

# JOCKES *Vintips*

För er som söker ett mustigt rödvin till årets första grillning vill jag här ge en personlig och prisvärd rekommendation.



## Norton Privada 2011 från Argentina, Mendoza

En cuvée (blandning) av 40 % Malbec, 30 % Merlot och 30 % Cabernet Sauvignon från tre vingårdar som är 50–80 år gamla. Vinet har fatlagrats under 16 månader på nya franska barriquer. Barrique betyder att det är traditionella ekfat från Bordeaux. Ytterligare flaskmognad i 12 månader innan vinet släpptes ut på marknaden.

### Karaktär:

Fylligt, mjukt och gott eller om vi nu ska gå in på detaljer så kan det beskrivas som att färgen är ung, mörk och purpurröd. Doften är stor, tät och modern med en djup mörk bärfrukt som med luft växer till att bli mer aromatisk, men också välpolerad och elegant med en nyans av lakrits och ekfat. Smaken är fyllig, modern och intensiv med en fin ekkrydda, unga och tydliga men balanserade tanniner och en lång, generös och fruktig eftersmak med finess.

### Servering:

Passar till smakrika men eleganta rätter av fågel och kött, gärna grillat och med någon form av krämig sås som balanserar vinets frukt och rundar av strävheten. Även bra till smakrika och lagrade ostar. Servera vid 18–20 grader i glas med stor kupa, gärna luftat i karaff en halvtimme före servering.

### Lagring:

Perfekt redan nu, men kommer att utvecklas positivt under 5–8 år och kommer sedan att hålla i ytterligare några år.



## VINHUSET BODEGA NORTON, ARGENTINA

Engelsmannen Sir Edmund James Palmer Norton grundade sagan om vinhuset Norton 1895. Han började med att importera franska vinrankor. 1989 köptes vinhuset upp av Gernot Langes-Swarovski (ni känner säkert till kristallhantverken och kikarna från Swarovski).

Norton har idag en väldigt välordnad och omhändertagande atmosfär för dess 150 familjer som lever och arbetar på de fem gårdarna som ingår i dess portfolio. Det sociala nätverket är så utvecklat att det sägs att de nästan skulle arbeta gratis bara de fick anställning hos vinhuset.

