

VINTIPS – KLIKK-NO

De beste riesling-kjøpene

Skrevet av: Arnie Stalheim
Publisert: 04.07.2009



Tørr riesling blir stadig mer populært her i Norge. Vi gir deg fem knallgode kjøp.

Mange vinkspertter regner riesling som verdens beste hvitvinsdrue. Druen har et flott aromaspekter, og den friske syren gjør vinene både matvennlige og lagringsdyktige.

Avhengig av geografi og klima, kan riesling produsere viner som går fra det slanke og lette til det fylldige og kraftige, med tydelig signatur av hvor den kommer fra. I tillegg er riesling kanskje den druen som fungerer best i hele spekteret fra det knasende tørre til det ekstremt søte. En allsidig drue, med andre ord.

Det dyrkes nå riesling mange steder rundt om i verden. I Australia (av alle steder) har de fått skikkelig sving på viner laget på denne druen. Men, det er ikke til å komme fra at de aller beste rieslingene blir laget i de klassiske, germanske områdene i Europa. Vi snakker om Tyskland (Rhin og Mosel), Østerrike (Wachau, Kamptal og Kremstal) og Frankrike (Alsace).

I Norge har tørre rieslinger fått et voldsomt oppsving de senere årene, og vi presenterer her det vi mener er de fem beste vinene i polets basissortiment mellom 100 og 150 kroner. De er alle gode allroundere til det meste av fisk og skaldyr, også fra grillen, men du kan gjerne drikke dem på egenhånd som aperitiff eller terrassevin.

Trimbach Riesling 2007, vnr 888, kr 145, 87 poeng.

Fra Alsace i Frankrike. Strågul, som brekker mot grønt. Frisk duft av sitron, lime og grønne epler. Også hint av grapefrukt, blomster og mineraler. God fylde med frisk frukt, god syre og lang ettersmak. Pent balansert vin.

Alle de ovennevnte vinene er gode å drikke nå, men tåler også noen års lagring; de rimeligste 2-3 år, de dyreste 4-6 år, kanskje til og med lengre.