

.. med vinjournalen

MUNSKÄNKEN



Rosé

– den tredje vinfärgen

Kaiserstuhl

– pinotviner på toppnivå

Von Winning





CHÂTEAU MONT-REDON

vin
FYND!

Allt om Vin,
sep 2016

Di Di Di Di

Di, sep 2016

**NOBEL-
VINET 2015**
Årgång 2010
serverades till varm-
rätten år 2015

CÔTES DU RHÔNE
RÉSERVE BLANC
Art nr 2813
Pris 110 kr
Alc 12,5 %



SvD, maj 2016

CHÂTEAUNEUF
DU PAPE ROUGE
Art nr 2811
Pris 255 kr
Alc 14 %



CÔTES DU RHÔNE
RÉSERVE ROUGE
Art nr 5461
Pris 110 kr
Alc 13 %

wardwines.se

**Varannan förare som omkom-
mer i singelolyckor i trafiken
är alkoholpåverkad.**

Ansvarig utgivare
 Lena Ståhl

Redaktör
Munskänken/VinJournalen
 Ulf Jansson, Oxenstiernsgatan 23,
 115 27 Stockholm
 Tel 08-667 21 42

Annonser
 Richard Svensk
 Mobil: 070-890 05 67
 E-post: richard@kontaktmedia.se
 Richard Svensk Production AB

Annonsmaterial och Grafisk form
 Anna Friis, Exakta Media
 Hornyxegatan 14
 213 76 Malmö
 040-694 24 98
 anna.friis@exakta.se

Tryck och bokbinderi
 Exakta Print, Malmö 2017

Föreningen
Munskänkarnas Kansli
 Hammarby Fabriksväg 23,
 Box 92184, 120 09 Stockholm
 Tel 08-30 10 43
 Telefax 08-30 11 52
 BG 5256-8078
 kansli@munskankarna.se
 www.munskankarna.se

Adressändringar
 Görs enklast genom att logga
 in på Munsänkarna.se och i
 Mina sidor under rubriken
 Mina uppgifter själv ändra.
 Alternativt kontakta din sektion.

Omslagsbild:
 Foto: Jan Rosborn

Årsmötet 2017

I år var det dags igen för ett tvådagars årsmöte, vi håller ju det vartannat år. Vi träffades över 100 delegater på hotell Scandic Forresta på Lidingö. Första dagen hade vi en föreläsning om ledarskap av Christian Olsson. Det var väldigt uppskattat av delegaterna. Sedan delades vi in i tre grupper och fick gå runt på tre olika seminarier som hölls av några av oss i styrelsen. Teman där var IT, Nya trender inom provningsledarskapet samt Goda exempel inom sektionsarbetet. Eftermiddagen avslutades med en presentation av Stylianos Filopoulos som är VD för Wine in Moderation (WIM) som vi ingår i med observatörsstatus. Tanken var att vi inte skulle vara med i den organisationen mer än ett år, men vi ändrade oss när man från WIM:s sida berättade hur viktig man tycker att vår förening är för dem. De sänkte också medlemsavgiften för oss radikalt. Det kostar oss bara 500 EUR att vara med.

Vi tycker för vår del att medlemskapet stärker vårt varumärke att ses som en förening som verkar för måttfulla dryckesseder. Vi tror också att det kan stärka oss i våra diskussioner med olika myndigheter.

Dag två inleddes med den sedvanliga presentationen av våra arbetsgruppers arbete under det gångna året men också lite framåtblickande. Sedan tog årsmötet vid.

Det är främst två stora frågor som vi kommer att ha fokus på under detta år: vårt IT-system och utbildningsmaterialet till tvåbetygsutbildningen. Vi gör en stor satsning under året för att få ett bra utbildningsmaterial och här kommer ni att få en rapport från vår utbildningsansvariga i styrelsen. Vi fick också en ny ledamot till styrelsen, Staffan Ågren. Jag hälsar Staffan välkommen till vår styrelse.

Jag vill också tacka den avgående ledamoten, Gunilla Sandberg, för det arbetet hon lagt ned i styrelsen. Vi kommer säkert att ses i andra sammanhang. Tack Gunilla!

Till sist vill jag också passa på att önska alla munsänkare ute i landet och även i utlandet en riktigt skön sommar. Vi ses kanske på någon av våra aktiviteter under hösten.



Lena Ståhl
 Ordförande

INNEHÅLL

| | |
|--|----|
| Rosé – den tredje vinfärgen | 4 |
| Rosévin | |
| – lika komplicerat som vitt och rött | 6 |
| Centre du Rosé | 8 |
| Provence – ursprunget | 9 |
| Världens roséer..... | 10 |
| Rosa champagne | 12 |
| Tema rosé | 14 |
| VinJournalen | 15 |
| Beställningssortimentet | 26 |
| Nätviner | 32 |
| Kaiserstuhl | 34 |
| Von Winning | 40 |
| Tyskland i expressfart | 43 |
| ProWein | 44 |
| Rosévin och mat | 46 |



| | |
|----------------------------|----|
| Snabbkursen Venetien | 48 |
| Månadens cuvée | 50 |
| Vintävlingen 2017 | 52 |
| Föreningsnytt | 54 |

Rosé - den tredje vinfärgen

Rosé

Rosé är en stor och viktig vinkategori som vi kan väldigt lite om. Därmed finns ett uppdämt behov av mer kunskap om just den vintypen. I det här specialnumret tar vi därför upp olika aspekter av roséerna i en serie artiklar.

Text: Vincent "Vinbonden" Arrhenius Foto: Mostphotos

Faktamässigt är roséerna en väldigt eftersatt vinfärg. De har aldrig tagit mycket plats i vare sig vinlitteraturen eller på sommelierutbildningar. Samtidigt är rosé inte bara en utan många vintyper som utgör en stor del av världens vinproduktion och som dessutom produceras på väldigt många håll i världen.

I artiklarna som följer kan du läsa om hur rosévinstrenden i Sverige startade, att rosé är lika komplicerat som vitt och rött vin, om forskningsinstitutet Centre du Rosés bety-

delse för kvalitetshöjningen på rosévinerna, om olika ursprungsbezeichnungar i Provence, om roséer från andra ursprung samt om roséchampagne. Artikelserien är dock långt ifrån heltäckande men vi hoppas ändå att du med nöje och nyfikenhet tar dig an den minst kända av de tre stora vinfärgerna.

Rosétrenden - en flerstegsraket

Det rosa vinet har inte alltid uppskattats i Sverige, men under början av 2000-talet började en attitydförändring ske. Rosén blev trendig och har så sakteliga även börjat smyga sig in i finrummet. Ett tecken i tiden är att idag säljs roséviner också i högre prislägen.

Rosévinet har kallats "varken rött eller vitt" och ansetts vara ett vin som bara kan avnjutas som pratvin på en balkong eller eventuellt till en salade niçoise en varm sommardag på den franska rivieran. Denna syn har inte

bara funnits bland så kallade vanliga konsumenter utan även inom branschen. När jag år 2010 skulle föreläsa om rosé på vinmässan Vinordic i Älvsjö hänades jag hjärtligt av andra vinskribenter och provningsledare med kommentarer som "Men Vincent, du har ju sålt din själ till djävulen!" och "De enda roséer jag dricker är de där från nordöstra Frankrike", syftandes på roséchampagne.

Franska rivieran

Ibland tänker jag på rosétrenden som en flerstegsraket. Det började med att vi upptäckte hur trevligt det var att semestra i den soligaste delen av Frankrike. En hel del av oss har sedan dess köpt hus och lägenheter där nere. I dag äger 15 000 svenskar boenden på franska rivieran.

Blickar man tillbaka på millenieskiftet tänker jag på prinsessan Madeleine med

entourage och semesterar på la Côte d'Azur. Jag tar för givet att det dracks en del rosé och även drinken *Fanta & Rosé*, vilket för en vinälskare låter som en konstig kombination. Då var drinken så pass stor att det till och med kom ut en sommarhit med samma namn.

Kärleken till franska rivieran och rosé verkar ha hållit i sig. Förra sommaren skrev Svensk Damtidning om hur prinsessan Madeleine firade sin Chris med "Sol, sand och rosé i Saint-Tropez". Man kan tycka att en en semesterande prinsessa inte borde haft betydelse, men jag tror att det åtminstone delvis lade grunden för nästa steg.

Stureplan

I början av 00-talet ökade rosévinsförsäljningen på några krogar kring trendiga Stureplan i Stockholm. Till en artikel jag skrev om rosé år 2010 intervjuade jag Calle Carboni som var barchef på Riche då det begav sig. Restaurangerna Sturehof och Riche var nämligen tidigt ute med att starta rosétrenden i Sverige och Carboni sade redan då att "folk bryr sig om vilken rosé de dricker", vilket var ett tydligt tecken på att det inte bara var en kortvarig trend utan att rosén var

här för att stanna. Han påpekade också att rosévinernas säsong gick från att vara väldigt koncentrerad till sommaren till att även sälja bra under andra delar av året.

Systembolaget

Steg tre i raketen är Systembolaget. De skapade inte trenden på något sätt. Däremot visade statistiken tydligt hur försäljningen började ta fart ordentligt några år efter Riche och Sturehof. Under första halvan av 00-talet låg rosévinsförsäljningen stabilt på mellan 1,4 och 1,5 procent av Systembolagets totala vinförsäljning. Därefter ökade andelen varje år och tredubblades på fem år.

Enligt Systembolagets presschef Lenart Agén var den främsta anledningen att "rosévinerna hade utvecklats både i kvalitet och i urval" samt att "de inte längre sågs som en blandning av vitt och rött vin".

Dyrare roséer och större flaskor

Tack vare den ändrade attityden kommer också roséviner i högre prislägen. På Systembolagets hemsida finns över 500 roséartiklar, varav cirka två tredjedelar kostar över hundra kronor för en helflaska och ett drygt tjugotal viner mellan 200 och 1000 kronor flaskan.

En intressant iakttagelse är att rosé säljs i många större storlekar, från magnum ända upp till 15-litersflaskor. Hela 7,1 procent av roséartiklarna är i större flaskor än helflaska. Det är tre gånger högre än för rött vin och hela tio gånger högre än för vitt.

– Vi har märkt att efterfrågan på stora flaskor för rosévin har ökat kraftigt på restauranger och barer, berättar Lucas Spinnars, affärsutvecklingschef hos vinimportören Fondberg. Konsumtionsmönstret av rosévin påminner nästan mer om champagne än om andra stilla viner och stora champagneflaskor har vi sålt stora mängder av under i alla fall 10 års tid. Att den trenden smittat av sig till hemmakonsumtionen tycker jag känns naturligt. Stora flaskor är festliga och rosévin och champagne är något vi konsumerar vid festliga och uppsluppna tillfällen. Det blir nästan alltid en konversationsstartare. En trelitersflaska känns på något sätt roligare än fyra vanliga om de ändå ska drickas vid samma tillfälle. 🍷

Rosévin

- lika komplicerat som vitt och rött

Rosévin är långt ifrån en enda produkt utan finns i många olika varianter. Ofta kategoriseras de i olika stilar beroende på färg eller tillverknings sätt. Oavsett indelningsmetod kan vi lugnt konstatera att rosé påverkas av hur det görs på ett liknande sätt som för vitt och rött vin.

Text: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

Det finns flera sätt att kategorisera roséviner i olika stilar. I Provence har man exempelvis skapat en skala med färger namngivna efter olika frukter. I skalan finns melon, mango, persika, pomelo, vinbär och mandarin. I Bordeaux är det vanligt att skilja på vanlig rosé och deras något mörkare specialitet *clairet*. För vanliga konsumenter delas roséer ibland in i kategorier som matrosé och pratrosé. Detta är bara några exempel på hur rosé kan kategoriseras. Det vanligaste i vinlitteraturen är dock att dela in dem utifrån vilken metod som använts för att ge vinets dess rosa färg.

Saignée

Vinmakare får ofta frågor från mer vintresserade om hur deras roséer är gjorda. Svaret förväntas vara antingen saignéemetoden eller någon annan metod. Detta har numera blivit ett relativt vanligt sätt att dela in roséviner i.

Ordet *saignée* kommer från det franska verbet *saigner* som betyder att blöda och för övrigt uttalas likadant. Saignéemetoden går förenklat ut på att man börjar göra ett rött vin, men låter i ett tidigt skede tappa av en del av musten innan skalkkontakten i tanken gett för mycket färg. Den del av musten som tappas av har fått lagom med färg för att bli rosévin och är nu separerad från skalmassan.

Mer i detalj brukar en saignée gå till så här: Druvorna skördas, avstjälkas och krossas. Därefter en skalkkontakt på mellan 5 och 24 timmar samtidigt som man hindrar jäsningsen att komma igång. När önskad färg uppnåtts låter man tappa av 5 till 15 procent av musten som sedan får jäsa vidare till ett rosévin.

En fördel är att den must som är kvar i tanken fortsätter att få kontakt med skalen. Det är också lite syftet med saignéemetoden, att göra ett mörkare och kraftigare rödvin genom att tappa av en del av musten och därmed få en högre andel skalmassa per liter

Ordet saignée kommer från det franska verbet saigner som betyder att blöda ”

jämfört med om man skulle ha låtit all must vara kvar i tanken.

En nackdel med denna metod är att forskningen visat att blå druvor som ska användas till rosévin bör skördas vid en lägre mognadsgrad, det vill säga tidigare än om de ska användas till rött vin. Saignéemetoden har därför kritiserats, bland annat av François Millo som tidigare var chef för vinorganisationen CIVP i Provence. Han har bland annat sagt att "saignéemetoden är en dålig metod för att göra rosé" och att "rosé bara råkar bli en biprodukt" med den metoden.

Skalkkontaktsmetoder

Det finns flera andra metoder som innebär att man låter skalen ha lagom mycket kontakt för att sedan separeras från all must till skillnad från bara en del av musten. De som ofta nämns är *macération* och direktpressning.

Ordet *macération* betyder urlakning, eller macerering som man också kan säga på svenska. Inom vinindustrin innebär det att krossa druvorna och låta skalens färgämnen ge färg åt musten. Även om det finns druvsorter med färgämnen i fruktköttet är det absolut vanligast med fruktkött utan färg och att det är skalkkontakten som ger färg åt roséer liksom åt röda viner.

Macerationsmetoden används för att göra röda viner, men även för många roséer. Fördelen är att de druvor som då används är odlade och skördade vid rätt mognad för att bli just rosé. Hur lång skalkkontakten ska vara varierar från region till region, från någon timme upp till någon dag. På vissa etiketter kan man läsa uttryck som "*d'une nuit*", vilket betyder "av en natt" syftandes på skalkkontaktens längd.

