

Halvflaskor kan sätta guldkant på vardagen.

Halvflaskan är bra på grund av flera anledningar och här förklarar vår dryckesexpert Mats Claësson om varför han slår ett slag för halvflaskan. Dessutom tipsar Mats om flera goda halvflaskor som passar för olika tillfällen.



Det är härligt att sätta lite guldkant på tillvaron genom att unna sig saker även i vardagen. Att köpa en riktig god choklad eller att ta ett gott glas vin till pizzan kan förgylla även den regnigaste tisdagen.

Champagne på halvflaska av flera anledningar

Själv har jag alltid en halvflaska Champagne i kylan då jag inte vill göra om den brittiska nationalekonomen *John Maynard Keynes* misstag. Vid sin dödsbädd fick han frågan om han ångrade något i sitt liv, och svaret blev "*Jag önskar att jag hade druckit mer Champagne*".

En halvflaska champagne är perfekt om du vill ta ett glas tillsammans med din partner eller helt enkelt om du vill servera bubbel till förrätten och sedan ha ett annat vin till varmrätten. Visserligen finns det personer som skulle säga att det funkar lika bra med helflaska då det finns förslutare och att andra viner klara flera dagar i kylan utan problem. Även om det är sant så beror det lite på hur kräsen man är vilket jag har en tendens att vara, just när det kommer till Champagne.

Om jag exempelvis beställer ett glas Champagne på restaurang så vill jag ha från en nyöppnad flaska. Trots specialtillverkade champagnestoppers så är det inte samma kittlande och krämiga bubblor om den öppnades dagen innan. När det kommer till vita och röda viner beror det lite på druvan och ursprung, ett riesling håller längre när det är öppnat än ett pinot noir.

En fin champagne på halvflaska:



Jeanmaire Brut Champagne, 375 ml

Systembolagsnummer: 7430

165,00 kr

Jeanmaire Champagne har en fruktig och fräsch arom med tydliga inslag av gröna äpplen, citron, mineral samt kex. Smaken är torr och mycket frisk med fina toner av gröna äpplen, citron, mineral samt en trevlig brödig ton.

Halvflaskor tillåter större omväxling

Om du tar ett glas eller två till maten i början av veckan och sedan vill ackompanjera fredagskvällens middag så är det ju faktiskt bättre att öppna en ny halvflaska istället för att avsluta den påbörjade helflaskan. Omväxling förnöjer som sagt och du har större frihet när du skall inhandla maten.

Halvflaskan kan ha mer mognad

Ibland kan halvflaskan faktiskt vara mer balanserad än samma vin på större flaska. Det är nämligen så att vinet i små flaskor mognar snabbare, och kan därför vara i en mer optimal mognadsgrad än sina större syskon.

Tips på halvflaskor för olika tillfällen:



Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut

375ml

Systembolagsnummer: 51680

54,00 kr

Pierre Olivier Blanc de Blancs Prestige Brut är ett ekologiskt bubbel med fransk elegans. Vinet har en angenäm balans med mjuka och uppfriskande bubblor och passar utmärkt som sällskapsvin eller till lite lättare rätter.



Kung Fu Girl Riesling, halvflaska

Systembolagsnummer: 2690

75,00 kr

Kung Fu Girl Riesling är ett balanserat vin med torr och frisk smak. Vinet har en utmärkt fruktighet och en bra smaklängd. Passar utmärkt till fisk och skaldjursrätter med asiatiska inslag eller rätter med lite kryddhetta. Perfekt till sushi.



Gustave Lorentz Riesling Réserve, 375ml

Systembolagsnummer: 22257

59,00 kr

Ett Alsacevin från en producent som bemästrar rielsing på ett ypperligt sätt. Passar till lite smakrikare fiskrätter som olika typer av lax eller till rätter som har lite sting i sig.



Ruffino Chianti Organic, 375ml

Systembolagsnummer: 2310

65,00 kr

Bra vin att ha hemma om man vill piffa upp pizza- eller pastamiddagen en mulen kväll eller helt enkelt bara vill ha ett glas vin. Denna välsmakande chianti kan gärna serveras lite svalare, vid ca 14-15 °C.



Faustino VII, 375ml

Systembolagsnummer: 22662

49,00 kr

Det finns en anledning till att det spanska vinodlingsområdet Rioja har den högsta ursprungsbeteckningen (det finns endast två i Spanien) och Faustino är den största privata bodegan i området. Här bjuder vinet Faustino VII på en bukett av trevliga aromer som passer perfekt till både rött kött och den mustiga vegangrytan.



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Ett ädelsött vin som ju faktiskt lämpar sig även för den lite större middagen. Oftast räcker det med 6-8 cl per person till den goda osten eller desserten.

Öppna den gärna även i andra mindre sammanhang då sötman gör att den håller sig flera veckor i kylan.

Se också



Bästa årgången på 50 år!

Faustino I Gran Reserva av årgång 2010 har fått höga poäng i många internationella tester och spås vara den bästa på 50 år. Läs mer om den fantastiska årgången.

[Läs mer](#)



Succévinet Kung Fu Girl Riesling - nu även på halvflaska och magnum.

Kung Fu Girl Riesling är ett av de mest populära rieslingvinerna på Systembolaget. Nu släpps vinet på både halvflaska (2 glas) och magnumflaska (10 glas).

[Läs mer](#)



Xavier Vignon - vinernas dirigent

Det är med stor glädje vi nu tar över producenten Xavier Vignons vinhus på den svenska marknaden. Läs mer om vingården och beställ de fantastiska vinerna.

[Läs mer](#)



6 tips när du ska välja dryck till het mat.

Dryckesexperten Mats lär dig välja rätt dryck till stark mat.

[Läs mer](#)
