



Becker Landgraf '09 TOPLÆKKER HVIDVIN!

Vi har tidligere haft vine fra Becker Landgraf i Rheinhessen med i testen, og hver gang har de været blandt de bedste køb. Denne Feinherb, som dækker over en halvtør vin, er dog vingårdens hidtil bedste bud, vurderet til at

koste næsten det dobbelte af udsalgsprisen. En »toplækker« hvidvin, som en af deltagerne udtrykte det.

PANELETS KOMMENTARER

Lang: Smager hamrende godt! Velafbalanceret med eksotisk frugt og flot modspil af syre.

Christiansen: Fyldig med god syre-frugt-balance, vokser i glasset og bliver bare ved.

Andersen: Rensende madvin med sødme som i tørret æble og pære og rigtig lang eftersmag.

PANELETS VURDERING	131 kr.
PRIS	68 kr.

Forhandler MIVine
www.mivine.dk

HVIDVIN I SPITZENKLASSE

Det kan ikke siges for ofte: De vidunderlige, tyske rieslingvine er ufortjent oversete. Til gengæld kan man her gøre nogle af de allerbedste hvidvinskøb.

AF ANDRÉ DEVALD ■ REDAKTIONEN@PENGE.DK

HØJESTE VURDERING

Von Hövel Kabinett '07 MINERALSK MOSEL



Weingut von Hövel er en af de historiske vingårde i Mosel med fantastiske, hvælvede klosterkældre fra 1100-tallet. Familien, som ejer vingården, kan også prale af at have haft besøg af Napoleon i 1813, og så ejer de en bid af den berømte mark, Scharzhofberg, hvor denne vin kommer fra. Med blot 7,5 procent alkohol er det indbegrebet af en let, delikat moselvin, der ifølge panelet vil gøre sig godt som aperitif.

PANELETS KOMMENTARER

Ejsing: Let udviklet, mineralsk duft og dejlig, sødlig smag, på én gang fyldig og letbenet.

Lang: Elegant duft og en charmerende sødme fuld smag med flintede undertoner.

J. Jensen: Dejlig aperitifvin med frugtsødme, hyld og fine, mineralske toner af petroleum.

PANELETS VURDERING	133 kr.
PRIS	100 kr.

Forhandler Erik Sørensen Vin.
www.eriksorensenvin.dk

KARLSMÜHLE FEINHERB '09 FIN TERRASSEVIN



Nøjagtigt den samme vin i årgang 2007 var den helt suveræne vinder af vores store hvidvinssmagning sidste år. Årgang 2009 i Mosel regnes for at være på samme, høje niveau, men resultatet er blevet lidt mere solmodne, afrundede vine. Enkelte paneldeltagere savnede derfor en smule af den rensende syre, der er typisk for ung riesling, mens andre var begejstrede for den meget umiddelbare, let tilgængelige stil.

PANELETS KOMMENTARER

Christiansen: Super terrassevin, meget saftig med en lækker, frisk syre og lang eftersmag.

B. Jensen: Dejlig cremet og sødlig med godt, grapeagtigt syrebid, rigtig god som aperitif.

Gerstrøm: Gode nuancer, men lidt flad og blød for en riesling med ret markant sødme.

PANELETS VURDERING	90 kr.
PRIS	60 kr.

Forhandler Marstrands Vinimport.
www.marstrands-vinimport.dk

Loosen Bros »Dr. L.« '09 SUPERMARKEDSKUP



Weingut Dr. Loosen regnes blandt de bedste producenter i Mosel med førsteklases vinmarker omkring landsbyen Bernkastel. Vingårdens billigste vin, Dr. L., kommer dog ikke fra egne marker, men fra druer opkøbt hos små vindyrkere på langtidskontrakt. Ifølge panelet er den rigelige normalprisen værd, men til det aktuelle tilbud på to flasker for 110 kroner, er der tale om et decideret kup.

PANELETS KOMMENTARER

Lang: Dejlig, bredt anvendelig madvin med honning og fersken i duften og frisk, delikat syre.

Andersen: Dufter som en morgen i frugthaven, æbler, pærer og et let strejf af kaffe.

Peytz: Fin madvin med eksotisk frugt, let sødlig tone og lidt hård syrekant, mosel fra Loosen?

PANELETS VURDERING	106 kr.
PRIS	70 kr.