Direktpressningen eller *pressurage direct* som det heter på franska är antagligen den trendigaste metoden idag. Den associeras ofta till de mycket ljusa roséerna från Provence. Oftast ses direktpressningen som en





På vissa etiketter kan man läsa uttryck som "d'une nuit", vilket betyder "av en natt" syftandes på skalkontaktens längd. ”

helt egen metod, närmast jämförbar med att göra vitt vin, men ibland som en kort variant av macerationsmetoden.

Ibland nämns macération som ett mellanting mellan saignée och direktpressning. Det beror på att urlakningen ofta sker i tankar som liknar de jäsningsstankar som används vid saignéemetoden. I debatten om vilken metod som är bäst är det i alla fall tydligt att det är saignéemetoden som sticker ut och som av vissa inte riktigt accepteras för roséer av högre kvalitet.

Annat av betydelse

Det är dock inte bara saignée, macération eller direktpressning som avgör hur rosévinet är. Ny kunskap om hur man bäst gör rosé kommer på flera plan än så. Den nya forskningen har både förbättrat och förändrat rosévinerna.

Ett tydligt exempel är hur skörd vid nattetid och skalkontakt vid lägre temperaturer har

Direktpressningen eller pressurage direct som det heter på franska är antagligen den trendigaste metoden idag ”

gjort det möjligt att producera väldigt ljusa roséer som samtidigt har stor doftintensitet. Det är denna vintyp som just nu anses vara "äkt" rosé och är bland de mest efterfrågade. Tidigare krävdes ofta längre skalkontakt för att få tillräckligt med doft, vilket då per automatik innebar mörkare roséer.

Min gissning är att vi bara är i början av den kvalitativa utvecklingen av roséviner. Det är framför allt rosévinsinstitutet Centre du Rosé som jag tror kommer leda den utvecklingen. Jag bygger detta resonemang på erfarenheter från min gamla skola, Oenologiska institutet i Bordeaux. Det grundades år 1949 och den forskning som Émile Peynaud och Jean Ribéreau-Gayon ägnade sig åt under 1950-, 60- och 70-talen blev banbrytande för tillverkning av vita och röda viner i hela världen. Jag kommer med spänning att följa rosévinernas utveckling de kommande decennierna. 🍷

Centre du Rosé

- ett målinriktat forskningsinstitut

I utkanten av den lilla byn Vidauban i centrala Provence ligger en vacker och ack så viktig byggnad i slutet av en allé. Det är där forskningen kring rosévin för första gången tagits på allvar. Här fick jag ett långt samtal med Gilles Masson, rosévinsinstitutets chef sedan starten 1999.

Text och foto: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

Kunskap om rosévin är ett nytt fenomen. Under åren 1991–1995 läste jag vin i Bordeaux, bland annat enologi på det prestigefulla Oenologiska Institutet i Bordeaux. Mina professorer talade knappt om rosé. Det rosa vinet var en icke-produkt och det fanns definitivt ingen forskning om rosé att tala om. Istället var det trendigt att forska om jäststammar för vitt vin under ledning av professor Denis Dubourdieu.

Saker och ting förändras. I dag finns ett forskningsinstitut för rosévin. Det är fokuserat i dubbel bemärkelse. Dels märker jag att de som arbetar där är hängivna, att de gillar sitt jobb och har drivkraften kvar. Dels ägnar sig institutet enbart åt forskning om rosévin och låter andra institut sysselsätta sig med andra vintyper.



Giles Masson forskar om rosévin.

En forskare som chef

Rosévinsinstitutets chef Gilles Masson förstår sin roll och är mån om att formulera sig korrekt. Även om institutet ligger i Provence är han noga med att representera all rosé, från alla delar av världen. Det innebär exempelvis att inte favorisera direktpressad rosé som är typisk för Provence framför rosé framställd genom blödning som är vanligare i andra delar av världen.

Massons bakgrund är som forskare. Han läste oenologi i Montpellier. Först två år högskolekemi och sedan tre år oenologi. Därefter forskade han och skrev sin doktorsavhandling om ekens betydelse vid fatlagring av cognac. Forskarens ungdomliga nyfikenhet lyser igenom trots 17 år på jobbet och han ger mig generöst av sin tid trots att arbetsdagen egentligen redan är slut.

Starten

– Idén föddes redan 1995, berättar Gilles. En handfull producenter hade en tydlig vision om att "rosé är vår väg". I samband med det lades grunden för vår förening och fyra år senare hade vi ett forskningsinstitut.

På institutet förstod de tidigt att själva forskningen var avgörande. Om institutet skulle kunna ta ledarrollen för rosévinet var det tvunget att satsa på vetenskap och utveckling. I det ingick också en inriktning mot kvalitet.

Den tidiga forskningen

Institutet lät producenterna, föreningens medlemmar, komma till tals om den forskning de hade störst behov av. Ett stort antal förslag kom in, vilket vittnade om att behovet av forskning på rosé var minst sagt upp-dämt. De tre första forskarrapporterna be-

rörde roséviners terroir, druvmognad för rosé och skalkontaktens längd. Den allra första rapporten, den om terroir är extra intressant.

– Studien varade fyra år, förklarar Gilles. Allt var lika förutom terroiren. Vi jämförde samma druvsorter, skördade vid samma mognadsgrad när det gäller socker och syra och vinifierade på samma sätt. Vår forskning visade tydligt att terroir är ett viktigt begrepp även för rosévin. Vi kunde se samma drag hos vinerna från samma terroir från år till år, drag som skiljde dem från viner på samma druvor från andra terroirer. Rosé är alltså också ett terroirvin.

Framtiden

Än i dag är forskningen en viktig del av arbetet. Drygt fyrtio procent av den årliga budgeten på 600 000 euros går till forskning och då ska man veta att budgeten i dag är cirka tre gånger större än vid starten.

Under 2019 är en flytt till den närliggande kommunen Cannel-des-Maures inplanerad. Där kommer Centre du Rosé att ha egna vinstocker och forskningen kommer att få en något annorlunda inriktning, från arbetet i vineriet till hur man arbetar i vingården. Bland de forskningsområden som står högt upp på listan att beta av efter flytten står till exempel klimatförändringarna och hur man ska använda mindre bekämpningsmedel.

En riktig forskarsjäl slutar aldrig att vara nyfiken och ett forskningsinstituts uppgift är att fortsätta forska, eller som Gilles Masson säger: *Man får aldrig sluta trampa.* 🍇

Provence

- ursprunget med fler än ett ursprung

Provence är Frankrikes äldsta vinregion. Vinerna därifrån utgör själva sinnebilderna för en rosé och det är lätt att tänka på dem som ett enda vin. På senare tid har dock regionen fått fler ursprungsbeteckningar och blivit något mer komplex.

Text: Vincent "Vinbonden" Arrhenius Foto: Jan Rosborn

Troligtvis introducerades vinodlingar i Provence av greker redan på 600-talet före vår tideräkning. Det gör Provence till själva ursprunget för de franska vinerna. Ska man vara petig heter regionen egentligen Provence-Alpes-Côte d'Azur och förkortas PACA.

PACA täcker in ett relativt stort område där Côte d'Azur, som franska rivieran heter på franska, bara utgör den östra delen närmast Italien. I regionens västra del, mot Marseille, ligger Provence och det är där lejonparten av regionens viner produceras.

Tre stora ursprung (AOP)

Vinorganisation CIVP (Conseil Interprofessionnel des Vins de Provence) representerar förvisso inte hela regionens vinproduktion men en stor andel. Sedan den 1 januari 2006 fungerar CIVP som en enad organisation för vinmakare, köpare och säljare för tre av regionens ursprung: Côtes de Provence, Côteaux d'Aix en Provence och Côteaux Varois en Provence.

Côtes de Provence är inte bara den mest kända ursprungsbeteckningen utan också den största. På cirka 20 000 hektar odlas druvor till en produktion på omkring 90 miljoner liter. Vinodlingarna är något utspridda men ligger i huvudsak från kuststäderna Saint-Raphaël i öster till Toulon i väster samt

sex-sju mil inåt landet. En varierad jordmån har gjort att man inte längre ser det som ett enda ursprung och flera underdistrikt har etablerats.

Underdistrikten i Côtes de Provence är fyra officiella enligt hemsidan och ett till är på gång. Först ut var Sainte-Victoire och La Londe år 2005 följt av Fréjus tre år senare och Pierrefeu år 2013. Notre Dames des Anges är nästa men står ännu inte på CIVP:s officiella hemsida.

Vinerna från de nya ursprungsbeteckningarna eller cru-lägena framhåller i högre grad odlingsplatsen och har krav på lägre skördeuttag, maximalt 50 hektoliter per hektar jämfört med 55 för vanlig Côtes de Provence. Dessa mer utpräglade terroirviner säljs också i högre prislägen.

Côteaux d'Aix en Provence är den näst största av de tre. Med en odlingsareal på 4 000 hektar produceras 18 miljoner liter vin. Området ligger kring studentstaden Aix-en-Provence norr om Marseille och påverkas av den hårda, kalla och ofta torra mistralvinden som kommer norrifrån genom Rhônedalen. Antalet soltimmar ligger på 2 900 per år och nederbörden på mellan 550 och 680 millimeter. Olika jordmånstyper förekommer men mest hittar man kalkrik lerjord, sandjord och en del sten. Av de tre

är det detta område som har högst andel rött vin, elva procent jämt med sju i de två andra.

Côteaux Varois en Provence är minst av de tre med 2 500 hektar vinodling och en produktion på tolv miljoner liter. Området ligger mellan de två andra, rakt norr om Toulon. Däremot ligger det inte vid kusten utan en bit in i landet. Odlingarna ligger på upp till 500 meters höjd med ett snitt på 350 meter över havet. Långt ifrån kusten och omgivet av bergskedjor är klimatet mer likt ett inlands-klimat med väldigt varma sommar dagar och kyliga vintrar. Kalksten är ett dominerande inslag i jordmänen men man stöter även på lera, sten och flinta.

Rosé dominerar

Förra året bestod vinbranschen i dessa tre ursprung av 623 producenter varav 61 kooperativt samt fler än hundra vinhandlare. Produktionen är extremt inriktad på rosévin med en andel på hela 89 procent. Därefter är sju procent rött vin och 4 procent vitt.

På en odlingsareal av 26 860 hektar producerades 132 miljoner liter vin. Det motsvarade 176 miljoner helflaskor. Allt utom 20 miljoner var rosé. Med andra ord är Provence inte bara lika med rosé för att vi gärna dricker rosé på vår sommaresemester där utan även i den faktiska vinproduktionen. 🍷

Världens roséer

- mer än bara Provence

Provence må vara rosévinets epicentrum men rosévin görs på många håll och i svallvågorna av rosétrenden har vintypen blivit allt vanligare samtidigt som den introducerats där den inte funnits tidigare. Här går jag igenom några av de viktigare ursprungena samt ger några spännande exempel på lite mer udda roséer varav en är mindre än tio år gammal.

Text: Vincent "Vinbonden" Arrhenius Foto: Jan Rosborn

Rosévin är som tur är ingen obskyr liten vintyp som bara produceras i Provence. Regionen står faktiskt endast för cirka fem procent av världens totala rosévinsproduktion. All annan rosé tillverkas i andra delar av Frankrike och världen. Länderna Frankrike, Italien, Spanien och USA står tillsammans för ungefär fyra femtedelar av all rosévinsproduktion.

Frankrike

I Frankrike både konsumeras och produceras mest rosé i världen. År 2014 stod landet

för 30 procent av världspröduktionen och 36 procent av världskonsumtionen. Konsumtionsstatistiken är dock lite skev med tanke på att det inte bara är fransmän som dricker rosé i Frankrike. Alla vi som älskar fransk gastronomi, franska viner och fransk kultur åker gärna dit och hjälper till med den statistiken. Landet är också världens viktigaste turistdestination och välkomnade förra året hela 83 miljoner besök, vilket är fler än den franska befolkningen.

Rosévinskonsumtionen i Frankrike har ökat markant de senaste decennierna. Den

har tredubblats på tjugo år och är större än vitvinskonsumtionen. En flaska av tre som konsumeras i Frankrike är rosé och nio av tio vindrickare dricker rosé.

Som jag ser det startade rosétrenden i Frankrike för att sedan tack vare alla besökare spridas till dessa besökares hemländer. I statistiken för roséer från Provence – dit många svenskar åker – ökade exempelvis exporten till Sverige med hela 34 procent mellan åren 2014 och 2015. Rosé är emellertid mer än Provence och på nästa sida går vi igenom några få av rosévinernas alla ursprung.



Andra franska roséviner

I Rhônedalen ligger det lilla distriktet Tavel som förr ofta nämndes när man pratade om rosévin, i synnerhet om det gällde högkvalitativa och lagringsdugliga roséer. Stilen är annorlunda än i Provence med mörkare färg och högre alkohol. Det är inte den stil som efterfrågas mest just nu och på Systembolaget finns i skrivande stund bara ett tiotal listningar varav endast ett vin i ordinarie sortiment.

I Bordeaux finns förutom vanlig rosé, som säljs under beteckningen rosé, även den lokala specialiteten *clairet*. Denna kraftfulla och relativt mörka rosé är en kvarleva från den tiden då rödvinerna från Bordeaux var betydligt ljusare än i dag. Det var först på 1600-talet som man började producera mörkare rödviner i Bordeaux.

Loire visar upp en bred palett av vintyper. Strax efter vitt vin, som är den viktigaste färgen i Loire, kommer rosé. Uppskattningsvis står rosé för mellan en tredjedel och en fjärdedel av regionens totala vinproduktion. Mest känd är ursprungsbeteckningen Rosé d'Anjou som funnits i Sverige under lång tid.

Utöver Rosé d'Anjou finns flera andra rena rosévinsappellationer såsom Rosé de Loire, Cabernet d'Anjou, Cabernet de Saumur och den lilla appellationen Touraine Noble Joué på 30 hektar. Utöver dessa ingår rosé i många av Loires appellationer. I Sancerre som många likställer med vita viner på sauvignon blanc odlas exempelvis pinot noir på cirka en femtedel av odlingsarealen för produktionen av rött och rosé.

I Languedoc-Roussillon produceras faktiskt en ansevärd mängd rosé. Däremot produceras det så mycket annat vin, framför allt rött, att andelen rosé av den totala vinproduktionen blir låg. De senaste åren har dock regionens vinorganisationer och producenter kommunicerat mer kring sina roséviner, troligtvis som en logisk följd av att rosévinskonsumtionen i Frankrike och världen ökar så kraftigt.

