



Château de Maligny 2014, Chablis, Bourgogne, Frankrig. Pris: 149,75 kroner hos Skjold Burne, på tilbud til 99,75 kroner.

★★★★☆

Masser af citrus og lime pakket pænt ind i en halvfed, mineralsk stil. Ikke så markant udtryk af smør og nødder, som ofte ses i bourgogne. Man skal acceptere, at området er og bliver dyrt, men dejlig vin er det nu. Fint køb til tilbudsprisen.

Test. I denne uge har vinredaktøren smagt otte hvidvine på druer med vidt forskelligt udtryk. Heriblandt den markante viognier, som har fundet vej til flere flasker med gode resultater til følge

Hamilton Russell, Cape, Sydafrika. Pris: 280 kroner hos H.J. Hansen/Vinspecialisten, på tilbud til 250 kroner.

★★★★☆

Jeg er som regel meget begejstret for Hamilton Russells vine, der virkelig plejer at være gode køb til den ellers høje pris. Denne chardonnay, der tidligere har givet mig associationer til noget dyrere bourgogne-vine, skuffer mig noget. Måske skal den have et par år til at finde sig til rette. Jeg savner noget mere af den elegante frugt pakket ind i smørrede noter. Den fornemmes, men ikke nok til mere end tre pæne stjerner.



Feudo Luparello 2015, Sicilien, Italien. Pris: 79 kroner hos Dine Vine, Frank i Rødding, 65 kroner pr. styk ved køb af seks flasker.

★★★★☆

På druerne grillo og viognier, som giver vine med et fedmefuldt og krydret udtryk. Her er også lidt hyldeblomst. En vin, der nok vil dele vandene, for viognier og grillo har en anden stil end de mainstreamvine, der findes mange af til denne pris. Jeg holder nu på, at Feudo Luparello fra Sicilien gør det godt. Fin balance og indbydende frugt. Lidt kort eftersmag, men stadig meget vin for pengene. Når lige fem stjerner til tilbudsprisen.

Sud Absolu 2014, Domaine la Ligière, Vacqueyras, Rhône, Frankrig. Pris: 55 kroner hos Vestergaard Vin.

★★★★☆

Fed i munden. Krydret og noter af abrikos. Trods tilpas nedkølet og en alkoholprocent på blot 12,5 virker den varm med for tydelig alkohol, der giver en brændende fornemmelse. Dog stadig o.k. til prisen.



Nye, hvide bekendtskaber

Vi kommer hele verden rundt i denne uge med hvidvine på mange forskellige (og flere for mange nok ret ukendte) druer, fra mange forskellige områder og for enhver pengepung. Dermed burde der også være mulighed for med udgangspunkt i de anmeldte vine at finde en vin til både hygge på terrassen, en let salat eller mere krævende retter.

Ud over druesammensætningen er der også forskel på fremstillingsmetoden i ugens vine. Mens nogle producenter har som mål at frembringe liflige og aromatiske vine med fokus på frugten, fokuserer andre på at give vinen et mere komplekst udtryk ved hjælp af lagring på fade, som det også kendes fra rød-vinsproduktion.

Johanitter-druen

Eksempler på førstnævnte stil er den tyske fra Weingut Nussbaum på druen johanit-

ter og den portugisiske fra regionen Vinho Verde på den lokale drue alvarinho, også kendt som albariño. Begge druer har et højt syreindhold, og vinmagerne har derfor fokuseret på at lave en vin i en mere "ren" stil uden meget fadlagring, hvor de grønne noter sammen med en fin, rensende syre giver vine med et friskt, aromatisk udtryk.

Druen johanitter er i øvrigt værd at beskæftige sig lidt mere med. Der er tale om en forholdsvis ny grøn drue, der stammer fra Tyskland. Den blev godkendt til vinavl i EU i 1997, og fire år senere godkendte tyskerne selv sorten.

En søgning på nettet giver flere forskellige svar på druens ophav, men ifølge hjemmesiden Vinoversigten.dk er der tale om en krydsning mellem riesling, pinot gris og den så knap så kendte chasselas.

Baggrunden var, at tyskerne ville skabe

en drue, der var resistent over for frost og svampeangreb. Disse udfordringer har de danske vinproducenter, som stadig dukker op rundt i landet, også, så her bliver johanitter brugt mange steder.

Fedme og fylde

I den mere fyldige afdeling har vi druen viognier, der blandt andet kendes fra Sydfrankrig. Herfra stammer to af ugens tre vine på druen da også, den sidste er fra Sicilien.

