

Goda viner till hösten prunkande skafferi

Här kommer tio goda viner till hösten prunkande skafferi. Höstens smaker är vilda, maffiga, mörkare än vårens skira primörer. Hösten bjuder på sötma, animaliska toner, brynt smör, långkok och syrlig friskhet. Och inte att förglömma fantastiska skaldjur och fiskar. Alla dessa smaker passar utmärkt med vin och gärna vin med lite mer kraft och personlighet.

Bonterra Chardonnay (nr 16632), Kalifornien 135 kr

Torrt vitt vin med härlig rund och fyllig smak. Här är det rostade fat, söt mogna tropiska frukter, röda äpplen och citruspastiller. Djup, lång frisk och gräddig smak. Drink gärna till både svampsoppan som till hummersoppan. Bjud på väljäst surdegsbröd med flingsaltat smör till. 10°C

Schloss Vollrads Riesling Trocken (nr 5846), Tyskland 99 kr

Ungt och attraktivt torrt vitt vin med blommighet, äpplefrukt, mineraler och markerad aptitretande fruktsyra.

Utmärkt till både sushi och sashimi. Även en lysande aperitif. 8°C

Orballo Albariño (nr 2696), Spanien 97kr

Underbart torrt vitt vin från trendiga Rías Baixas. Ungt, rent och friskt med drag av melon, äpplen, kryddor och grape. Stramt och aptitretande med fin längd.

Perfekt till ugnsbakad gös serverad med bönfrikassé och blomkålspuré. 8°C

Simonsig Chardonnay (nr 2032), Sydafrika 88kr

Smakrikt torrt vitt vin. Ungt med karaktär av mogen ananas, nötter, smör och med en mycket bra schwung i eftersmakens friskhet och längd. Bjud på hel ungsstekt kyckling fylld med färs av kalv och gris (och gärna kanin!) som smaksätts med citron, salvia, salt och vitpeppar. Servera med matig tomatsallad och ris. 10°C

Leth Duett Riesling Grüner Veltliner Trocken (nr 4587), Österrike 69kr

Fräscht och druvigt torrt vitt vin med liten kryddighet av nymalen vitpeppar. Lyckas vara både generöst och stramt på samma gång. Fin eftersmak av päron och melon. Gärna till ostron med några droppar citron eller till en pasta vongole. 8°C

Cigarra Shiraz Tinta Barroca (nr 2565), Portugal 67kr

Stramt, tufft och fylligt rött vin. Smakrikt med mörkkryddiga toner och svart mogen frukt. Gott till klassiska fredagsmys tacosmiddagen. 18°C

Trapiche Malbec Oak Cask (nr 16554), Argentina 79kr

Fylligt mörkt rött vin med generös doft och smak av mogna björnbär, plommon, kryddor och rostade toner. Fin längd och balans. Kräver grillat som välhängt kött, köttiga fiskar, auberginer, paprikor, rostade nötter och ugnsgrillade rotfrukter. 18°C

Rocca di Montemassi Le Focaille (nr 2523), Italien 94kr

Moget och maffigt rött vin med härlig stuns i frukten. Här är det både röda och svarta körsbär, fatkrydda och örtiga toner. Fin frisk längd. Perfekt tillsammans med en välkokt ragu på vildsvin serverade med favorit pastan och nyriken parmesan. Efter maten bjud gärna på en färsk tomatsallad med ringlad lyxig olivolja. 16°C

Yalumba Bush Vine Grenache (nr 16413), Australien 109kr

Förföriskt gott och lite småfylligt. Läckert mjukt med läcker röd och svart mogen frukt. Eldigt och friskt slut med lakrits och vaniljtoner. Utmärkt till generös charkuteritallrik med diverse skinkor och korvar och gärna medelstarka hårdostar. 16°C

Allesverloren Tinta Barocca (nr 12002), Sydafrika 114kr

Rött, fylligt och smakrikt vin med stramhet och friskhet. Goda smaker av ekfat, plommon och körsbär, kakao och lakrits. Kryddigt och långt slut. Kul vin att bjuda på som aperitif, lite oväntat och mycket höstigt gott. Perfekt till vårt vilda kök som rådjur, hjort och vildand. Servera med välkokta såser och goda potatisanrättningar. 18°C



enligt mischa

Mischa Billing är lektor i måltidskunskap och vice preuses i Vinakademien.

Hon medverkar bl.a. som vinskribent i tidningarna Allt om Mat, Allt och Vin och Damernas Värld och provar varje år cirka 5.500 viner.

Mischa är född i Lund, men har i dag sin bas i Stockholm mellan resorna till jordens alla vindistrikt. Varje månad skriver hon om det allra senaste inom mat och dryck, exklusivt för ICA Malmborgs kunder!

www.malmborgs.se