Övriga Europa

Italien och Spanien är det två viktigaste europeiska rosévinsländerna efter Frankrike. Vinerna kan gå under många olika benämningar. Exempelvis rosato eller chiaretto på italienska respektive rosado eller clarete på spanska.

Det är tyvärr inte lika enkelt som i

Bordeaux där en rosé är ljusare än en clairet. En italiensk chiaretto kan variera kraftigt i färg från svagt orange-rosa till mörkt ljusröd. I Spanien kan man väldigt grovt säga att Navarra är hjärtat för relativt mörka, kraftiga och fruktiga rosados medan Rioja är den hemliga plats där man kan stöta på svagt färgade clarettes.

Dessutom används även mer internationella termer som rosé och blush samt lite mer ovanliga rosévarianter. Ramato är ett i huvudsak italienskt vin gjort på druvsorten pinot grigio. Druvan har en del färgpigment i skalet precis som andra druvsorter som slutar på grigio eller gris. Cerasuolo är ett annat exempel. Det beskrivs ofta som ett körsbärsfärgat rosévin, precis som namnet indikerar. Det har sin hemvist i regionen Abruzzo, på Italiens centrala ostkust rakt öster om Rom.

I Europa finns också exempel på helt nya roséviner. År 2011 skrev jag en artikel om roséport, en kategori som då funnits i tre år. Flera kollegor i branschen trodde att det var ett skämt för att de aldrig tidigare hört



talas om portvin i rosa skrud, men det är ett tydligt exempel på hur vinvärlden ganska snabbt kan förändras. Först ut var vinproducenten Croft med sin Croft Pink år 2008.

Övriga världen

Rosé produceras också i många så kallade Nya världen-länder och vi hittar flera exempel på bolaget från till exempel Argentina, Australien, Chile, Nya Zeeland, Sydafrika och USA.

Det sistnämnda landet är den största roséproducenten utanför Europa. Enligt statistik från bland andra organisationen OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du vin) står USA för ca 14 procent av världens rosévinsproduktion.

Det är vanligt att det står rosé på etiketten, men även namn som *blush* och *white zinfandel*. Blush är engelska och betyder att rodna, det vill säga att bli något rött på samma sätt som en rosé. Det är inte bara en amerikansk benämning utan den återfinns likväl i andra länder.

White zinfandel är starkt associerat med Kalifornien där det ofta är ett relativt sött, ljust rosa vin. I takt med att amerikanerna blivit mer vana vinkonsumenter har efterfrågan på denna typ av vin minskat medan importen av roséviner från Provence ökat kraftigt de senaste åren. 🍷

Rosa champagne

– undantaget som bekräftar regeln



Många vinintresserade har säkert hört att man i Champagne minsann får blanda vitt och rött vin för att göra roséchampagne i stället för mer accepterade metoder, vilket är lite lustigt med tanke på att Champagne är ett av världens mest prestigefyllda ursprung.

Text: Vincent "Vinbonden" Arrhenius

Redan på 1300-talet producerades roséviner i området Champagne. Detta var förvisso långt innan munken Dom Pérignon föddes och innan man gjorde mousserade vin. Som en kvarleva från den tiden finns ursprungsbeteckningen Rosés de Riceys under vilken det i dag produceras en liten kvantitet stilla rosévin på druvsorten pinot noir. När man under 1600- och 1700-talen lärde sig behärska tekniken att göra mousserande vin i Champagne gick produktionen istället alltmer mot vita viner.

Roséchampagnens utveckling

Det var först på 1800-talet som de första mousserande rosévinerna producerades. För att ge vinet den rosa färgen användes antingen rött vin eller tillsatsen "liqueur de Fismes", namngivet efter kommunen Fismes i departementet Marne i regionen Champagne-Ardenne. Användningen av den senare förbjöds år 1907 medan en tillsats av rött vin fortfarande är tillåten.

Under större delen av 1900-talet var roséchampagne inte någon storsäljare. År 1980 stod den för endast två procent av total champagneförsäljning. Det bör dock nämnas att roséchampagne på den tiden oftast var dyrare viner, årgångsbetecknad och i vissa fall en prestigecuvée.

Icke-årgångsbetecknad roséchampagne är ett nytt begrepp. Det har kommit de senaste decennierna, troligtvis som en naturlig konsekvens av en mer allmän rosétrend. Stilen har gått från en mörkare med 20 procent rött på 1990-talet till lättare roséchampagner med 12-15 procent i dag.

– Det var en trend under 00-talet då marknaderna efterfrågade denna typ av produkt, berättar Alexandre Ponnvoy, assisterande chefsvinmakare på champagnehuset Taittinger och den som under 2018 kommer att ta över efter nuvarande chefsvinmakare Loïc Dupont. Då kommunicerade CIVC mer om roséchampagne vilket hjälpte till att följa den generella rosétrenden. De senaste åren har den marknaden mognat.

Produktionsmetoder

Rent teoretiskt finns tre tillverkningsmetoder för att göra roséchampagne: *saignée*, *macération* och *assemblage*. Det två första används för att göra stilla roséviner på många håll i världen medan den tredje är typisk för roséchampagne.

Problemet är klimatet. Champagne ligger långt norrut, på gränsen till att kunna få bra färg i blå druvor. Dessutom odlas bara färgsvaga blå druvsorter såsom pinot noir och pinot meunier. Färgintensiteten i druvornas skal är med andra ord låg från början. Därför är saignée-metoden ytterst ovanlig i Champagne.

Det nordliga läget och det kalla klimatet gör också att årgångsvariationen för de blå druvsorterna blir extra stor. Vissa år blir det helt enkelt svårare att få till färgmognaden. Det försvårar om man varje år vill kunna komma ut med en produkt som är lik förra årets, vilket är lite av ett signum i Champagne. Detta blir svårare om man använder macérationsmetoden än assemblage-metoden, vilket är skälet till att just assemblage är den absolut vanligaste metoden i Champagne.

– Med en macerationsvinifiering är slutprodukten mindre lik från år till år, bekräftar Alexandre. Det är framför allt små producenter som gör det för att göra en annan typ

Eftersom assemblage-metoden innebär att man blandar vitt och rött vin kan man använda såväl blå druvsorter som den gröna druvsorten chardonnay för att göra roséchampagne.

”

av produkt. Det gör också att de sticker ut från mängden.

Assemblage må vara starkt kritiserad i många andra vinregioner, men det är en accepterad metod i Champagne. Märk väl att metoderna handlar om hur man får färg. Utöver dessa tre metoder finns en massa detaljer kring hur man gör roséchampagne. Som en liten men intressant detalj förekommer faktiskt tillsats av syra, som även den har en koppling till färgen.

- Vi kylstabiliserar våra champagner och under den processen tappar vinerna lite syra, förklarar Alexandre när jag frågar om varför de tillsatt vinsyra i sin prestigerosé. Så vi tillsätter lite vinsyra för att kompensera. Målet är att ta upp syran till vinets naturliga nivå. Syran är viktig för roséchampagne, både för att vinet ska ha en fräschör och för färgens skull. Med hög syra i vinet blir färgen yngre. Vid lägre syra blir den mer utvecklad.

Arbetet i vingården

Det är inte bara i vineriet producenterna anpassar teknikerna utifrån de klimatiska förutsättningarna. Även i vinodlingarna utformas arbetet för att på bästa sätt göra en bra rosé. En av de viktigaste delarna är hur man får mognad i de blå druvorna. Det gäller att välja odlingslotter med bra solexponering. För att underlätta mognaden tar man ut lägre skördeuttag än om druvorna skulle användas till vit champagne.

- Uttaget per hektar för druvor till

roséchampagne ligger ofta på 8 000 kg/ha jämfört med 11–12 000 kg per hektar för samma druvsort till vit champagne, preciserar Alexandre. Det motsvarar cirka 30 procent lägre uttag per hektar. Även uppbindningen kan vara annorlunda med färre knoppar och mer avlövnings för att få bättre luftning och större exponering för klasarna. Druvorna skördas vid en högre mognad för optimal fenolisk mognad och bästa extraktion av antocyaner.

Vinifiering av det röda vinet

Eftersom assemblage-metoden innebär att man blandar vitt och rött vin kan man använda såväl blå druvsorter som den gröna druvsorten chardonnay för att göra roséchampagne. Oavsett metod krävs dock att man använder pinot noir och/eller pinot meunier.

- På Taittinger använder vi båda sorterna för våra roséchampagner, utvecklar Alexandre Ponnay. Det är dock bara pinot noir som vinifieras som rött. Druvor som ska bli rött vin låter vi ligga på tank i 4-5 dagar vid låg temperatur (12 grader Celsius) för att urlaka färg och doft innan vi låter temperaturen gå upp och jäsningen gå igång. Under 5-6 dagars alkoholjäsning fortsätter vi med skalkontakten för att ge vinet tannin, struktur och doft. För att undvika flyktiga syror låter vi aldrig temperaturen gå högre än 23-25 grader. Därefter drar vi av den färdigjasta musten och pressar skalresterna för

att använda även det i vinet. Vi genomför malolaktisk jäsning och sedan är vinet klart att användas till våra roséer. Vi har en stor palett med olika röda viner att använda ungefär som en konstnär när han gör en tavla. Avslutningsvis blandar vi det röda vinet med vitt vin och gör en andra jäsning på butelj.

Skillnad på pinot och pinot

Det är inte bara skillnad på pinot noir och pinot meunier. Det är även skillnad på pinot noir från olika ursprung, vilket är bra när man ska blanda en champagne.

- Vi har två olika vinifieringsanläggningar för det röda vinet till våra roséchampagner, förtydligar Alexandre. Den ena ligger i Côte des Bar i den södra delen av Champagne. Där gör vi en frisk, fruktig och aromatisk pinot noir. I norr, på Montagne de Reims, får vår pinot noir mer tannin och struktur.

Det finns uppenbart mer att lära sig när det gäller roséchampagne än att bara veta att man får blanda rött och vitt vin. Förutom ökad kunskap ger ett samtal med någon som Alexandre en större förståelse för varför man i Champagne envisas med använda denna metod.

Fotnot

Vincent "Vinbonden" Arrhenius är mycket uppskattad provningsledare, föreläsare och vinresearrangör, inte minst för munsänksektioner. Han är prisbelönt vinboks författare och vinskribent samt utbildar sommelierer. Se Vincents hemsida www.vinbonden.se

Tema rosé

Det kändes som om det var på beställning inför det här numret när Systembolaget visade upp sitt fasta sortiment av roséviner för vinskribenterna i början på maj. Här följer ett urval med de i mitt tycke bästa vinerna. Kriterierna har liksom för alla andra viner varit balans, struktur, komplexitet och längd.

Att Frankrike är det ledande landet när det kommer till roséviner märks inte minst i Systemets sortiment. Det innebär också att listan nedan domineras av franska viner. Där finns det bästa och mest varierade utbudet, trots att bara Provence och Rhône är representerade.

12,5
=
89:-

2106 Patchwork Malbec Rosé
Altia, Mendoza, Argentina
6515, Altia Sweden

Fruktig, avrundad doft med plommon, körsbär och lite mörka bär. Medelfyllig smak med pigg början, ganska strukturerad mitt med plommon- och bäraromer, viss densitet, schysst längd och välavvägd avslutning.

12
=
79:-

2016 Las Torres Rosé Reserva Cabernet Sauvignon
Miguel Torres Chile, Valle Central, Chile
6489, Miguel Torres

Fruktig doft med lite avrundade cabernettoner med svartvinbär, blåbär, örter och färsk salvia. Medelfyllig, rik och avrundad smak med viss kropp, infattade syror, bra längd och lite uppstramande avslutning.

12
=
89:-

2016 Les Fumées Blanches Rosé
François Lurton, Méditerranée, Frankrike
22138, The WineAgency Sweden

Blek roséfärg. Ung doft med hallon, rödvinbär och röda körsbär. Ung, fräsch och fruktig smak med liten rondör i kroppen, fin syra, bra balans och hyfsad längd. Rent och behagligt vin av sauvignon gris.

12,5
=
87:-

2016 Domaine de Collavery
Coteaux d'Aix-en-Provence, Frankrike
2859, Stellan Kramer

Ljus roséfärg. Ung, fruktig doft med karaktär av röda bär och örter. Medelfyllig, fruktig smak med viss strävhet, pigga syror och god längd med hallon, rödvinbär och lite torkade örter. Grenachedominerat.

12,5
=
95:-

2016 Pierre Paul Rosé
Domaines Pierre Chavin, Côtes de Provence, Frankrike
74125, The Wine Team Global

Blekt gulrosa färg. Ung doft med röda bär, rött äpple och örter i dragen. Fruktig smak med viss struktur, bra längd och rätt nyanserade aromer. Ekologiskt.

13
=
99:-

2016 Cuvée Madame Sélection des Demoiselles
Château des Demoiselles, Côtes de Provence, Frankrike
2203, Contemporary Wines Sweden

Blek roséfärg. Öppen, fruktig doft med körsbär, hallon, jordgubbar, apelsin och örter. Medelfyllig, fruktig smak med kropp, goda, fräscha syror, trevlig nyansering och liten alkoholvärme i avslutningen.

13
=
115:-

2016 Grande Recolte
Château de Berne, Côte de Provence, Frankrike
75286, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel

Blekrosa färg. Återhållen doft med röda vinbär, hallon, smultron och lätta örttoner. Medelfyllig, fruktig smak med fint nyanserade aromer, rena, väl integrerade syror, bra längd och liten stramhet i avslutningen.

13,5
+
119:-

2016 M de Minuty Rosé
Château Minuty, Côtes de Provence, Frankrike
2590, Ward Wines

Blek, vattning roséfärg. Öppen, ung doft med rena toner av röda bär och lite örter. Medelfyllig, ung, fräsch smak med trevlig kropp, klara syror, riktigt bra längd med nyanserade bäraromer och rent, fast slut.

Det hade gärna fått vara några viner även från andra franska distrikt som Loire, Bordeaux och varför inte Bourgogne, pinot noir funkar ju utmärkt som rosé.

Ett par italienare med bra fräschör har också tagit plats på listan medan de spanska roséerna kändes ointressanta den här gången. Utbudet från Nya världens vinländer är litet men det som ändå finns är oftast helt OK. Med undantag för viner typ white zinfandel som är obalanserat sötsliskiga. Designade för förstagångsfyllor?

Ulf Jansson

14
=
145:-

Minuty Prestige Rosé
Château Minuty, Côtes de Provence, Frankrike
79353, Ward Wines

Mycket ljus roséfärg. Ung, fruktig doft med röda körsbär, lingon, hallon och örter. Medelfyllig, ung, fin, fruktig smak med viss densitet, god struktur med fina syror, riktigt bra längd och fast slut med liten pepprighet. Bra karaktär.

