

TOPKØB FRA TOSCANA

Rødvine fra Toscana er populære og giver fuld valuta for pengene, men panelets forbrugere og eksperter var meget uenige om deres favoritter.



MÅNEDENS
VIN

HØJESTE
Vurdering

Tekst: André Devald
Foto: Morten Andersen

1 Valiano Chianti Classico 2008

MODEN OG KOMPLEKS

En syv år gammel Chianti til under 80 kroner er ikke hverdagskost, slet ikke fra Classico-zonen, der er den oprindelige og bedste del af Chianti-området. Og så er det tilmed en Riserva-udgave, der skal være fadlagret mindst to år. Valiano er drikkemoden i en klassisk, forholdsvis let stil og byder ifølge panelet på en usædvanlig kompleksitet for prisen. Den vil især gøre sig godt til pastaretter med tomater og svampe.

Lorentzen: Mineralsk, flintet duft, ultra saftig med mørke bær, læder og træ, kompleks og lækker.

Andersen: Duft af egetræ og mentol, bløde tanniner og mørke bær, blandt smagningens bedste.

Panelets vurdering	Pris
154 kr.	79 kr.

Fakta fakta.dk

2 HØJESTE VURDERING
Berardenga Felsina 2012

SUPERLIGA CHIANTI

Chianti har mange ansigter lige fra simple, lette tørstslukkere tappet i de nu sjældne bastflasker til seriøse gemmevine. Felsina's Berardenga er Chianti i superligaen lavet på ren sangiovese og lagret i området traditionelle fade af slovensk eg. Her var eksperterne helt oppe at ringe med bud på mellem det dobbelte og tredobbelte af prisen. Klassisk, kompleks og elegant, lød vurderingen, vidunderlig nu og mange år frem.

Mickelborg: Sofistikeret og reserveret, modne bær, som en sommer i skoven, bare super dejlig.

Fleischer: Smuk næse med kirsebær, bonderoser og maling på den gode måde, hænger flot sammen.

Panelets vurdering	Pris
270 kr.	169 kr.

Domaine Brandis
domainebrandis.dk

3 MÅNEDENS VIN
Guado al Melo bom ba ba ba 2011

GOD TIL ALT

Tag ikke fejl af den farvestrålende etiket og det skøre navn, for bom ba ba ba lavet på sangiovese og 20 procent syrah kan lidt af hvert. Den saftige, læskende stil går til både pizza og pasta, men samtidig har vinen dybde og karakter til at matche rustikke kødretter fra det italienske landkøkken. Og så formåede den at skabe sjælden enighed i panelet, hvor alle var villige til at betale mindst det dobbelte af udsalgsprisen.

Kjærsgaard: Vidunderlig duft af hvid peber og urter, elegante tanniner og fin syre – god til alt!

Nielsen: Dyb, intens smag af vanille, blodappelsin og modne tomater. Har gemmepotentiale.

Panelets vurdering	Pris
159 kr.	75 kr.

Haller Vine / Vin & Vin
hallervine.dk / vinogvin.dk

4 Poggio Castagno Brunello 2009

BILLIG BRUNELLO

Brunello-vinene kommer fra markerne omkring den hyggelige by Montalcino og fremstilles udelukkende på sangiovese-druen. De bedste udgaver er kostbare, men selv om Poggio Castagno er i den billigere ende, smager den afgjort af Brunello. Stilen er traditionel og appellerede mest til eksperterne med sine udviklede, animalske toner og en tør smag, der kræver mad – gerne en langtidssimret gryderet med lam, tomater og urter.

Fleischer: Udviklet duft af brun farin og grannåle, rank og harmonisk madvin i en traditionel stil.

Mickelborg: Super balanceret, tør og kompleks med skovbund, chokolade og slidt saddeltaske.

Panelets vurdering	Pris
225 kr.	180 kr.

Kvickly/SuperBrugsen
kvickly.dk

5 Monte Antico 2010

SAFTIG SAG

Leder du efter den perfekte pizza- og pastavin, er Monte Antico et rigtigt godt bud. Den er lavet på 85 procent sangiovese tilsat Bordeaux-druerne cabernet sauvignon og merlot og er beregnet til at blive drukket ung. Eksperterne fandt den lige simpel nok, men forbrugerne var begejstrede for den moderne, frugtdrevne og let tilgængelige stil med et strejf af ristet fad. Køber du seks flasker, slipper du med blot 80 kroner.

Jensen: Meget let drikkelig, læskende vin med masser af saftig kirsebærfrugt og god sødme.

Kjærsgaard: Varm, solmoden bærfrugt og krydrede toner af hvid peber, fine tanniner og mild syre.

Panelets vurdering	Pris
134 kr.	100 kr.

Erik Sørensen Vin
eriksorensenvin.dk

6 Cerca Trova 2011

DANSK DESIGN

Danske Kenneth Løndahl har 30 års erfaring i vinbranchen og fremstiller nu også selv vin. Hans Cerca Trova fra det sydlige Toscana, lavet primært på sangiovese og fadlagret i 16 måneder, er med sin bløde fylde og frugtsødme som skabt til danske smagsløg. Forbrugerne var da også de mest begejstrede – tre af dem ville endda betale 300 kroner for en flaske! Lige nu kan den fås for 125 kroner inklusive levering, hvis du køber en kasse.

Andersen: Solmodne kirsebær og velintegreret fad, harmonisk og lækker i supertoscaner-stil.

Jensen: Tæt, saftig og sødmefuld med rigtig god syre og toner af stald, kanel og lakrids – min favorit.

Panelets vurdering	Pris
196 kr.	139 kr.

Barrique Vin
barrique.dk

VINPANELET

Eksperter



Mark Mickelborg
IT & Business Development Manager, Swedbank



Adam Fleischer
Nordic Cargo Underwriter, ACE European Group



Allan Lorentzen
It-konsulent, Miracle, exam. sommelier

Forbrugere



Torben Andersen
Rådgiver, RealRåd Nordsjælland



Martin Kjærsgaard Nielset
Kommunikationschef, Danske Capital



Bjarne Jensen
Statsautoriseret revisor, Edelbo & Lund-Larsen



Søren Nielsen
Chefredaktør, Penge & Privatøkonomi