I alle flasker har viognier selskab af én eller flere andre druer, så der er således ikke tale om 100 procent viognier. Det er måske også meget godt, forstået på den måde at min erfaring med druen er, at den alene kan virke meget voldsom med et virkelig markant aromatisk, parfumeret og fedmefuldt udtryk.



Vignerons du Mont Ventoux 2015, Sydfrankrig.
Pris: 99 kroner hos Vin & Vin/ Haller Vine, 75 kroner pr. styk ved køb af seks flasker.

★★★★☆

Fedme og pæn intensitet. Masser af viognier-udtryk i form af parfume og honning. Fylder godt i munden. Bedst til mad, eksempelvis grillet kylling.



Cuvée Philipson 2013, Guigal, Côtes du Rhône, Frankrig.
Pris: 125 kroner hos Philipson Wine, 100 kroner pr. styk ved køb af 12 flasker.

★★★★☆

Kompleks, fed og fyldig sag med krydrede noter af eksotiske frugter og en god, læskende syre. Guigal er en meget stor producent, og den danske importør, Philipson Wine, har med sit store opkøb af husets mange flasker gennem mange år fået mulighed for at være med til udvælgelsen af denne hvidvin. Resultatet er ganske glimrende.



Contacto 2015, Anselmo Mendes, Vinho Verde, Portugal.
Pris: 109 kroner hos Portugisisk Vinkælder, 91,50 kroner pr. styk ved køb af seks flasker.

★★★★☆

Giver ikke voldsomt meget fra sig starten, men efter noget tid i glasset åbner den sig fint. Masser af blomster, citrus og noter af grønne æbler. Syren pakker vinen fint ind. Oplagt til skaldyr og salater.



Weingut Nussbaum 2014, Franken, Tyskland.
Pris: 85 kroner hos Vinfruen.

★★★★☆

Produceret på den ret ukendte drue johanitter, som er ved at vinde frem i dansk vinproduktion. Her er er let sødme og noter af æble og citrus. Dejlig rensende syre. Fire pæne stjerner.

I Feudo Luparellos version fra Sicilien har viognier selskab af den lokale drue grillo, som spiller fint sammen med viognier. Her er masser af fedme og krydderier, uden at det bliver for meget. Det samme gør sig gældende i vinen fra topproducenten Guigal i Rhône.

Chardonnay

Og så ikke en test af hvidvine uden chardonnay. Druen, der groft sagt dyrkes overalt og sjældent skuffer. I den nordligste del af Bourgogne ligger distriktet Chablis, som udelukkende benytter chardonnay. Resultatet er som oftest mineralske og sprøde vine med noter af nødder og smør fra fadlagringen.

På grund af sin nordlige beliggenhed er druerne ikke så modne som i mange lande uden for Europa, der også dyrker chardon-

nay i stor stil. I stedet er syren til gengæld relativ høj.

Et af de områder, der også dyrker druen, er Sydafrika. Her er klimaet og jordbunden en helt anden end i Bourgogne, og vinene er efter min mening af og til for tunge og uden den finesse, som findes i de mere kølige vinregioner.

Hamilton Russells chardonnay balancerer dog fint med finesse og styrke, omend jeg havde forventet mere til prisen. Som oftest skal hvidvine drikkes unge, men i tilfældet med Russells vil jeg mene, den har større potentiale, hvis den får lov at ligge i et år eller to.

Lad hvidvinen stå et øjeblik

Til slut et par ord om serveringstemperatur for hvidvin, der tit bliver hevet frem fra køleskabet ved fem grader. Det er simpelthen

for koldt. Lige så vel, som rødvine ikke skal serveres ved stuetemperatur ved et par og tyve grader, skal hvidvin være nogle grader varmere end køleskabet.

Hvis vinen bliver kølet for meget ned, vil duftaromaerne simpelthen forsvinde. Det samme vil smagsnuancerne. Så giv bare vinen nogle minutter i glasset. Så kan den åbne sig samtidig med, at den når op på de 8-10 grader, som er passende for de fleste hvide vine.

Generelt er rådet at nyde de lettere, mere aromatiske og ikke fadlagrede hvidvine (eksempelvis tyske) ved en temperatur omkring de 8-9 grader, mens de mere fyldige og fadlagrede hvidvine (eksempelvis bourgogne og mange oversøiske) gør sig bedst ved 11-12 grader.