13
=
50:-/375ml

2016 Les Remparts des Ceps Dorés Rosé
Cave des Vignerons à Sablet, Côtes du Rhône, Frankrike
2239, Moestue Grape Selections

Ljusröd färg. Fruktig doft med rött äpple, röda bär och lite kryddiga toner därtill. Medelfyllig, god, fruktig och bra balanserad smak med god kropp, integrerade syror och fin längd. Grenache kompletterad med syrah och cinsault.

13
+
89:-

2016 Côtes du Rhône Rosé Calvet
Calvet, Frankrike
2219, Enjoy Wine & Spirits

Ljus rosa färg. Fruktig och lite kryddig doft med hallon, jordgubbar och en del örttoner. Medelfyllig, fruktig och ganska strukturerad smak med god längd och nyanserade aromer. Ganska välbyggd rosé för matbordet.

13,5
+
115:-

2016 Les Lauzeraies Tavel
Les Vignerons de Tavel, Rhône, Frankrike
2724, Terrific Wines

Ljusröd färg. Öppen, fruktig och örtig doft med inslag av hallon, blåbär, plommon och rosmarin. Medelfyllig, fruktig smak med god densitet, bra kropp, liten strävhet i strukturen, ren, balanserad syra och varmt, ganska stadigt slut med litet mineralinslag. Matvin.

12,5
=
89:-

2016 Valle Reale Cerasuolo Rosé
Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo, Italien
2242, The WineAgency Sweden

Blek, gulrosa färg. Återhållen, ung doft med drag av röda körsbär och hallon. Medelfyllig, ung, fruktig smak med fruktig kropp, friska syror och riktigt bra längd med röda bär i tonerna. Ekologiskt.

13
+
89:-

2016 Albia Rosé
Barone Ricasoli, Toscana, Italien
2248, WineWorld

Vattning roséfärg. Ung, rödbärig doft med inslag av körsbär och röda vinbär i tonerna. Medelfyllig, ung, frisk och fruktig smak med god intensitet, riktigt bra längd och rent, gott slut. Fokuserat.

12
=
89:-

2015 Sant'Emiliano Chiaretto
Pratello, Valtenesi, Ventien, Italien
2112, Giertz Vinimport

Ljusröd roséfärg. Fruktig doft med röda körsbär, hallon och blåbär. Lite lätt, något fruktsöt smak med rödbäriga aromer och bra, balanserad syra. Ekologiskt.

12
=
85:-

2016 Mulderbosch Rosé
Mulderbosch Vineyards, Coastal Region, Sydafrika
6077, Vinunic

Något utvecklad doft med röda bär och örter i tonerna. Medelfyllig, rättfram, frisk och bärig smak med god intensitet.

Godbitar i juni

Nu i juni fyller Systembolaget på med nya artiklar i sitt fasta sortiment igen. Som vanligt handlar det om mer vardagliga och inte alltid så intressanta viner. Men som alltid med ett och annat undantag. Den här gången i form av ett par röda viner och ett förstärkt.

De första två kommer båda från samma producent, Giacomo Borgogno i byn Barolo. Det är dels *Langhe Rosso Pinin 2013* som är en cuvée av barbera, nebbiolo och dolcetto, tre klassiska piemontesiska druvor. Kombinationen är inte ovanlig för områdets vinproducenter och ger oftast riktigt trevliga viner där nebbiolo står för strukturen, dolcetto för fruktigheten och barbera för syran. Och det blir inte sämre av att vinerna oftast säljs till rena vänskapspriser.

Borgognos andra vin, *No Name 2012*, har också det ursprungsbeteckningen Langhe på etiketten. Innehållet är däremot ett rent baroloovin där druvorna kommer från gårdarna Cannubi, Liste och Fossati. Men när vinet första gången presenterades för vinmyndigheterna tyckte dessa inte att det var typiskt nog. Vinmakaren Andrea Farinetti fick helt enkelt klassa ner vinet. Och "som en stillsam protest mot den byråkrati som plågar den italienska vinnäringen" kallar han det "No Name". Oavsett vad som står på etiketten är det ett mycket bra nebbioloovin som står sig väl i jämförelse med de flesta andra instegsbarolos.

Starkviner har kommit helt ur modet och för en alltmer tynande tillvaro, inte bara på Systembolaget utan även i vinhandeln i stort. Desto roligare då att få se Gérard Bertrands *Rivesaltes Ambré 1985* ta plats på hyllorna. Vinet, ett *vin doux naturel*, ingår i en sydfransk tradition med förstärkta viner och har i det här fallet en idémässig

koppling till tawny port. Druvan här är grenache som på vanligt sätt har fått jäsa några dagar innan man stoppat fermenteringen med sprit. Vinet har sedan fatlagrats i hela 31 år innan det buteljerades. Mycket komplext men ändå inte med samma uttalade fatkaraktär som den portugisiska kusinen borde det passa till bakverk och lagrade hårdostar. Äventyrligt lagda testar förstås med ank- eller gåslever.

Månaden innehåller förstås också ett släpp med tillfälliga, lite exklusivare artiklar i mindre partier. Där fastnar vi för ett par viner från Laurence Feraud på Domaine du Pégau: *2014 Côtes-du-Rhône Maclura* och *2013 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réservee*. Cuvée Réservee har vi sett förut av några årgångar på bolaget men Maclura är en ny bekantskap. Det kommer från mer än 50-åriga stockar på en egendom Laurence köpte in 2012 och snabbt döpte till Château Pégau för att skilja den från familjedomänen. I och med köpet tredubblades hennes samlade vingårdsareal till drygt 60 ha och det har gett henne möjlighet att förutom châteauneuf-du-pape även producera côtes-du-rhône-villages, côte-du-rhône och vins de France.

De två nu aktuella vinerna har gjorts på samma sätt med skörd för hand av riktigt mogna druvor som därefter jästs med hela klasar i betongkar. Druvsorterna, där grenache på för området vanligt sätt är dominerande, macererade tillsammans, ingen odlad jäst tillsattes och efter avslutad jäsning och pressning lagrades vinerna, beroende på sort, antingen i tank eller stora gamla liggare av ek. Det har gett två hedonistiska viner med tilltalande sydfransk karaktär där jag gärna skulle se fyndmässiga Côtes-du-Rhône Maclura ingå i fasta sortimentet.

Ulf Jansson


NYA VINER JUNI


Mousserande viner

| | |
|-----------------------------|--|
| 12,5 = 92:- | Jacob's Creek Chardonnay Pinot Noir Brut Orlando, South Eastern Australia, Australien 7359, Perno Ricard Sweden Fruktig doft med persika, tropisk frukt och en del bärtoner. Torr, fruktig smak med rik mousse, behaglig syra, fin längd och bra balans. |
| 13 = 119:- | Veuve Ambal Crémant de Bourgogne Brut Frankrike 7911, Vinia Sweden Doft med äpple, persika, liten bärton och citrus. Torr, avrundad, lite utvecklad smak med god mousse, fin syra, litet mineralinslag och schysst längd. Bra karaktär. Ekologiskt. |
| 12 - 99:- | Brochet Blanc de Blancs Chardonnay Brut Ampelidae, Frankrike 7919, Oenoforos Fruktig, lite stickig doft med inslag av kartiga äpplen och citron. Lätt, torr smak med mjuk mousse, god balans med bra syra och liten längd. |
| 12 - 321:- /1500ml | Victoria Prosecco Black Edition La Dolce Vita Brut Borgogno, Prosecco, Italien 77504, Hard On Fruktig doft med äpple och persika i dragen. Lätt, torr, fruktig smak med yvig mousse, frisk syra, bra balans och hyfsad längd. |
| 12 - 101:- | Victoria La Dolce Vita Rosé Borgogno, Venetien, Italien 78247, Hard On Fruktig doft med bärtoner. Lätt, avrundad, bärig smak med yvig mousse, ganska stram syra och anständig längd. |

Vita viner

| | |
|-------------------|--|
| 13 = 109:- | 2016 Climbing Chardonnay Cumulus Wines, Orange, New South Wales, Australien 2094, Fondberg Avrundad, fruktig doft med äpple, persika, lite smör och ek. Torr, fruktig och lite ekig smak med rätt stram syra och bra längd och balans. Aussiechardonnay med svalvuxen karaktär. |
| 14 + 129:- | 2012 Château Coucheroy André Lurton, Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankrike 4136, Bibendum Utvecklad och avrundad doft med gula frukter, lite ek och flädertoner. Medelfyllig, torr, utvecklad och nyanserad smak med trevlig mineralsalta, fint avvägd syra, riktigt bra längd och lite väl varm avslutning. |
| 14 - 199:- | 2015 I by Château Luchey Halde Château Luchey-Halde, Pessac-Léognan, Bordeaux, Frankrike 3509, Quaffable Wines Sweden Doft med gula frukter, vax, fläder och fat. Medelfyllig, torr smak med fruktig attack, framväxande fatkaraktär i mittpartiet, bra syra, nyanserade aromer och rent slut. |
| 12,5 + 79:- | 2016 Brochet Facile Grenache Blanc Ampelidae, Languedoc-Roussillon, Frankrike 5492, Oenoforos Avrundad doft med gula äpplen, gula plommon och några blomtoner. Medelfyllig, torr, fruktig smak med viss tyngd, trevlig rondör i kroppen, balanserad syra och bra längd. |

13
=
99:-

2016 Domaine de la Bournaire
Vins de Grandes Cuvées, Muscadet de Sèvre-et-Maine, Loire, Frankrike
5799, VinoNovo
Återhållen, ung, fruktig doft med grönt äpple, mandel, tång och citrus. Lätt, torr, ung och fruktig smak med god intensitet, frisk syra och rent slut med litet mineralinslag. Bra karaktär.

14,5
=
89:-/375ml

2016 Sancerre Domaine des Vieux Pruniers
Christian Thiroit Fournier, Loire, Frankrike
5494, Vinia Sweden
Öppen sauvignondoft med svartvinbärsblad och fläder som dominerande toner. Medelfyllig, torr, fruktig och trevligt mineralig smak med fin längd med nyanserade aromer och bra balans med stram syra.

11
-
89:-
2016 Sokos Malagousia
Sokos, Attika, Grekland
2380, Haugen-Gruppen
Liten, ung, fruktig och blommig doft. Lätt, torr och ganska frisk smak med bra syra och liten sälta. Okomplicerat vin av savatiano och roditis.


13
=
119:-
2016 Greco di Tufo
Tenuta Iovine, Greco di Tufo, Kampanien, Italien
6013, Quaffable Wines Sweden
Ung, fruktig doft med gult äpple, dito plommon och liten kryddighet. Medelfyllig, torr smak med god, fruktig början, nyanserad mitt med bra syra och god balans, fin längd och lite kryddig avslutning. Bra karaktär.

13
=
119:-
2016 Hiruzta Txakolina
Hiruzta, Getariako Txakolina, Baskien, Spanien
2289, Riktig Cider
Ung doft med drag av äpple, päron, citrus och mineral. Torr, fruktig smak med bra struktur med liten strävhet och ganska stram syra, fin längd och rent, småkryddigt slut med liten beska. Vin av hodarrabi zuri med lite gros manseng.

14
=
149:-

2006 Viña Soledad Tête de Cuvée Reserva
Bodegas Franco-Españolas, Rioja, Spanien
2152, Terrific Wines
Stor, utvecklad doft med gula plommon, boket äpple, fat, vanilj, nötter och torkade fikon. Medelfyllig, torr, mogen smak med rätt komplex fatkaraktär, lagom stram syra och riktigt bra längd. Karaktärsfullt.

11
-
79:-
2016 Ruppertsberger Imperial Cuvée Organic
Ruppertsberger Weinkeller Hoheburg, Pfalz, Tyskland
2801, Giertz Vinimport
Fruktig och blommig doft och medelfyllig smak med avrundad början, viss rondör i mittpartiet och sedan ett lite snipigt slut.

13,5
-
139:-

2016 Piesporter Riesling Kabinett
Weingut Breit, Mosel, Tyskland
7920, Stellan Kramer
Ung, fruktig doft med gröna äpplen, päron, lime, lite blommor och mineral. Lätt, halvsöt, fruktig, ung smak med livlig syra, nyanserade aromer och ren, sötsyrlig avslutning.

Sött vin

11
=
69:-
2016 Ricossa Moscato
Cuvage, Piemonte, Italien
4325, Mondo Wine Sweden
Ung muscatdoft med gula frukter, blommor, lite apelsin och gula russin. Lätt, söt och mjuk smak med len textur, balanse-rad syra och schysst längd. Till lätta bärdesserter.

Roséviner

10
-
79:-
2016 Les Ormeteaux Cabernet d'Anjou
Loire Propriétés, Anjou, Frankrike
2286, Carovin
Fruktig, rödbärig doft med inslag av gräs och örter. Lätt, fruktig smak med tydlig sötma, snälla syror och hyfsad längd.

12,5
=
89:-
2016 Montrose Rosé
Domaine Montrosé, VdP d'Oc, Frankrike
72084, Fields Wine Company
Öppen doft med karaktär av röda bär. Medelfyllig, fruktig och bärig smak med liten, fin strävhet, god, syra, bra längd och fin balans.

10
-
99:-
2016 Domaine Vico Sciaccarellu Rosé
Domaine Vico, Korsika, Frankrike
2178, Hemberga Dryckesgrossisten
Ung, bärig doft och lätt, fruktig smak med bra fräschör i början och sen en störande besk avslutning.

13
=
119:-
2016 Cassiopea Bolgheri Rosato
Poggio al Tesoro, Bolgheri, Toscana, Italien
4023, Mondo Wine Sweden
Öppen, ung doft med röda bär, röda körsbär och lätta örttoner. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med god kropp, rätt nyanserade aromer, bra syror och fin längd. Fräscht.

12,5
=
89:-
2016 Carneval Rosado
Bodegas Luis Gurpegui Muga, Rioja, Spanien
2095, Altia Sweden
Fruktig doft med röda bär och plommon i tonerna. Medelfyllig, fint fruktig smak med trevlig nyansering, goda syror och bra balans. Rättfram.

Röda viner

11
=
69:-
2016 Santa Ana Classic
Mascota Vineyards, Argentina
6571, Chris-Wine
Fruktig doft med blåbär, plommon och viol i tonerna. Medelfyllig dito smak med fräscha syror och schysst längd.

12,5
-
119:-
2015 WaraWara Cabernet Sauvignon
CW Wines, Coonawarra, Australien
6868, Broadland Wineries
Doft med svarta vinbär, plommon, några gräsiga drag och ek. Medelfyllig, fruktig smak med avrundad början, rätt höga syror i mittpartiet och varm, samtidigt snipig avslutning. Hänger inte ihop riktigt.

