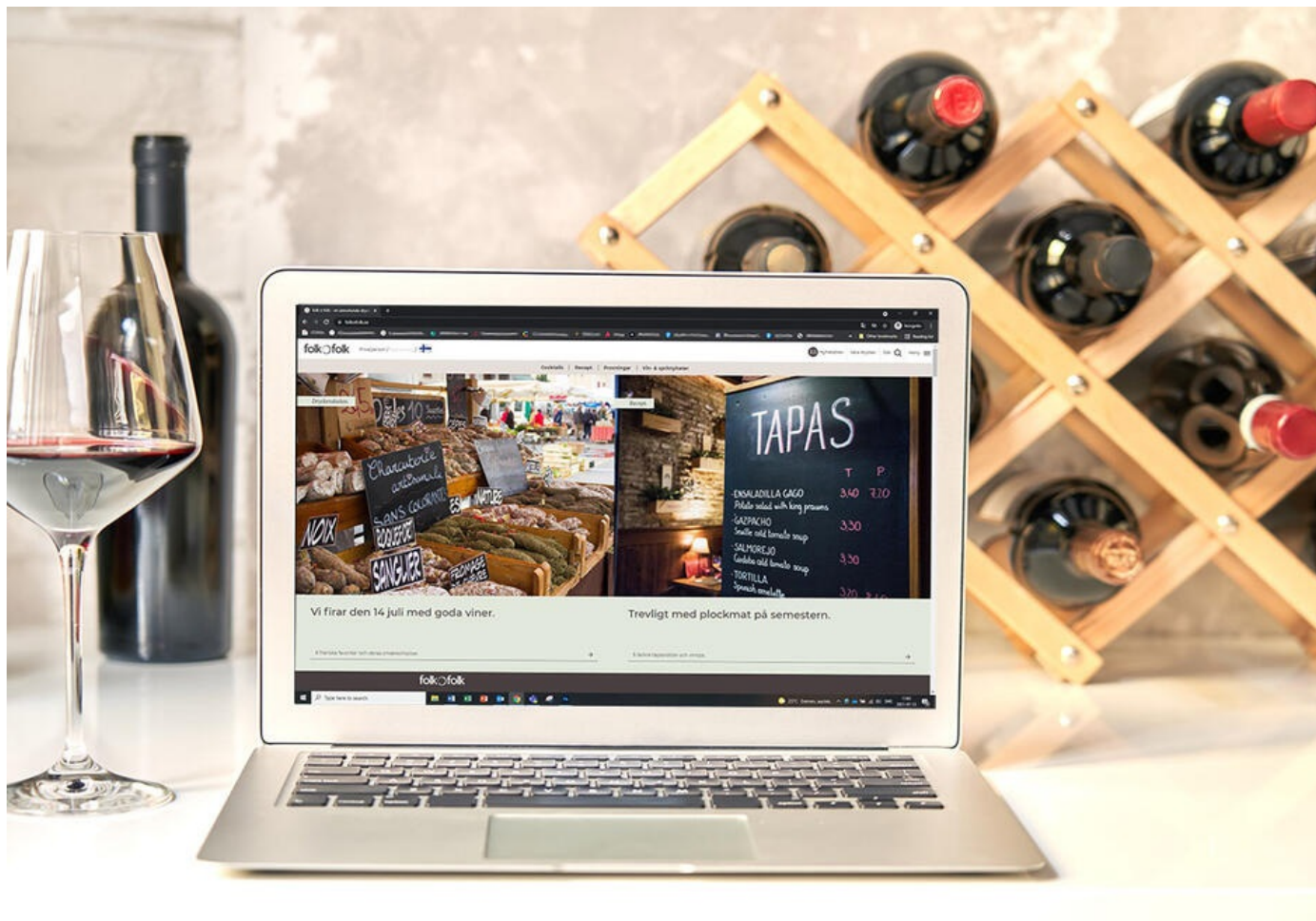


Köpa vinställ – detta behöver du tänka på.

Vinställ – för den genomsnittlige konsumenten är utbudet närmast obegränsat, oavsett om du vill ha ett minimalistiskt ställ i betong eller en klassik vinhylla i trä som täcker en hel källarvägg. Här får du några goda råd att ta ställning till innan du köper vinställ.



För den initierade vinsamlaren är vinställets funktion och placering långt viktigare än designen. Förutom att vinflaskorna ska förvaras stabilt och säkert bör de gärna förvaras i ett mörkt utrymme med stabil temperatur runt 11 grader året om. Vidare är det viktigt att luftfuktigheten ligger mellan 50 och 75 procent och att flaskorna ligger ner för att korken ska hålla sig fuktig och sluta tätt.

Men för oss andra då? Vi som dricker upp vinet vi köper inom några månader? För oss är yttre påverkan inget större hot. För det första är det bara en bråkdel av alla viner som tjänar på att lagras och för det andra duger ett köksskåp utmärkt om vinet ska lagras upp till ett par år. För oss är vinstället med andra ord först och främst en möbel för lättöverskådlig vinförvaring som dessutom ser trevlig ut.

