Hansen: Dejlig nuanceret vin med en behagelig fedmefuld struktur og lang eftersmag.

PANELETS VURDERING **93 kr.**
PRIS **100 kr.**

Forhandler Bichel Vine bichel.dk

VINPANELET

EKSPERTER



CHANET DELEURAN
Chefredaktør for Spis Bedst



JACQUELINE JENSEN
Måltids- og vinstyrelseschef for bl.a. VinLadet



ADAM FLEISCHER
Nordic Carls Lindens direktør, ACE European Group

FORBRUGERE



BJARNE JENSEN
Statistikdirektør revisor, Børsholm



THOMAS CHRISTOPHERSEN
Chopard Sales Consultant, HP Pinot



SØREN MØLLER HANSEN
Læderdirektør i Næskov

I NÆSTE NUMMER
TESTER VI
OKO- OG BIOVINE

Panelet smager en række økologiske og biodynamiske redviner og hvidviner af forskellige køber.