12,5
=
89:-

2016 Errazuriz Estate Series Cabernet Sauvignon
Maipo, Chile
2205, Winemarket Nordic
Fruktig och syltig doft med svarta vinbär, mynta, salvia och fat. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med bra struktur och fin längd med sammansatta aromer. Druvtypiskt.

13
=
99:-

2016 Beaujolais Villages L'Escarpe
1752 Signature Vins, Beaujolais, Frankrike
5493, Vinologica
Återhållen, ung doft med hallon och röda körsbär i dragen. Ung, fruktig smak med trevligt småkärva syror, god intensitet, bra balans och rent slut. Bra karaktär.

15
=
189:-

2015 Saint-Joseph Dauvergne Ranvier
Saint-Joseph, Rhône, Frankrike
2875, Mondo Wine Sweden
Något utvecklad doft med mörka bär, lakrits, peppar, viol och fat i tonerna. Medelfyllig, fruktig, småsträv smak med sammansatta aromer, god intensitet, bra syra och varm, pepprig avslutning. Lite robust för appellationen.

13,5
+
98:-
2015 Rosso di Valtellina Satiro
Pietro Nera, Lombardiet, Italien
2307, Utsökt Mat i Göteborg
Öppen, fruktig doft med plommon, nypon, röda bär och lite fat. Medelfyllig, god, fruktig och tanninstram smak med fin syra, sammansatta aromer, bra längd och fast slut. Nebbiolo med lite pignola och rossola.

13,5
+
119:-
2013 Borgogno Langhe Rosso Pinin
Giacomo Borgogno, Langhe, Piemonte, Italien
78651, The WineAgency Sweden
Öppen och utvecklad doft med körsbär, plommon, blåbär och lite fat. Medelfyllig, god, fruktig och nyanserad smak med lagom sträv struktur, fin, ren syra och riktigt bra längd. Tilltalande cuvée av barbera, nebbiolo och dolcetto.

MASI

CAMPOFIORIN

BORN UNIQUE

MASI CAMPOFIORIN 50 ÅR!

Campofiorin föddes 1964 och skapade en helt ny vintyp. Sedan dess har Campofiorin blivit en succé världen över.

Masi firar inte bara sin 50-åring med ny ståtlig specialetikett, man har också uppgraderat jubileums-årgången genom att basera vinet på druvor från de allra bästa vingårdarna, lägen som normalt reserveras för Amarone. Campofiorin 2014 är ett harmoniskt, kryddigt och fylligt vin med inslag av mogna, mörka körsbär och fat. Eftersmaken är lång och välbalanserad. Campofiorin går utmärkt att avnjuta idag, eller att spara i minst 20 år. Det är inte många viner som har sådan extrem potential.

FYND!

Allt om Vin nr 5 2017

Nr 5123. Masi Campofiorin, 125 kr. 750 ml.
Alkoholhalt 13%. (Finns även i 375 ml och 1500 ml.)

ITALIAN WINE STYLE
SINCE 1964



**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem**

| | | |
|-----------------------------|---|--|
| 15,5 + 249:- | 2012 Borgogno No Name Giacomo Borgogno, Langhe, Piemonte, Italien 73661, The WineAgency Sweden | Utvecklad doft med plommon, tjära, nypon, rosor, läder och fat. Medelfyllig, god, utvecklad och rätt komplex smak med tanninstram struktur, fin, balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. Nedklassad barolo från gårdarna Cannubi, Liste och Fossati. |
| 16 = 315:- | 2012 Barolo Cannubi Fratelli Serio & Battista Borgogno, Piemonte, Italien 77763, Larkum | Stor, utvecklad doft med körsbär, slånbar, viol, fat, läder och lite tjära. Drygt medelfyllig, utvecklad och stadig smak med komplexa aromer, utmärkt längd och småstöddig avslutning med värme. |
| 15 = 199:- | 2014 Il Sasso Piaggia, Carmignano, Toscana, Italien 2303, Vinunic | Fruktig doft med körsbär, lingon, örter, ek och svarta vinbär. Drygt medelfyllig, fruktig, ekig och bra sammansatt smak med god struktur, riktigt fin längd och påtaglig värme i avslutningen. Sangiovese med cabernet och merlot. |
| 14 = 139:- | 2012 Poggio Teo Valiano Gestioni Piccini, Chianti Classico, Toscana, Italien 81254, Enjoy Wine & Spirits | Utvecklad doft med körsbär, plommon, tobak, lite örter och fat. Medelfyllig, fruktig och utvecklad smak med god strävhet, ren och klar syra, riktigt fin längd med nyanserade aromer och fast slut. Bra ursprungs-karaktär. |
| 14 = 149:- | 2015 Rosso di Montalcino Villa al Cortile Villa al Cortile, Toscana, Italien 2306, Enjoy Wine & Spirits | Lite utvecklad doft med körsbär, plommon och fat- och lädertoner. Medelfyllig, rik, fruktig smak med ganska stadig struktur, bra längd med sammansatta aromer och varm avslutning. |
| 12 - 99:- | 2014 Cave Kouroum Petit Noir Bekaa, Libanon 12501, Consealed Wines | Något utvecklad doft med blåbär, svarta vinbär, pinje och örter i tonerna. Medelfyllig, fruktig smak med sötna i attacken, tydlig strävhet i mittpartiet och en hel del alkoholvärme i avslutningen. Mycket innehåll men inget samspel. Cuvée av syrah, cabernet sauvignon, carignan och cinsault. |
| 13 = 119:- | 2014 Quinta do Cachão Reserva Vinhos Messias, Douro, Portugal 2084, Stellan Kramer | Avrundad doft med plommon, blåbär, björnbär, lite apelsin och fat. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god strävhet, bra längd med sammansatta aromer och rätt frisk syra som stramar upp avslutningen. |
| 11,5 = 69:- | 2015 Radio Boca Garnacha Hammeken Cellars, Cariñena, Aragon, Spanien 70083, Giertz Vinimport | Varm doft med plommon, röda bär och lite lädertoner. Medelfyllig, fruktig, rättfram smak med lagom strävhet och syra och viss värme därtill. |
| 11 - 79:- | 2015 Gran Real Tempranillo Fields Wine Co, La Mancha, Spanien 79342, Fields Wine Company | Fruktig doft med plommon, röda bär och fat och dito smak med lite torr strävhet och bra syra. |
| 14 - 395:- /1500ml | 2013 Venta Las Vascas Uvas Felices, Ribera del Duero, Spanien 75821, Vinovativa | Varm, utvecklad doft med plommon, syltade röda och mörka bär samt ek. Ganska fyllig, rik smak med fruktig början, tydligt strukturerad mitt med riktigt bra längd med sammansatta aromer och fast slut med påtaglig värme. |

| | | |
|-----------------|---|---|
| 12 + 69:- | 2014 Anciano Crianza Bodegas Navalon, Valdepeñas, Spanien 2261, The Wine Team Global | Fruktig doft med inslag av blåbär, plommon och örter. Medelfyllig smak med god början, ganska koncentrerad mitt med mogna syror, bra längd och liten värme i slutet. Mycket vin för pengarna. |
|-----------------|---|---|

| | | |
|-----------------|--|---|
| 13 + 82:- | 2011 Lagunilla Reserva Bodegas Lagunilla, Rioja, Spanien 70684, Brandpartners | Trevligt utvecklad doft med plommon, jordgubbar, smultron, ek och vanilj i varma toner. Medelfyllig, utvecklad smak med fruktig kropp, fatkaraktär, bra syror, riktigt fin längd och varm avslutning. Bra karaktär. |
|-----------------|--|---|

| | | |
|-----------------|--|--|
| 13 = 95:- | 2016 Pieter Carstens Cinsault Leeuwenkuil, Coastal Region, Sydafrika 2012, The Wine Team Global | Öppen, fruktig doft med både mörka och röda bär samt lite örttoner. Medelfyllig, fruktig smak med bra syror, fin längd med sammansatta aromer och ren, ganska fast avslutning. |
|-----------------|--|--|

| | | |
|-----------------|--|---|
| 12 + 69:- | 2016 Arniston Bay Original Shiraz Cabernet Sauvignon Stellenbosch Vineyards, Stellenbosch, Sydafrika 2807, VCT Sweden | Varm, syltig och kryddig doft med inslag av svarta vinbär, blåbär, körsbär och lakrits. Ganska fyllig smak med avrundad början, god intensitet och fräscha syror i mittpartiet och sedan en varm avslutning. Mycket smak för liten slant. |
|-----------------|--|---|

| | | |
|-------------------|--|---|
| 12,5 + 79:- | 2015 The City Runner Cabernet Sauvignon Oenoforos, Kalifornien, USA 4996, Oenoforos | Syltig doft med mörka bär typ svartvinbär, lite gräs och örter. Ganska fyllig, rik, fruktig och avrundad smak med god kropp, inlindade syror, schysst längd och amaronevarm avslutning. Generöst. |
|-------------------|--|---|

| | | |
|------------------|--|--|
| 14 - 189:- | 2015 Sivas-Sonoma Pinot Noir Don Sebastiani & Sons, Sonoma Coast, Kalifornien, USA 5355, Kiviks Musteri | Dov, fruktig och lite utvecklad doft med jordgubbar, plommon och fat i lite syltiga toner. Medelfyllig, rik, fruktig och avrundad smak med god kropp, mogna syror och varm avslutning. |
|------------------|--|--|

Starkvin

| | | |
|------------------------|--|---|
| 16 + 110:-/375ml | 1985 Gérard Bertrand Rivesaltes Ambré Gérard Bertrand, Rivesaltes, Languedoc-Roussillon, Frankrike 8381, Ward Wines | Stor, mogen doft med plommon, mandel, nötter, honung, pomerans och torkad frukt som fikon och russin. Drygt medelfyllig, söt, rik smak med len textur, komplexa aromer med utmärkt längd och eldig avslutning med mjuk sötna. |
|------------------------|--|---|

SMÅPARTIER 9 JUNI

Mousserande viner

| | | |
|------------------|--|--|
| 14 - 239:- | 2014 Zuccardi Blanc de Blancs Familia Zuccardi, Tupungato, Mendoza, Argentina 99101, Fondberg | Trevligt utvecklad doft med persikolik fruktighet, citron, nötter och bröd i tonerna. Torr smak med god mousse, hög syra, riktigt fin längd med nyanserade aromer och rent, något snipigt slut. Chardonnaybubbel med svalvuxen karaktär. 900 fl. |
|------------------|--|--|

| | | |
|------------------|--|--|
| 17 = 499:- | 2010 Deutz Brut Vintage Champagne, Frankrike 99592, Swedish Brand | Utvecklad doft med bra djup och inslag av röda bär, äpple, persika, bröd, citrus och mineral i rena toner. Torr smak med fruktig attack, komplex mitt med krämig mousse, ren, god och perfekt avvägd syra, utmärkt längd och gott slut med citrus och mineral. Elegant. 1800 fl. |
|------------------|--|--|

Viner till sommarens läckerheter

Kryddig Gewürztraminer
till asiatisk mat

Torr och fräsch
Riesling som
passar till
det mesta på
sommARBuffén

Magnum
för det stora
sällskapet
1500 ml
47 cm




Gustave Lorentz
Gewurztraminer
Réserve
99 kr
art.nr 5244
750 ml
alk.halt 13,5%

Gustave Lorentz
Riesling Réserve
99 kr
art.nr 22257
750 ml
alk.halt 12,5%

Gustave Lorentz
Riesling Réserve
199 kr
art.nr 22257
1500 ml
alk.halt 12,5%


Alkohol kan skada din hälsa

15
=
199:-



2011 Agusti Torello Mata Gran Reserva Barrica Agusti Torello, Cava, Spanien 96030, Viña Española
Utvecklad doft med gula plommon, blommor, mogen citrus, fat och någon mineralton. Torr, fint utvecklad smak med krämig mousse, komplexa aromer med mycket bra längd, balanserad syra och lite jordig avslutning med inslag av sälta och mineral. Mycket bra i sin genre. 1800 fl.


15
=
189:-



2015 Von Buhl Riesling Sekt Reichsrat von Buhl, Deutscher Sekt, Tyskland 99773, Janake wine group
Stor, fruktig doft med gröna och gula äpplen, persika, gul citrus, cykelgummi och lite mineral. Rik, fruktig smak med god mousse, nyanserade aromer med riktigt fin längd, lagom stram balans med spänstigt syra och rent slut med inslag av citron och gula frukter. 360 fl.


Vita viner

13
-
139:-



2015 Swan Bay Chardonnay The Scotchmans Hill Group, Bellarine & Geelong, Australien 94012, Divine
Avrundad, fruktig doft med persika, smör och ek bland tonerna. Drygt medelfyllig, rik och rund smak med behaglig syra, liten strävhet, schysst längd och alkoholvarm avslutning. 1800 fl.

15
+
159:-



2015 Bouzeron Louis Jadot Côte Chalonnaise, Bourgogne, Frankrike 99067, Vinunic
Öppen, fruktig och ekig doft med äpple, persika, vanilj, citronskal och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig smak med fint mineralinslag inklusive sälta, god, ren syra, nyanserade aromer med riktigt bra längd och gott slut. Bra ursprungskarakter. 2400 fl.

15,5
+
189:-




2015 Mâcon Milly-Lamartine Clos du Four Domaine Cordier, Bourgogne, Frankrike 99458, Tryffelsvinet
Nedtonad, fruktig doft med gult äpple, persika, ek, citrus och smör i tonerna. Medelfyllig, torr, fruktig och smäsmörig smak med len, tät textur, inslag av fat och mineral, balanserad sura och utmärkt längd. 1800 fl.

16
=
299:-

2014 Arbois Grand Elevage Vieilles Vignes Maison Rijckaert, Arbois, Jura, Frankrike 99879, Johan Lidby Vinhandel
Trevligt utvecklad doft med inslag av gult och grönt äpple, persika, citron, ek, smör och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med fin mineralkarakter redan från attacken, uttrycksfullt mittparti med komplexa aromer, fin, ren syra, utmärkt längd och gott slut med fin sälta. Högklassigt vin av savagnindruvan, gott nu och många år till. 180 fl.

14
=
149:-



2016 Stoneleigh Rapaura Sauvignon Blanc Brancott Estate, Marlborough, Nya Zeeland 90612, Pernod Ricard Sweden
Fruktig och örtig doft med gröna äpplen, svartvinbärsblad och lime. Torr, god, fruktig smak med avrundad början, rätt nyanserad mitt med balanserad syra, anständig längd och örtig avslutning. 3600 fl.