Även om du inte är en seriös vinsamlare finns det några tips till dig som ska förvara dina vinflaskor i ett vinställ.

1. Låt behovet styra ditt val av vinställ

- **Placering.**
Var ska vinstället stå? Hur ska det se ut för att passa in i den övriga inredningen?
- **Funktion.**
Handlar det om att förvara så många vinflaskor som möjligt för minsta möjliga kostnad? Eller kommer vinstället snarare fungera som en inredningsdetalj?
- **Köpmönster.**
Hur handlar du vin? Om du ofta köper vin lådvís får du plats med fler flaskor om du köper ett ställ med kryssmoduler. Om du däremot köper flaskor styckvis passar vinställ med enkelfack bättre.

- **Vinsort.**

Tänk på att exempelvis Champagne- och Bourgogneflaskor är bredare än flaskor från Bordeaux och Alsace. Var noga med att ditt favoritvin passar i ditt nya ställ.

- **Utrymme.**

Om du har rätt förutsättningar för att lagra vin, i exempelvis en källare är det klokt att satsa på ett vinställ som kan byggas på och utökas i takt med att din vinsamling växer.

- **Montering.**

Hur viktigt är det att vinstället levereras färdigmonterat?

2. Vin tar skada av värme

Placera inte ditt vinställ ovanpå kylskåpet eller nära andra värmekällor. Även om det är för kortare perioder kan vinet åldras fortare än önskvärt när värmen överstiger vanlig rumstemperatur.

Optimal vinlagringstemperatur är 11 grader.

3. Utsätt inte vinet för kraftig kyla

Placera inte vinstället i oisolerade förråd eller garage. Vin mår inte bra av köldgrader och i värsta fall kan det resultera i spräckta flaskor och fuktskador.

4. Håll vinet borta från solljus

Om du placerar ditt vinställ på en vägg eller på en köksbänk, var noga med att det inte utsätts för direkt solljus. Det är inte bara värmen som påverkar vinet negativt på sikt, även solljusets UV-strålar kan bryta ner och åldra vinet i förtid. Smaken blir sämre och vinet kan få en tråkigare färg.

5. Undvik vibrationer

Buller och vibrationer, från till exempel en köksmaskin eller en vitvara, kan störa vinet så att mognadsfällningarna aldrig får en chans att lägga sig till ro. Doft och smak påverkas visserligen inte, men det är tråkigt att bjuda på ett grumligt vin.

5 viner som är utmärkta att lagra:



Faustino I Gran Reserva 2010

Systembolagsnummer: 2678

189,00 kr

Ett vin som är utmärkt gott att dricka idag, men kan ändå utvecklas och lagras under lång tid.

Både årgång 1994 och 1964 av detta vin är ljuvligt goda att avnjuta än idag.

Smaken är kryddig med mycket fatkaraktär. Komplex doft med inslag av torkade bär, kryddor, läder, choklad och mörk frukt.



Robert Weil Kiedrich Gräfenberg Riesling

Trocken

Systembolagsnummer: 51245

469,00 kr

Robert Weil Kiedrich Gräfenberg Riesling Trocken är torr och frisk med ypperlig balans, intensitet, och komplexitet. I den långa och högklassiga eftersmaken finner man stenfrukter, melon, gula päron, mineral och en fläkt av honung och färska blommor. Köp flera och se hur vinet utvecklar sig år efter år.



Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape

Systembolagsnummer: 6267

269,00 kr

Xavier Châteauneuf-du-Pape har fina förutsättningar för lagring. Smaken är fyllig, komplex med toner av björnbär, röda bär, kryddor, lavendel, fat, kakao och lagerblad.



Robert Mondavi Winery Napa Valley Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 71676

429,00 kr

Ett härligt vin som har alla komponenter som krävs för att utvecklas och fröjdas med lagring. Vinet har en intensiv doft med inslag av svarta vinbär, björnbär, rostade fat, ceder och en fläkt av torkade örter samt en rik och fruktig smak med behagliga tanniner.



Nederburg Noble Late Harvest

Systembolagsnummer: 2741

109,00 kr

Söta viner som denna har goda möjligheter att utvecklas med lagring. Stor fördel är att man kan se var vinet är i sin mognadsfas, eftersom man kan se vinets färg genom den klara glasflaskan. Sen får man själv pröva sig fram när man tycker vinet är optimalt moget. Kanske när vinet har en djup gyllengul färg, eller mera åt bärnsten.

Se också



Ny prestigefull producent- Weingut Robert Weil.

Weingut Robert Weil är en av de främsta vinproducenterna i Rheingau och nu lanseras fyra viner i beställningsortimentet.

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](#)



Nordamerikas bästa vingårdsbesök - Robert Mondavi Winery.

World´s Best Vineyards 2020 har utsett Robert Mondavi Winery i Napa Valley till Nordamerikas bästa vingårdsbesök och det 5:e bästa i ett globalt perspektiv.

[Läs mer](#)
