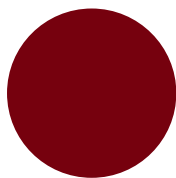




Jocke tipsar



Och för er vinnördar – här är lite information om vinframställning och mognadsprocess:

Till det här vinet har de jobbat med stor omsorg och uppmärksamhet med vinrankorna som beskärs kort för att begränsa avkastningen och för att optimera bladens och klasarnas solexponering och därmed garantera en homogen mognad.

Varje druvsort plockas manuellt när de är fullt mogna.

Vinet sätts på 225 liters Bordeauxfat i över åtta månader för att ge vinet dess fyllighet.

Chateau L'Hospitalet La Réserve White – La Clape

Grand vin 2014, 14%

Chateau L'Hospitalet hade vi representerat som rödvin, tror det var 2011, i vår taxfreebutik. Då var det ett vin som benämndes som "mest vin för pengarna från Frankrike" i tidskriften Allt om vin, om jag inte missminner mig. Det var väldigt omtyckt. Nu har vi fått Chateau L'Hospitalet igen, men denna gång som ett vitt vin. Kommer att finnas i taxfree men också i vår à la carte restaurant La Rose under april-maj 2016 till Micke Björklunds meny.

Blev nyfiken så jag öppnade upp det för en provsmakning för våra resenärer och trots att jag hade höga förhoppningar blev jag ändå överraskad. Vinet var fantastiskt! Ett fylligt vitt vin, med en doft av lite vaniljig mocka och aprikos. Nästan lite krämig i konsistensen, otroligt balanserat med inslag av vanilj, aprikos, rostat bröd och citrus för att sen övergå till en lång eftersmak av honung. Ljuvligt! Färgen är vackert gyllengul.

Responsen från gästerna som provsmakade vinet var unisont positiv och trots ett ganska svettigt pris så gick flaskorna åt. För det är väl lite så med vitt vin kontra rött att man kanske måste upp lite högre i pris för att komma över den där tröskeln till "wow-upplevelsen" som man ibland hittar längre ner i priskategorin när det gäller rödvin.

Till vad passar vinet? Ja, i och med att det både besitter en viss smörighet och frisk syra så skulle jag säga att det passar till nästan allt. Kyckling, heta asiatiska rätter, fisk från grillen, unga ostar m.m. Eller bara som det är på en klippa i solnedgången. Njut!

Gérard Bertrand heter producenten som även producerar fartygets ekologiska rödvin. Läs mer om det i Jonathans artikel "Båtens nya viner". Oerhört kompetent vinhus med ett brett kunnande som gång på gång kommer fram med stora viner till moderata priser.