15
-
299:-

2014 Cloudy Bay Te Koko Sauvignon Blanc Marlborough, Nya Zeeland 99202, Moët Hennessy
Öppen och utvecklad doft med persika, fläderblom, ek, citrus och smör. Torr, utvecklad smak med tydligt ekinslag redan från starten, sammansatt mitt med antydd strävhet, korrekt syra, mycket bra längd och lite kantigt, ektorr slut. 360 fl.

13
-
160:-

2016 Vallado Prima Quinta do Vallado, Douro, Portugal 92506, Portofoliowines
Fruktig, lite kryddig doft med toner av persika, citrus och blommor. Medelfyllig, torr, fruktig smak med aning strävhet, trevlig kropp, väl inpassad syra och en del störande beska i avslutningen. 1200 fl.

14
-
360:-

2013 As Sortes Val do Bibei Rafael Palacios, Valdeorras, Spanien 99709, Wine List Sweden
Rätt utvecklad doft med gula äpplen, persika, mjuk citruston och ek. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med avrundad början, fruktig kropp i mittpartiet, framväxande fatkarakter, balanserad syra och lite besk avslutning utan frukt. 120 fl.

16
-
551:-

2015 Far Niente Chardonnay Far Niente Winery, Napa Valley, Kalifornien, USA 95584, Vinobe
Öppen, fruktig doft med aprikos, mogen persika, ananas, rostad ek, smör och vanilj. Fyllig, torr, fruktig smak med generös kropp, tydligt inslag av rostad ek, inlemmad syra, utmärkt längd och rätt tungt, alkoholvarmt slut. 240 fl.

13
=
119:-

2016 Stockwerk Grüner Veltliner Weingut Geyerhof, Niederösterreich, Österrike 99979, Handpicked Wines Sweden
Fruktig doft med päron, gul citrus och lätta vitpepparter. Torr, fruktig och bra balanserad smak med god längd, lagom hög syra och lite pepprig eftersmak. Ekologiskt. 1200 fl.

Roséviner

12,5
-
129:-

2016 Triennes Rosé Domaine de Triennes, Méditerranée, Frankrike 99107, Theis vine
Liten, ung doft med karakter av röda bär. Lätt, torr, fruktig smak med fin, ren syra, schysst längd och god balans. 6000 fl.

13
-
169:-

2016 Beaujolais Rosé Utopia Mommessin, Frankrike 95716, Giertz Vinimport
Fruktig doft med hallon, röda körsbär och röda vinbär i tonerna. God, fruktig smak med viss strävhet, balanserad syra, bra längd och liten, kantig beska som stör. 1200 fl.

13,5
+
119:-

2016 Delaire Graff Cabernet Franc Rosé Delaire Graff Estate, Stellenbosch, Sydafrika 90039, Enjoy Wine & Spirits
Fruktig och örtig doft med körsbär och salvia bland inslagen. Rik, fruktig och ganska aromatisk smak med liten god strävhet, bra syra och fin intensitet. 5000 fl.

13,5
-
169:-

2016 Win Win Rosé Von Winning, Pfalz, Tyskland 95768, Intermondi
Ung, fruktig doft med smultron, hallon och andra röda bär. Lätt, fruktig och lite spritsig smak med ren och fräsch syra och bra längd med nyanserade aromer. 1200 fl.

Röda viner

14
=
139:-

2014 Catena Cabernet Franc San Carlos Bodega Catena Zapata, Mendoza, Argentina 92352, Vinunic
Fruktig och lite örtig doft med mörka bär, mörka körsbär och ek. Drygt medelfyllig, avrundad, fruktig smak med rätt inlindad struktur, oantastlig längd och god balans. 1800 fl.

15
=
215:-



2013 Fraser Gallop Parterre Cabernet Sauvignon Fraser Gallop, Margaret River, Western Australia, Australien 91116, Handpicked Wines Sweden
Lite avrundad doft med inslag av svarta vinbär, blåbär, färsk salvia och ek. Drygt medelfyllig, god, utvecklad och sammansatt smak med avrundad strävhet, ganska stram och något spretig syra, riktigt fin längd och rent, fast slut. Druvtypiskt. 2000 fl.

15,5
=
249:-



2014 Clonakilla Hilltops Shiraz Clonakilla, Australien 94234, Quaffable Wines Sweden
Öppen, fruktig och kryddig doft med blåbär, plommon, peppar, chark och ek. Ganska fyllig, rik och fruktig smak med god kropp, mörka bär och kryddor i tonerna, goda syror och varmt slut med svartpeppar och ek. Druvtypiskt. 1000 fl.

Genuina viner av toppkvalitet från Brigaldara



*"Brigaldara har funnits ett tag på den svenska marknaden, men har ännu inte fått den breda uppmärksamhet vinhuset förtjänar... En av de stora publikvinnarna på amaronefestivalen nyligen, med en amarone som verkligen ger mersmak"**

Bengt-Göran Kronstam, SvD 28 Oktober 2016

*"Varm och yppig smak i mycket fräsch, ungdomlig, föredömligt utgjord, eldfängd och flödigt insmickrande valpolicellastil...
...ställer det mesta av det som går under beteckningen ripasso långt bak i skuggan"***

*Bengt-Göran Kronstam,
SvD Vin & Mat 7 April 2017*



Amarone della Valpolicella 2013*
Nr 73574 • 299 kr • 750 ml • Alk 15%

Brigaldara Ripasso Superiore 2014**
Nr 790097 • 139 kr • 750 ml • Alk 15%

winemarket.se



**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**

| | | | |
|---|---|--------------------|--|
| 14 - 179:- | 2013 Clos de Lolol Hacienda Araucano, Valle de Lolol, Chile 90121, The WineAgency Sweden Fruktig och syltig doft med blåbär och andra mörka bär, en del örtiga inslag och fat. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och fatig smak med strävhet, fin syra, riktigt bra längd med sammansatta aromer och lite väl eldig avslutning. Blandat av syrah, carmenère, cabernet sauvignon och cabernet franc. 2000 fl. | 15 = 200:- | 2014 Crozes-Hermitage Domaine de Thalabert Paul Jaboulet Ainé, Côtes du Rhône, Frankrike 99167, Nigab Något utvecklad doft med blå plommon, blåbär, grönpeppar och ek. Medelfyllig, god, fruktig och ganska fatig smak med tydlig strävhet, fin syra och sammansatta aromer med riktigt bra längd. Druvtypiskt. 4000 fl. |
| 15,5 - 349:- | 2008 Château Berliquet Saint-Emilion Grand Cru Classé, Bordeaux, Frankrike 99317, Tryffelsvinet Doft med begynnande mognad och toner av plommon, korinter, svarta vinbär, gräs och ek. Medelfyllig, välutvecklad smak med komplexa aromer, torr strävhet, god syra och väl tilltagen längd. 480 fl. | 16 = 280:- | 2014 Saint Joseph Domaine de la Croix des Vignes Paul Jaboulet Ainé, Côtes du Rhône, Frankrike 99321, Nigab Öppen, fruktig och utvecklad doft med blåbär, mörka körsbär, plommon, peppar, ek och lite mineral. Medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, rena, mogna syror, utmärkt längd med komplexa aromer och ren, pepprig avslutning. Druv- och ursprungstypiskt. 480 fl. |
| 16 + 225:- | 2010 Château Fourcas-Hosten Listrac-Médoc, Bordeaux, Frankrike 99201, Tryffelsvinet Öppen och utvecklad doft med svarta vinbär, blå plommon, ek, ceder och lite örter i tonerna. Medelfyllig, utvecklad smak med fruktig attack, komplex mitt med utmärkt längd, relativt stram strävhet, fin syra och rent, fast slut. Trevligt utvecklat vin från toppårgång, gott nu och många år till. 1440 fl. | 17,5 + 455:- | 2013 Châteauneuf-du-Pape Cuvée Réserve Domaine du Pégau, Côtes du Rhône, Frankrike 95588, Netterberg & Co Stor doft med plommon, röda och mörka bär, örter, kryddor och fat. Fyllig, fint fruktig och väl strukturerad smak med täta tanniner, generös kropp, komplexa aromer med utmärkt längd och rent, fast slut med fin mineralsälta. Uttrycksfullt vin av grenache med lite syrah, mourvèdre och övriga sorter, gott att dricka nu men kan lagras 10-20 år. 600 fl. |
| 16 - 389:- | 2011 Beaune Premier Cru Clos des Couchereaux Maison Louis Jadot, Bourgogne, Frankrike 90108, Vinunic Utvecklad doft med jordgubbar, hallon, plommon, lite apelsin och tydlig ek i tonerna. Medelfyllig, utvecklad, bra smak med god kropp, nyanserade aromer, fin syra, lite ekiga tanniner och utmärkt längd. Bra karaktär. 240 fl. | 15 = 179:- | 2014 Château La Reyne L'Excellence Château La Reyne, Cahors, Frankrike 95591, Swedish Wine Cellar Öppen doft med blåbär, blå plommon, viol, fat och lakrits i tonerna. Medelfyllig smak med fint fruktig början, sammansatt mitt med god kropp, dito strävhet och fin syra, mycket bra längd och fast slut med viss värme. 3600 fl. |
| 15 = 220:- | 2015 Château de la Negly La Falaise Château de la Negly, La Clape, Languedoc, Frankrike 92263, Divine Öppen, fruktig doft med blåbär, plommon, örter och fat. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig smak med god kropp, rätt infattad struktur, mycket bra längd och tung, alkoholvarm avslutning. Innehållsrikt. 2400 fl. | 13 - 149:- | 2016 Langhe Claré Nebbiolo G D Vajra, Piemonte, Italien 99978, Moestue Grape Selections Fruktig doft med körsbär, blåbär, plommon och något blomliga inslag. Medelfyllig, halvtorr smak med liten spritsighet i början, nyanserad mitt med viss kärighet i syran, fin längd och alkoholvarm avslutning. Nebbiolo i stil från tidigare sekel. 2796 fl. |
| 14 = 150:- | 2014 Chinon Les Petites Roches Charles Joguet, Chinon, Loire, Frankrike 95005, Tryffelsvinet Fruktig, smått utvecklad doft med körsbär och gräs som dominerande toner. Medelfyllig, god, ganska utvecklad smak med lite torr strävhet, bra syra, fin längd och rent slut med litet mineralinslag. Ursprungstypiskt. 3600 fl. | 15 = 189:- | 2015 Dolcetto di Dogliani Cascina Corte, Piemonte, Italien 90203, TM Kvalitetsviner Mörk, ung, blårod färg. Fruktig doft med röda och mörka körsbär, skogsbär och lite fat. Medelfyllig smak med fint fruktig attack, framväxande strävhet i mittpartiet, god syra, mycket bra längd och stram avslutning med liten, positiv bitterhet. 1200 fl. |
| 14 - 229:- | 2008 Les Lauves Domaine de la Suffrene, Bandol, Provence, Frankrike 97126, Swedish Wine Cellar Utvecklad doft med plommon, skogsbär, en del örtoner, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, lång, utvecklad smak med rik attack, god kropp i mittpartiet, muntorkande tanniner, lite spretig syra och ganska eldig avslutning. 1200 fl. | 16 - 399:- | 2011 Barbaresco Rio Sordo Riserva Produttori del Barbaresco, Piemonte, Italien 90155, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Utvecklad doft med toner av plommon, körsbär, rosor, nypon och fat. Medelfyllig, utvecklad smak med strama tanniner, fin syra med spänst, nyanserade aromer med utmärkt längd och fast slut med alkoholvärme. 204 fl. |
| 13 = 130:- | 2014 Les Quatre Terres Domaine Santa Duc, Côtes du Rhône, Frankrike 99691, Johan Lidby Vinhandel Trevligt utvecklad doft med plommon, skogsbär, örter och kryddor. Medelfyllig, avrundad smak med fruktig kropp, god syra, oantastlig längd med sammansatta aromer och varm avslutning. 7200 fl. | 14 = 175:- | 2012 Nerojbleo Gulfi Sicilien, Italien 92220, Tryffelsvinet Öppen och utvecklad doft med körsbär, plommon, blåbär, örter och kryddor. Medelfyllig, tanninstram smak med frisk syra och riktigt bra längd. 1200 fl. |
| 14  120:- | 2014 Château Pégau Maclura Domaine du Pégau, Côtes du Rhône, Frankrike 96022, Netterberg & Co Lite återhållen doft med plommon, körsbär, kryddor, både färska och torkade örter och lite lakrits. Drygt medelfyllig, fint fruktig smak med rund kropp, tät, god struktur, fin syra, nyanserade aromer med riktig längd och rent slut med mineral och liten värme. Cuvée av grenache, syrah, mourvèdre och cinsault från gamla stockar. 8000 fl. | 15 = 190:- | 2015 A Rina Girolamo Russo Etna, Sicilien, Italien 99073, Bristly Wine Agents Fruktig, lite avrundad doft med inslag av plommon och mogna röda bär. Medelfyllig, trevlig, fruktig smak med mjuk början, uppstramande mitt med bra tanninstruktur, fin syra, riktigt bra längd och varm avslutning. 1800 fl. |
| | | 14 - 179:- | 2006 Stielle Rocca di Castagnoli Toscana, Italien 92190, Gullberg by Stockwine Mogen doft med plommon, svamp, fat och undervegetation. Medelfyllig, mogen smak med torr strävhet, balanserad syra, bra längd och lite trött avslutning med alkoholvärme. 2700 fl. |

