

TOSCANA PÅ TILBUD

Månedens
VIN
& højeste
vurdering

Månedens test af rødvine fra Toscana byder på en perlerække af gode køb. Flere af dem er netop nu på tilbud eller kan fås endnu billigere med mængderabat.



VINPANELET

Eksperter



Jacqueline Jensen
Mad- og vinskribent for bl.a. Vinbladet



Christian Peytz
Direktør i Peytz & Co. og vinkonsulent

Forbrugere



Allan Lorentzen
IT-konsulent, Miracle, exam. sommelier



Bjarne Jensen
Statsautoriseret revisor, Beierholm



Thomas Christophersen
Channel Sales Consultant, HP Print



Anders Brinck Rosenholm
Journalist, Penge & Privatøkonomi

SÅDAN GØR VI

Vinpanelet blindsmager mindst 18 vine. Det er ikke tilladt at kommentere vinene under smagningen. Hver deltager bedømmer, hvad de synes, vinen skal koste. Derefter beregner vi gennemsnittet pr. vin. Kun de 5 relativt bedste køb bliver vist her sammen med månedens højeste vurdering. Månedens vin er udvalgt på baggrund af prisforhold og en række kvalitative faktorer.

1

Grignano Chianti Rufina
Riserva 2006

KLASSISK RUFINA

Rufina ligger umiddelbart øst for Firenze, og er det nordligste af Chianti's otte underområder. Kvaliteten er ofte på niveau med Classico-zonen, men klimaet er køligere og vinene typisk lettere og friskere, men lige så holdbare. Grignano's udgave er et skoleeksempel på Rufina-stilen, og selv om den har næsten syv år på bagen, vil den vinde ved yderligere lagring. Drikker du den nu, er den som skabt til lette pastaretter.

Peytz: Frugtdreven, stadig ung og lidt rå, typisk sangiovese, der vil vinde ved lagring.

J. Jensen: Tilknappet med masser af frugt og tannin, men også finesse og godt gemmepotentiale.

Panelets vurdering	Pris
142 kr.	85 kr.

Cavalcade Vine
cavalcade.dk

2

Villa Travignoli Chianti Rufina
2011

SJÆLDENT SUPERKØB

Månedens vin og højeste vurdering fra Villa Travignoli, der har tilhørt greveslægten Busi siden 1700-tallet, er et superkøb af de sjældne. Men vinen er ung og stiller ét krav, før den leverer varen: masser af luft. Derfor bør du hælde vinen på karaffel en times tid eller to, inden den skal drikkes. Så får du til gengæld også klassisk Chianti for alle pengene og meget mere til. Tøv ikke med at købe 6 flasker. Så er prisen nemlig bare 75 kroner!

Peytz: Kræver masser af luft, men åbner sig med klassisk, tæt og saftig sangiovesefrugt.

J. Jensen: Fin, frisk og urteagtig frugtsmag, vinder efter tid i glasset og bliver super elegant.

Panelets vurdering	Pris
189 kr.	90 kr.

Erik Sørensen Vin
eriksorensenvin.dk

3

Tenuta San Guido Le Difese
2010

ELEGANT LETVÆGTER

Tenuta San Guido står bag en af Italiens mest berømte og dyreste vine, Sassicaia, der pionerede brugen af Bordeaux-druer og begyndte bølgen af såkaldte super-toscane. Husets mindste vin, Le Difese, laves primært på cabernet sauvignon tilsat 30 procent sangiovese, delvist fra unge vinstokke der endnu ikke anvendes til Sassicaia. Sammenlignet med storebror er vi i letvægtsklassen, men slægtskabets elegance fornægter sig ikke.

Lorentzen: Virkelig lækker, mundvandsfremkladende madvin, let, men med god balance.

B. Jensen: Dejlig, elegant vin til den lette side med god syre og duft af blomster og flæsk.

Panelets vurdering	Pris
178 kr.	100 kr.

Philipson Wine
philipsonwine.com

4

Ca' del Toscanello Toscana
2009

VILD MÆNGDERABAT

I Penge & Privatøkonomis panel-smagninger bedømmes vinene altid ud fra deres enkeltflaskepris, og her blev denne sangiovese-vin vurderet til 35 kroner mere end prisen på 149 kroner. I sig selv flot og nok til en plads blandt månedens bedste køb. Der er imidlertid en stor besparelse ved køb af 6 flasker, hvor du slipper med 70 kroner! Så er du til moderne italiensk med fad og frugtsødme, er Ca' del Toscanello et scoop.

Rosenholm: Næsten parfumeret duft og smag, dejlig tung og sødlig med hint af vanille.

Lorentzen: Lakrids, chokolade og modne bær, krop, intensitet, sødme og syre – har det hele.

Panelets vurdering	Pris
184 kr.	149 kr.

Holte Vinlager
holtevinlager.dk

5

Fiorino Toscana Rosso
2011

BLØD PLEASER

Står der blot Toscana Rosso på etiketten, kan indholdet variere lige fra en ydmyg landvin til kostbare supertoscane lavet på franske druesorter. Fiorino befinder sig et sted derimellem. Den er lavet udelukkende på Toscanas traditionelle drue, sangiovese, men stilen er moderne med lagring på små egetræsfade. Normalt koster vinen 130 kroner, og det er den rigeligt værd. Til den aktuelle tilbudspris er det et decideret fund.

Christophersen: Jordbær, urter og let karamelsødme, flot, blød vin der smækker på tungen.

Rosenholm: Dejlig indbydende, røget duft, kompleks og lidt tung smag med saftig bærfrugt.

Panelets vurdering	Pris
153 kr.	65 kr.

Skjold Burne
skjold-burne.dk

6

Castellani Chianti Classico
Riserva 2008

MODERNE CHIANTI

Classico betegner den centrale, oprindelige del af Chianti, der udgør under en tredjedel af områdets samlede areal. Og står der Riserva på etiketten, skal vinen være lagret mindst 27 måneder. Der er med andre ord ikke meget bastflaske over denne Chianti fra Castellani, som alle i panelet vurderede langt over både det aktuelle tilbud og normalprisen på 120 kroner. Stilen tangerer det moderne, men er stadig umiskendelig Chianti.

B. Jensen: Skosvæerte, bark og våde blade, saftig og lækende med fadtone og god længde.

Christophersen: Moderne, blød Chianti-stil med fad og frugtsødme, og det smager godt!

Panelets vurdering	Pris
162 kr.	90 kr.

Skjold Burne
skjold-burne.dk