VINJOURNALEN.SE – 27 OTTOBRE 2020

GODA MAGNUMBUTELJER OCH KUL FILMER!

Jeanette Gardner

Har du märkt att man smugit på oss alltfler magnumbuteljer? Eller har vi börjat tröttna lite på boxarna? Just nu verkar det nämligen komma fler och fler viner i Magnum-format på Systembolagets hyllor. Men det verkar ju på något sätt inte helt fel, för det känns väl extra lyxigt med en stor butelj. Under hösten och vintern så döljer många roliga helger, med mycket mat och många goda viner och då magnumbuteljer som innehåller 1500 ml passar perfekt, speciellt om de är goda och prisvärda dessutom. Gissa om det blir en given succé om du ger den i present eller tar med dig en stor flaska till middagen.

Visste du att magnumbuteljer räcker längre? Inte bara för att den har dubbla kvantiteten, men tänk på att fyra gäster kan få minst två glas var av exakt samma vin! En flaska räcker alltså dubbelt så långt!

Och precis det ska vi titta på fyra goda, röda Magnumbuteljer som givetvis också är prisvärda och du kan blixtsnabbt höja stämningen på vilken middag som helst. Priserna ligger alla under 300 kr, från 149 kr och upp till 249 kr. Ett vin säljs genom The Wine Company (TWC) och de andra vinerna finns på Systembolaget (SB). Alla är 5-poängare!

MANDRAROSSA
LA SICILIA CHE NON TI ASPETTI

Mandrarossa Timperosse Petit Verdot 2018 | SB-nr 71441 |249 kr

Från soliga Sicilien kommer detta lika soliga mörkt, granatröda vin i en käck, knubbig och traditionell flaska och kronan bland magnumbuteljer som heter Barilotto. Producenten är det kända kooperativet Mandrarossa och mysiga Cantine Settosoli på öns sydliga kustremsa. Mustiga och eleganta Timperosse är ett fylligt och kraftfullt vin med en stor generös smak. Vinet är helt gjort på druvan Petit Verdot som denna gång, istället ör att spela rollen som blanddruva, får stå helt i fokus. Och gott blir det, eftersom vinet framhäver druvans intensiva färg och delikata doft. Mycket saftigt och intensivt smakfullt vin av mogna, mörkröda bär och frukter. Här finns plommon, blåbär och svarta vinbär blandat med trevliga italienska murriga, aromatiska örter som oregano, rosmarin och ett stänk av viol. Snygg finish. Detta är fortfarande ett ungt vin som förstås går utmärkt att dricka nu, men tål att lagras ytterligare några år, dock under rätt förhållanden och för den som vill. Mat: salta, smakrika och lagrade ostar likväl som en tonfisksallad eller pasta med ragu med för den delen. Vi tycker: Uppseendeväckande och gott sällskapsvin!