| | |
|--|--|
| 16 = 289:- | 2013 Perlato del Bosco Rosso Tua Rita Tua Rita, Toscana, Italien 90693, Provinum Vinhandel Fruktig doft med körsbär, plommon, mörka bär, ek och lite örter. Medelfyllig smak med fruktig början, sammansatt mitt med utmärkt längd, bra strävhet, fin syra och fast slut med värme. 320 fl. |
| 16 = 299:-  | 2012 Brunello di Montalcino Ciacci Piccolomini Ciacci Piccolomini, Toscana, Italien 92362, Tryffelsvinet Utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, läder, örter och fat. Ganska fyllig, rik, varm och utvecklad smak med bra kropp, rätt robust strävhet, balanserad syra, komplexa aromer med ordentlig längd och stadig avslutning med alkoholvärme. 1200 fl. |
| 15 = 200:- | 2014 Bolgheri Rosso Collemassari Collemassari, Bolgheri, Toscana, Italien 92044, Jakobsson och Söderström Fruktig doft med mörka bär, körsbär, plommon, örter och ek i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig smak med fräscha syror, sammansatta aromer med tilltagen längd och rent, gott slut. Sangiovese med lite ciliogiolo och cabernet sauvignon. 2400 fl. |
| 16 - 475:- | 2011 Chianti Riserva Vigna delle Conchiglie Poggiotondo, Chianti, Toscana, Italien 90169, Provinum Vinhandel Utvecklad doft med körsbär, lite mörka bär, tobak, en del skogstener och ek. Medelfyllig, utvecklad smak med uppstramande syror, utmärkt längd med sammansatta aromer och rent, varmt slut med liten god bitterhet. 222 fl. |
| 14 = 169:-  | 2015 Rapaura Pinot Noir Brancott Estate, Marlborough, Nya Zeeland 90632, Pernod Ricard Öppen, fruktig doft med trädgårdshallon, röda körsbär, jordgubbar, ek och lätta grästoner. Medelfyllig, varm, fruktig smak med rund kropp, god strävhet, fin syra, riktigt bra längd och lite baktung avslutning med 14,5 % alkohol. Generöst och druvtypiskt. 4000 fl. |
| 16 - 399:-  | 2015 Cloudy Bay Te Wahi Cloudy Bay, Central Otago, Nya Zeeland 90384, Moët Hennessy Sverige Återhållen, fruktig doft med inslag av jordgubbar, hallon, lingon och ek. Medelfyllig smak med fint fruktig attack, bra nyanserad mitt med god kropp, runda tanniner, fin, ren syra och varm avslutning med dominant fatinslag. Druvtypiskt pinot noirvin. 360 fl. |
| 16 = 359:- | 2012 Lacima Dominio do Bibei Dominio do Bibei, Ribeira Sacra, Spanien 95038, Terrific Wines Lite utvecklad doft med körsbär, blåbär, en del gröna toner däri och ek. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med behärskat stram tanninstruktur, ren och välavvägd syra och utmärkt längd med nyanserade aromer. Elegant vin av mencía och lite brancellao. 360 fl. |
| 16 + 259:-  | 2012 Roda Reserva Bodegas Roda, Rioja, Spanien 99870, Prime Wine Sweden Trevligt utvecklad doft med plommon, körsbär, björnbär, jordgubbar, ek och choklad i avrundade toner. Medelfyllig, utvecklad smak med god strävhet, bra kropp, fint integrerad syra och utmärkt längd med komplexa aromer samt varm avslutning. 2400 fl. |
| 17 = 409:-  | Roda 1 Reserva Bodegas Roda, Rioja, Spanien 90165, Prime Wine Sweden Återhållen doft med bra djup och småvarma toner av plommon, björnbär, mogna jordgubbar, ek och choklad. Medelfyllig, lite utvecklad smak med fint fruktig attack, komplex mitt med god kropp, bra tanninstruktur, fin syra, rejäl längd och varm, ombonad avslutning. Kan lagras ett tiotal år. 480 fl. |
| 15 = 199:-  | 2014 Simonsig Redhill Pinotage Simonsig Estate, Stellenbosch, Sydafrika 92167, Tryffelsvinet Fruktig doft med gummi, röda och mörka bär, bakelit och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med god kropp, lite väl extraherade tanniner, bra syra, tilltagen längd och varm avslutning. Ambitiöst anlagd pinotage. 1800 fl. |



Fyllig, mustig, mogen och nyanserad smak av mörka bär, frukt, örter och tobak med inslag av torkade frukter som fikon, russin och fat. Balanserad och nyanserad. Toppval bland redan mogna viner, och till vrakpris. Utmärkt till påskens lammrätter men låt även Valdemar följa med till ostbrickan.

PÅSKEEXTRA Aftonbladet
Tisdag 11 april 2017

EN KRAFTFULL
KLASSISK
RIOJA
NÄR DEN
ÄR SOM BÄST



PRIS
139kr

Conde de Valdemar
12601
Spanien - 2008
13,5 % alc/vol

WWW.SIGVA.SE

Att börja dricka
i tidig ålder
ökar risken för
alkoholproblem.

15
-
266:-

2012 Neil Ellis Piekenierskloof Grenache Sydafrika
98019, Scanwine of Sweden
Utvecklad doft med plommon, röda bär, ventilgummi och fat i varma toner. Drygt medelfyllig, rik, varm, utvecklad och sammansatt smak med avrundad strävhet, lite spetsig syra och ganska eldig avslutning. 360 fl.

16
=
299:-

2014 Seghesio Old Vine Zinfandel Seghesio Family Vineyards, Sonoma County, Kalifornien, USA
95587, Johan Lidby Vinhandel
Fruktig doft med björnbär, mörka bär, kryddor och fat i avrundade toner. Fyllig, rik och avrundad smak med generös kropp, integrerade syror, rejäl längd och varm avslutning. 1800 fl.


17
=
349:-

2014 Cortina Dry Creek Zinfandel Seghesio Family Vineyards, Dry Creek Valley, Kalifornien, USA
95586, Johan Lidby Vinhandel
Öppen, fruktig doft med körsbär, björnbär, plommon och ek i intensiva toner. Fyllig, rik och avrundad smak med god, rund kropp, infattade, mogna tanniner, fin syra, utmärkt längd med komplexa aromer och varm avslutning. 840 fl.

15
+
169:-

2015 Substance Cabernet Sauvignon Charles Smith Wines, Columbia Valley, Washington State, USA
95095, Handpicked Wines Sweden
Öppen, fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, gräs, örter och ek. Medelfyllig smak med mjuk, fruktig början, sammansatt mitt med avrundad strävhet, god, balanserad syra, fin längd och rent, varmt, fruktigt slut. Harmoniskt. 4200 fl.

Starkvin

16

159:-

Tio Pepe En Rama Gonzales Byass, Jerez, Spanien
99162, Nigab
Stor, fin, utvecklad finodoft med mandel, kaprifol, äpple, tång och mineral i djupa, lena toner. Medelfyllig, helt torr, mjuk och silkig smak med komplexa aromer, utmärkt längd, harmonisk syra och lång, ren, perfekt avvägd avslutning med sälta och liten beska. 480 fl.

NYA ÅRGÅNGAR

Mousserande viner

16
=
339:-

2012 Palmer Blanc de Blancs Palmer & Co, Champagne, Frankrike
7553, Oenoforos
Fin doft med äpple, persika, citrus, mineral och lite smör i tonerna. Torr smak med fint fruktig attack, krämig mousse i mittpartiet, nyanserade aromer med god intensitet, bra syra med spänst och lång, ren avslutning med fint mineralinslag. Ger en försmak av nästa toppårgång i Champagne.

Vita viner

13
=
54:-/375 ml

2016 Château Bonnet André Lurton, Bordeaux, Frankrike
4151, Bibendum
Fruktig doft med äpple, krusbär, svartvinbärsblad och citrus. Torr, fruktig, rättfram smak med lite kantig syra, bra balans och god längd. Instegsbordeaux med sauvignonkaraktär.

12,5
-
112:-

2016 Pinot Blanc Organic Cave de Turckheim, Alsace, Frankrike
1002 Nigab
Ung doft med gult äpple, mandel, melon, maskros och lite mineral. Ganska lätt, torr, rättfram och fruktig smak med integrerad syra, schysst längd och någon beska i avslutningen. Ekologiskt.

13
=
99:-

2016 Gustave Lorentz Riesling Réserve Alsace, Frankrike
22257, Bibendum
Ung, fruktig rieslingdoft med gult och grönt äpple, lite persika, citrus och mineral. Torr, fruktig och lagom avrundad smak med fin, ren syra och bra längd med nyanserade aromer. Druvtypiskt.

13
=
99:-

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve Alsace, Frankrike
5244, Bibendum
Fruktig, blommig och mjukt kryddig doft. Drygt medelfyllig, torr, rik, fruktig, avrundad och nyanserad smak med god kropp, balanserad syra och kryddig avslutning. Druvtypiskt.

16
-
499:-

2015 Puligny-Montrachet Vincent Girardin, Bourgogne, Frankrike
5607, Prime Wine Sweden
Ännu lite reserverad doft med äpple, persika, ek, smör, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig och trevligt mineralig smak med god kropp, bra syra, utmärkt längd med komplexa aromer med tydligt ekinslag och fin sälta i avslutning. Bra ursprungs-karaktär.

13
+
84:-

2016 Muscadet Sèvre et Maine sur lie Gadais Père & Fils, Loire dalen, Frankrike
2275, Carovin
Ung, bra doft med inslag av äpple, citrus, tång, mandel och mineral. Lätt, torr, god, fruktig smak med nyanserade aromer, ren och välbalanserad syra, anständig längd och rent, gott slut med liten mineralton. Fin karaktär.

14
=
159:-


2016 Pouilly Fumé Caves des Perrières, Loire dalen, Frankrike
5284, Pernod Ricard Sweden
Fruktig doft med fläder, svartvinbärsblad, lite citrustoner och mineral. Medelfyllig, torr, fruktig och trevligt mineralig smak med frisk syra, fin längd och bra balans.

15
+
159:-

2016 Sancerre Les Pierris Roger Champault et Fils, Loire dalen, Frankrike
2259, Johan Lidby Vinhandel
Bra doft med svartvinbärsblad, fläder, citrus, gröna äpplen och en hel del mineral. Torr smak med fint fruktig attack, god mitt med nyanserade aromer, väl integrerad syra, fin balans, riktigt bra längd och en hel del mineral och sälta i avslutningen.

Muskänkarnas vinbedömningar


18 – 20 = Exceptionellt vin
15 – 17,5 = Högklassigt vin
12 – 14,5 = Bra till mycket bra vin
9 – 11,5 = Medelbra vin
6 – 8,5 = Enkelt vin

Symbolen anger  att ett vin vinner på att lagras.

Symbolerna




anger att ett vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.

Symbolen  anger att ett vin är ett fynd i sin prisklass.
+ vinet är mer än prisvärt
= vinet är prisvärt
- vinet är inte prisvärt

Provare butiksviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson och Johan Tarmet

Provare beställnings- och nätviner:
Rickard Albin (RA), provningsledare
Johan Wadman (JW)
Per Warfvinge (PW)
Mårten Söderlund (MS)
Arild Wihlborg (AW)
Calle Nikell (CN)

15
=
199:-



2016 Sancerre Les Roches
Domaine Vacheron, Loiredalen, Frankrike
5514, Fondberg
God, fruktig doft med fläder, blad av svartvinbär, citrus, gul frukt och mineral. Medelfyllig, torr, rikt fruktig smak med god kropp, komplexa aromer i mittpartiet, bra intensitet, behärskat stram syra och rent slut med citrus och liten sälta. Ekologiskt.

13
=
99:-

2016 Héritages Côtes du Rhône Blanc
Ogier, Rhônedalen, Frankrike
2866, Spendrups
Fruktig doft med persika, aprikos, äpple och lite blommor. Drygt medelfyllig, torr, fruktig smak med god kropp, balanserad syra och fullt anständig längd.

14
+
110:-

2016 Mont-Redon Côtes du Rhône Réserve Blanc
Château Mont-Redon, Rhônedalen, Frankrike
2813, Ward Wines
Fruktig doft med äpple, persika, kryddor, lite citrus och mineral. Drygt medelfyllig, torr, fruktig smak med bra start, sammansatt mitt med god intensitet, fint mineralinslag, ren och balanserad syra och liten sälta och viss värme i avslutningen.

15,5
=
245:-

2016 Chante Cigale Châteauneuf-du-Pape Blanc
Domaine Chante Cigale, Rhônedalen, Frankrike
2230, Wicked Wines Sweden
Återhållen fruktig doft med persika, aprikos, blommor och lite örter i tonerna. Drygt medelfyllig, rikt fruktig och tydligt mineralig smak redan från attacken, koncentrerad mitt med komplexa aromer, god kropp, fin, balanserad syra, utmärkt längd och varmt slut med fin sälta. Karaktärsfullt.

13
=
95:-


2016 Casal di Serra Classico Superiore
Umani Ronchi, Marche, Italien
12419, Enjoy Wines & Spirits
Rättfram och bra, gulfruktig doft. Medelfyllig, torr, i början rik och avrundad smak med inslag av gula frukter och mandel, bra syra, fin längd och rent, fast slut. Ekologiskt.

Röda viner

13
=
99:-

2016 Jacob's Creek Reserve Shiraz Cabernet Sauvignon
Jacob's Creek Wines, South Australia, Australien
6418, Pernod Ricard Sweden
Bra doft med svarta vinbär, plommon, mynta och fat i varma toner. Drygt medelfyllig, rik och avrundad smak med inlindade syror, bra längd med sammansatta aromer och lite väl varm avslutning med 14,5 % alkohol.

13,5
=
134:-




2014 Château Labadie
Côtes du Bourg, Bordeaux, Frankrike
3550, Hjo Grosshandel
Fruktig, lite utvecklad doft med plommon, bär och blad av svarta vinbär, fat och örter. Medelfyllig, fruktig smak med behärskat stram struktur, bra längd med sammansatta aromer och tydlig alkoholvärme i avslutningen.

14
+
129:-



2014 Château L'Hermitage
Listrac-Médoc, Bordeaux, Frankrike
2479, Pernod Ricard Sweden
Fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, blå plommon, ceder, örter och fat. Medelfyllig, fruktig smak med bra strävhet på bordeauxvis, fin syra, sammansatt aromer med god längd och rent, stramt slut. Bra ursprungs-karaktär.

16
-
399:-




2015 Gevrey-Chambertin La Justice
Domaine René Bouvier, Bourgogne, Frankrike
5395, Fondberg
Ung, fruktig, återhållen doft med körsbär, jordgubbar, hallon, blåbär, fat och choklad. Medelfyllig, ung, fruktig smak med god intensitet, nyanserade aromer med utmärkt längd, bra struktur med druvmogna syror och rent, fast slut. Skolboksmässigt.

13,5
+
99:-

2015 Delas Saint-Esprit Côtes-du-Rhône
Delas, Rhônedalen, Frankrike
71832, Ward Wines
Fruktig doft med mörka bär, fat, kryddor och lakrits. Drygt medelfyllig, rik, varm, fruktig smak med god kropp, bra strävhet, fin syra och riktigt god längd med sammansatta aromer.

16,5
+
339:-



2012 Châteauneuf-du-Pape E Guigal
E Guigal, Rhônedalen, Frankrike
70503, Vinunic
Fin doft med begynnande utveckling och toner av plommon, skogsbär, ek, torkade örter och lite mineral. Ganska fyllig smak med fint fruktig attack, komplex och koncentrerad mitt med god tanninstruktur, bra kropp, ren, fin syra, ordentlig längd och varm, ombonad avslutning med inslag av mineral.


