



# 03

nov 2015

## St. John Commandaría

Skribent: **Vin & Matguiden**

Dessertvin, Cypern, alkoholhalt 15 %, artikelnummer 2040.  
Beställ St. John Commandaría



**Di Di Di Di Di**

BÄSTA VINERNA NU PÅ SYSTEMET  
ENLIGT ANDERS RÖTTORP - DI!



Kort beskrivning

Simmigt sött med lätt bränd ton och drag av torkade fikon och valnötter. Läckert till en

chokladpaj med jordnötter och lättvispad grädde - Gunilla Hultgren Karell, Expressen listar de 10 bästa vinerna till fredagsmyset.

Namnet härrör från korsriddarna (som var mycket förtjusta i vinet) och hade en befästning på ön kallad "The Grand Commandery". Innan dess lär det ha haft namnet Nama och funnits i 2800 år. Tack vare det gynnsamma geografiska läget har man odlat vin på Cypern under en mycket lång tid. Vinet tillverkas av druvor som torkats i solen i 4-8 dagar. Efter pressningen jäser den koncentrerade druvmusten till ungeför 13 %. För att uppnå den slutgiltiga alkoholhalten på 15 % tillsätts en liten del druvsprit. Hos KEO lagras man sin Commandaria enligt en speciellt system kallat Mana. Metoden är i andra länder mer känd under namnet solera och innebär förenklat att viner av olika ålder successivt blandas och lagras i stora ekfat.

Egenskaper

Sött vin, knäcklig smak med inslag av sultanarussin, dadlar, valnötter, apelsinskal och mörk choklad. Serveras vid 16-18 °C till desserter, som gärna innehåller nötter eller choklad.