Forhandler SuperBest.
www.superbest.dk

Panelets vurdering: Månedens bedste køb

EKSPERTERNES VURDERING

FORBRUGERNES VURDERING

VIN	ÅR	PRIS	GNS. PRIS	Rasmus Andersen	Dennis Christiansen	Christian Peytz	Jacqueline Jensen	Christina Lang	Annegrethe Ejsing	Bjarne Jensen	Anders Gerstrøm
Becker Landgraf Feinherb	2009	68	131	160	180	140	85	190	120	90	80
Von Hövel Kabinett	2007	100	133	170	130	95	120	170	170	125	85
KarlsMühle Feinherb	2009	60	90	75	140	90	80	70	100	90	75
Loosen Bros "Dr. L."	2009	70	106	130	80	110	95	150	110	100	70
Schloss Lieser	2008	89	99	60	105	130	100	80	120	130	65
Friedrich Fendel Feinherb	2008	74	105	140	80	110	80	100	90	100	140
Von Othegraven Kabinett	2006	110	127	175	135	70	130	100	190	120	95

VINPANELET

EKSPERTER



RASMUS ANDERSEN
Restaurantchef,
Glostrup
Park Hotel



DENNIS CHRISTIANSEN
Sommelier,
Restaurant
Le Sommelier



CHRISTIAN PEYTZ
Direktør i Peytz
& Co. og
vinkonsulent.



JACQUELINE JENSEN
Mad- og
vinskribent for
bl.a. Vinbladet



CHRISTINA LANG
Key Account
Manager,
Foster's
Denmark

FORBRUGERE



ANNEGRETHER EJSING
Økonomi- og
regnskabschef,
Bravida



BJARNE JENSEN
Statsautoriseret
revisor,
Beierholm



ANDERS GERSTRØM
Direktør og
virksomheds-
konsulent

I NÆSTE NUMMER TESTER SPANSK RØDVIN

Panelet smager på ribera-del-
duero, rioja og andre spanske rød-
vine og finder de bedste køb.

Sådan arbejder panelet. Forbrugernes og eksperternes vurderinger vægter ens. Deltagerne skal vurdere, hvad de synes, vinen er værd, og ikke gætte på, hvad den har kostet. Der smages på cirka 18-24 vine hver gang, og vi omtaler de syv mest interessante.

Schloss Lieser '08 HALVTØR MADVIN



Vinene fra Schloss Lieser i Mosel kræver ofte tid, inden de for alvor folder sig ud. Og selvom denne årgang 2008 smager absolut glimrende nu, ville flere af panelets deltagere helst gemme den et par år mere for at afrunde kanterne. I forhold til flertallet af testens vine er der nemlig tale om en mere krævende, tør og rank stil, der vil gøre sig allerbedst til mad og særligt til krydrede asiatiske retter.

PANELET'S KOMMENTARER

B. Jensen: Fin vin, knap så sødlig som flertallet, let perlende med en god, frisk syre.

Ejsing: Dejlig duft af kvæde og en flot, rank og rensende smag, der er relativt tør.

Peytz: Meget vellavet madvin i elegant moselstil, men stadig ung og vil blive mere afrundet.

PANELET'S VURDERING	99 kr.
PRIS	89 kr.

Forhandler Domaine Brandis.
www.domainebrandis.dk

Friedrich Fendel Feinherb '08 KLASSISK



Selv om testen bød på riesling fra mange forskellige tyske områder, er det vinene fra Mosel, der dominerer månedens bedste køb. Her er en undtagelse fra Rheingau, der typisk frembringer lidt fyldigere riesling end de mere liflige moselvine. Det er i hvert fald tilfældet med Friedrich Fendels meget klassiske rheingau, der især vil tiltale dem, som foretrækker riesling med en mere diskret sødme.

PANELET'S KOMMENTARER

Gerstrøm: Klassisk riesling med god syrebalance og fine, mineralske undertoner.

Christiansen: Drikkevenlig riesling til terrassen, dufter af melon og smager af saftig frugt.

B. Jensen: Honningtoner og modne stikkelsbær, virker let sødlig, men ender tilpas syrligt.

PANELET'S VURDERING	105 kr.
PRIS	74 kr.

Forhandler Viniversa.
www.viniversa.dk

Von Othegraven Kabinett '06 SØD OG MODEN



Blandt de 18 rieslingvine, som panelet testede, var denne Kabinett fra Weingut Von Othegraven i Mosel klart den sødeste og samtidig mest udviklede. Selv om vinen kan gemmes mange år endnu, har den fået nogle af de komplekse aromaer af mineraler og petroleum, som god, tysk riesling typisk opnår med alderen. En vin, der delte panelet, men som flere deltagere havde blandt deres favoritter.

PANELET'S KOMMENTARER

Ejsing: Fantastisk velmagende, nærmest sauternes-agtig med stor sødme uden at være kvalm.

Andersen: Skøn, ultraklassisk rieslingduft med lidt alder, mineralsk og sødmefuld.

J. Jensen: Ekspressiv, let udviklet riesling med mineraler, krudtslam, petroleum og fernis.

PANELET'S VURDERING	127 kr.
PRIS	110 kr.

Forhandler Tysk Vin Klub.
www.tyskvinklub.dk