



Vinkunskap

2017-08-01 21:15 CEST

Bli proffs på att lagra viner!

Vi får många frågor om lagring av viner. Det svarar vi gärna på! Många viner blir nämligen bättre av att ligga till sig lite. Här tipsar vi om vad du ska tänka på vid lagring. Vi har valt ut fyra viner från Systembolagets fasta sortiment, som alla är goda att dricka nu men även passar perfekt att lagra och njuta av senare.

Syra, sötma, alkohol, ljus och temperatur

Hur bra ett vin klarar lagring styrs av fem faktorer, varav tre finns i själva vinet och fungerar som naturliga konserveringsmedel: syra, sötma och alkohol. Syran är av två slag, fruktsyra (som att bita i en citron) och

garvsyra/tanniner (strävhet som mest finns i rött vin). Socker har samma konserverande verkan i vin som i hemlagad sylt, det hjälper till att bevara färg och smak. Och alkohol är i sig ett utmärkt konserveringsmedel.

Ska du lagra vin hemma är det två saker som är viktiga att tänka på: ljus och temperatur. Vin ska ligga mörkt. Golvet i en garderob eller utrymmet under källartrappan är utmärkta ställen. Vin ska förvaras i så jämn temperatur som möjligt. Svalt är perfekt men även rumstemperatur fungerar, det enda som händer är att vinet mognar snabbare ju varmare det är.

Tre enkla tips

- Glöm inte att förvara vinet liggande så att korken inte torkar ut.
- Köp gärna ett par buteljer av samma sort och öppna en om året så kan du följa hur vinet utvecklas över tid.
- Gör det inte så märkvärdigt! Det är lätt att bygga upp en mini-vinkällare och njuta av att alltid ha gott vin hemma utan att behöva gå på "bolaget".

Lagra prisvärd odlarchampagne!

Champagne är ett självklart val som klarar lagring tack vare sin höga fruktsyra. Pierre Peters Cuvée de Réserve är en utsökt odlarchampagne gjord av uteslutande Chardonnay från utvalda Grand Cru-vingårdar i Le Mesnil. Citrus, rostat bröd, äpple och nougat finns i doft och smak och tonerna fördjupas och blir mer komplexa med lagring. Köp en flaska att njuta av nu och en att lagra!

[Nr 7350 Pierre Peters Cuvée de Réserve NV, 75 cl, 349 kr](#)

Systembolagets billigaste lagringsvin

Periquita Original är av de mest prisvärda rödvinerna på Systembolaget, men det är även ett utmärkt lagringsvin enligt vinälskare. Alla som smakat vinet från Portugal ur 10-20 år gamla buteljer vet vilka ljuvliga mognadstoner som växer fram.

Periquita Original är fruktigt och kryddigt i smaken med toner av mörka bär, plommon, örter, lakrits och tobak. Vid lagring, satsa på magnumbuteljen med

traditionell kork, som enkelt kan beställas på Systembolaget. I vanlig butelj finns Periquita Original för 79 kronor i det ordinarie sortimentet att njuta här och nu.

[Nr 2574 Periquita Original 2015, 75 cl, 75 kr](#)

[Nr 2574 Periquita Original 2013, 150 cl magnum, 159 kr,](#)
[Beställningssortiment](#)

Jämför lagring i stor och liten flaska!

Ser Lapo är en Chianti Classico Riserva som rymmer allt man kan önska av ett medelfylligt rödvin av högsta klass! Här kan du jämföra vad som händer med lagring eftersom vinet finns i både hel- och halvflaska. Ju mindre butelj, desto snabbare mognar vinet. Halvflaskan är av årgång 2012 - mot helflaskans 2013 - och ger alltså en fingervisning om vad som väntar vinet i helbuteljen. Den stora flaskan med Ser Lapo går utan att problem att lagra i fem år.

[Nr 2208 Ser Lapo Riserva 2013, 75 cl, 149 kr](#)

[Nr 2208 Ser Lapo Riserva 2012, 37,5 cl, 85 kr](#)

Långlagra ikonvin från Sydafrika!

Rust en Vrede Estate är ett av Sydafrikas mest berömda röda viner. Ett ikonvin som var landets första att ta plats på tidningen Wine Spectator's lista över världens hundra bästa viner. Egendomen, som grundades 1694, är specialiserad på rött vin och Rust en Vrede Estate är ett mycket fylligt vin med generös frukt och tanniner som gör det lagringsdugligt. Mäktig och nyanserat med inslag av svarta vinbär, plommon, mörk choklad, tobak, cederträ och rostade fat. Ännu ett ungt vin som har massor att bjuda med lite extra lagring. Tio år är inga som helst problem här.

[Nr 12356 Rust en Vrede Estate 2014, 75 cl, 279 kr](#)

För frågor och ytterligare information hänvisar vi till:

Product & Business Development Manager

Kajsa Ekman på tel: 08-545 81 969

e-post: kajsa@thewineagency.se

Product Manager

Isabella Ankarberg på tel: 073-033 11 06

e-post: isabella@thewineagency.se

Marknadsföring/press

Charlotta Lindow på tel: 08-545 28 944

e-post: charlotta@thewineagency.se

Vd/press

Ann Burgaz på tel: 08-545 81 658

e-post: ann@thewineagency.se

Besök oss på www.thewineagency.se

The Wineagency har samlat några av världens bästa och mest [innovativa vinproducenter](#) under ett och samma tak. Passionerade pionjärer och trendsättare som har excellens som gemensam målsättning. Varje vin i [vårt sortiment](#) skall erbjuda en smakupplevelse oberoende av prislapp och ursprung. Därför lägger vi ner mycket tid och engagemang på att välja vilka vinhus vi vill representera. Resultatet av vår höga ambition hittar du i varje flaska och i varje box.