14
=
149:-

2014 Villa Antinori
Marchesi Antinori, Toscana, Italien
2300, Ward Wines
Fruktig doft med körsbär, blåbär, plommon, fat och tobak. Medelfyllig, fruktig och välbalanserad smak med god strävhet, fin syra och riktigt bra längd med sammansatta aromer.

15
+
164:-

2015 Le Volte dell'Ornelaia
Ornelaia, Toscana, Italien
32472, Carovin
Öppen doft med plommon, mörka bär, mörka körsbär, örter, ek och choklad. Medelfyllig, fint fruktig smak med bra attack, god struktur och sammansatta aromer i mittpartiet och lång avslutning med frukt och ek. Riktigt tilltalande.

15,5
=
229:-



2012 Brunello di Montalcino Fattoi
Fattoi Ofelio & Figli, Toscana, Italien
3097, Concealed Wines
Utvecklad doft med plommon, körsbär, barrskog, fat och lite mineral. Ganska fyllig, rik, fruktig och utvecklad smak med komplexa aromer, bra kropp, rätt stadig struktur och varm avslutning. Lagom robust karaktär.

17
+
299:-

2006 Château Musar
Gaston Hochar, Bekaa, Libanon
7463, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel
Mogen, rödbrun färg. Stor, mogen bouquet med mörka bär, plommon, svamp, läder, fat och kryddörter. Drygt medelfyllig, rik, mogen och komplex smak, fortfarande med påtaglig tanninstruktur plus bra syra, rejäl längd och fast slut med värme. Bästa årgången på länge.


15
=
199:-

2013 Mas Sinén Negro
Burgos Porta, Priorat, Spanien
3635, Amka Vinimport
Återhållen, fruktig doft med mörka bär, plommon, fat, lakrits och mineral. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och lagom ekig smak med god kropp, relativt strama tanniner, fin syra med spänst, mycket bra längd med sammansatta aromer och varm avslutning. Cuvée av garnatxa, mazuelo, cabernet och syrah. Ekologiskt.

13
=
109:-

2012 Coto de Imaz Reserva
El Coto de Rioja, Rioja, Spanien
2659, Spendrups
Utvecklad doft med inslag av plommon, björnbär, ek och choklad. Medelfyllig, fruktig och ekig smak med sammansatta aromer, bra syror och oantastlig längd.

16
=
329:-



2007 La Rioja Alta Gran Reserva 904
Rioja, Spanien
7462, Winepartners Nordic
Stor, utvecklad doft med plommon, röda bär, ek, vanilj, tobak och choklad bland tonerna. Medelfyllig, fint utvecklad och komplex smak med pigg attack, relativt stram mitt med angenäm strävhet, lite hög syra, utmärkt längd och rent slut.

15,5
=
229:-



2013 Louis M Martini Cabernet Sauvignon
Napa Valley, Kalifornien, USA
6723, Spendrups
Fruktig, något utvecklad doft med svarta vinbär, blå plommon, salvia, mynta, ek och choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad cabernetsmak med stora, mogna tanniner, bra balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. Bra druv- och ursprungs-karaktär.

Beställnings Sortimentet

Albert Bichot rocks!

Nu när vårens och försommarens högtider med studentfester, bröllop med mera börjar närma sig kan jag varmt rekommendera tre plånboksvänliga mousserande viner. *Crémant du Jura Charles de Fère Grands Crêts Brut* är valet om du gillar den friska, rena stilen med inslag av äpple och krusbär. Ett annat gott alternativ är *Charles Wantz Crémant d'Alsace Carte Noir Brut*. Men om du verkligen vill ha värde för pengarna väljer du *Faustino Martínez Cava Brut Reserva* som har en fin aromatisk doft av kaffe, rostat bröd och lätt bokna äpplen samt bra stuns i smaken. Det var länge sedan jag upplevde ett sådant fynd i den lägre prisklassen!

Bland Champagnerna står *Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blancs* ut med sin druvtypiska karaktär, liksom *2008 Pol Roger Brut Rosé* med sin eleganta rabarber- och chokladton och *2007 Maurice Vesselle Brut*

Grand Cru med sin fina nougatton ihop med apelsin zest. Låter gott, eller hur? Bland de vita vinerna hittade vi flera mer än prisvärda från Bordeaux, Rhône och Alsace i den lägre prisklassen. Jag imponeras än en gång av Albert Bichots höga och jämna kvalitet på senare år. Hoppas att jag kan återkomma med en mera utförlig presentation av denna mycket pålitliga producent längre fram från ett reportagebesök förra hösten.

Plusviner bland de röda är till exempel välgjorda *2010 Faustino Reserva* från Rioja som har alla de klassiska dill-attributen på plats, liksom hos *2014 Marchesi Antinori Chianti Classico* med sina fina bordeauxlika toner med stallinslag och *2013 Delas Domaine des Grands Chemins Crozes-Hermitage* med läckra dofter av cassis, svartpeppar, smörkola och mörka plommon.

Rickard Albin

Mousserande viner

13,5 + 99:- **Crémant du Jura Charles de Fère Grands Crêts Brut**
Charles de Fère, Jura, Frankrike
78700, Chris-Wine Sweden, 12 %
Frisk doft av grönt äpple, gråpäron, litchi och krusbär. Rund, gulfruktig, ren smak i direkt stil med fin textur, balanserad syra och rent, snyggt avslut. 60 % chardonnay, 40 % pinot noir.

11 - 99:- **Rivarose Brut**
Rivarose, Méditerranée, Frankrike
70962, Bibendum, 12 %
Återhållen, dov doft av röda bär och fruktkarameller med ett stänk guldnougat. Bärig, syntetisk smak av fruktkarameller, påtaglig sötma, måttfull syra och grov mousse. Syrah och grenache.

14 + 109:- **Charles Wantz Crémant d'Alsace Carte Noir Brut**
Charles Wantz, Alsace, Frankrike
7737, Apricot, 12,5 %
Frisk, ganska generös doft av gula äpplen, melon, någon brödighet och inslag av nougat. Medelfyllig smak med bra mousse, frisk syra, väl avvägd dosage och en ton av grapefruktzest i eftersmaken. 90 % pinot blanc, 10 % övriga.

16 = 324:- **Legras & Haas Grand Cru Blanc de Blancs**
Legras & Haas, Champagne, Frankrike
76477, Netterberg & Co, 12,5 %
Generös, rökig doft av gröna äpplen, citron, gips, ylle och inslag av choklad. Ganska smakrikt med stramt anslag, pigg fruktsyra, rik mousse och viss bitterhet i avslutet.

15 - 380:- **Mailly Grand Cru Blanc de Noirs**
Champagne Mailly, Champagne, Frankrike
77587, Netterberg & Co, 12,5 %
Dov, stram, kryddig, kalkig doft av mogna röda vinbär, omogna jordgubbar, smultron och hallon. Torr, ganska rustik smak med relativt hög fruktsyra och lite grövre mousse. Ren pinot noir.

16 - 570:- **2008 Pol Roger Brut Rosé**
Pol Roger, Champagne, Frankrike
77071, Ward Wines, 12,5 %
Ren, elegant doft av röda vinbär, rabarber, svart vingummi och choklad. Balanserad, harmonisk smak med fin fruktighet, ren fruktsyra, elegant mousse och lång, läcker eftersmak. Pinot noir och chardonnay.

11,5 - 129:- **2012 Chi Brut**
Cimislia, Moldavien
77110, Samplex, 12,5 %
Söt doft av äppelmust och godisbutik. Äppelaktig smak med grove mousse, pigg syra och viss strävhet. 50 % pinot blanc, 50 % chardonnay.

13,5 89:- **Faustino Martínez Cava Brut Reserva**
Faustino Martínez, Cava, Spanien
85284, Bibendum, 11,5 %
Aromatisk, rostad, rökig doft av kaffe, lätt bokna äpplen och trevlig brödighet. Ganska fyllig, torr och balanserad smak med frisk fruktsyra, generös, storbubblig mousse och rent avslut. 90 % viura, 10 % chardonnay.

12 - 109:- **Villa Conchi Cava Brut Seleccion**
Bodegas Villa Conchi, Penedès, Spanien
Vinovativa, 11,5 %
Drygt medelstor doft av nytt trä, terpenor och fernissa. Ganska intensivt anslag där doftintrycken kommer tillbaka i smaken med rustika toner och storbubblig mousse. 30 % parellada, 30 % xarel-lo, 30 % viura och 10 % chardonnay.

Vita viner

14 + 125:- **2015 Château Castenet Entre-Deux-Mers**
Vignobles de Castenet, Entre-deux-Mers, Bordeaux, Frankrike
79707, Robert Rask Vinhandel, 12,5 %
Finstämd, blommig, lätt kryddig doft av fläder, vinbärsblad och ett stänk halm. Harmonisk, balanserad smak med pigg fruktsyra, lätt, smörig kropp, bra struktur och trevlig längd. 60 % sauvignon blanc, 30 % sémillon och 10 % muscadelle.

13,5 + 129:- **2015 Turckheim Pinot Gris**
Cave de Turckheim, Alsace, Frankrike
75127, Nigab, 13 %
Frisk, ren och fruktig doft av smultron, apelsin och vita vinbär. Drygt medelfyllig smak med rejäl frukt, frisk och mogen syra, viss sötma och ett avslut som har viss elegans.

**Alkohol kan
skada din hälsa**

*The Queen
is back!*

*A true legend
since 1561*

*Detta är
Sveriges nya
storsäljare.*
- WhiskyABC



229:-
SBNr:537-01



www.highlandqueen.se

| | | | |
|---|---|---|--|
| 13,5 + 135:-  | 2015 Muscadet Sèvre & Maine Domaine Bonnet-Huteau, Muscadet de Sèvre-et-Maine sur lie, Loire, Frankrike 74610, Johan Lidby Vinhandel, 12 % Finstämd doft av torkad tångvall och ostronskal med inslag av citrus. Balanserad, harmonisk smak med integrerad fruktsyra, smörig kropp och rent avslut. Vålgjort! 100 % melon de bourgogne. Ekologiskt. | 17 = 449:-  | 2015 Chablis Grand Cru Les Blanchots Albert Bichot Albert Bichot, Chablis Grand Cru, Bourgogne, Frankrike 76111, Nigab, 13 % Aromatisk, ganska komplex, ren doft med fin mineralitet, smör, citronzest, musselskal och lindblommor. Fyllig, ung, balanserad smak med trevlig frukt, hög, ren, livlig fruktsyra, medelfyllig kropp, viss simmighet och bra längd. |
| 14 = 141:-  | 2015 Chateau Lamothe Blanc Bordeaux Bordeaux, Frankrike 73070, Samplex, 12,5 % Kryddig, lätt parfymerad, blommig doft av vinbärsblad, grön sparris, halvtorkade aprikoser och lätt rökighet. Balanserad smak med läskande, ren fruktsyra, bra längd och kropp med viss rondör. 40 % sauvignon blanc, 40 % sémillon, 20 % muscadelle. | 13 = 134:- | 2015 Casa de Compostela Vinho Verde Casa de Agricola de Compostela, Vinho Verde, Minho, Portugal 72014, Wine Lounge Stockholm, 11 % Söt, aromatisk doft av gröna krusbär, fläder och grön melon. Smak med sött och spritsigt anslag, fruktig, ren mitt där syran balanseras och sen ett friskt, fruktigt och torrt avslut. |
| 14 = 149:-  | 2014 Ch Wantz Riesling S Collection Personnelle Charles Wantz, Alsace, Frankrike 75058, Apricot, 12,5 % Dov, tung, druvtypisk doft av petroleum, cykelslang, citron, ett stänk terpener, honung och mogen gul frukt. Frukt driven, tillgänglig smak med hög fruktsyra inbäddad i en ganska fet kropp och med fruktsötma i avslutet. | 13,5 = 149:- | 2015 Casa de Compostela Alvarinho Vinho Verde Casa de Agricola de Compostela, Minho, Portugal 78564, Wine Lounge Stockholm, 13,5 % Parfymerad doft av grapefrukt, päron, vax och rosor. Sötaktig smak med frisk men rund syra, bra renhet och balans samt behaglig eftersmak med viss kryddighet. |
| 14 - 189:-  | 2015 Chablis J Moreau & Fils J Moreau & Fils, Chablis, Bourgogne, Frankrike 76023, Bibendum, 12,5 % Ung, ren doft av stenross, citrus och ett stänk sötmandel. Balanserad, torr smak med frisk fruktsyra, trevliga mineraltoner och salivretande avslut. | 14 = 149:- | 2015 Viore Verdejo Bodegas Riojanas, Rueda, Spanien 74704, Wine Lounge Stockholm AB, 13 % Doft av citronskal, grönt äpple, ananas, banan, persika och rosor. Smaken har balanserad fruktsyra, liten fetma, bitterhet och torrt avslut. |
| 15 = 221:-  | 2015 Domaine du Vieux Lazaret Vignobles Jerome Quiot, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike 83891, Pernod Ricard Sweden, 13,5 % Aromatisk, örtig doft med lätt hartston, kvitten, grapefrukt och päron/krusbärskompott. Drygt medelfyllig, balanserad smak med rund kropp, fint integrerad fruktsyra, trevlig vaxighet och rent avslut med lätt beska. Grenache blanc, clairette, bourboulenc och roussanne. | 14 = 160:- | 2014 Mas d'en Pol Celler Xavier Clua, Terra Alta, Spanien 71487, Wine Stories Sweden, 13 % Doft av citrus, päron, nässlor, jäst och gula plommon. Smak med ung fruktighet, friska syror, liten bitterhet och bra längd. 65 % garnacha blanca, 20 % chardonnay och 15 % sauvignon blanc. |
| 15 - 269:-  | 2015 Chablis Premier Cru Les Lys Albert Bichot Albert Bichot, Chablis Premier Cru, Bourgogne, Frankrike 78145, Nigab, 13 % Drygt medelfyllig, ung, rökgig doft av gul frukt, ett stänk ylle, wettexduk, choklad, päron och musselskal. Balanserad, ung smak med frisk, ren fruktsyra och medelfyllig kropp med lätt fetma. | 13,5 - 209:- | 2015 Neno de Viña Somoza Vinä Somoza, Valdeorras, Spanien 79998, Wine Stories Sweden, 13 % Medelfyllig doft av mogen gul frukt, malt, humle, lagerblad, päron och ett stänk kalk. Medelfyllig smak med ganska bra fruktighet, friliggande fruktsyra och rund kropp. 100 % godello. |
| 16 = 279:-  | 2015 Chablis Premier Cru Les Vaucopins Albert Bichot Albert Bichot, Chablis Premier Cru, Bourgogne, Frankrike 78144, Nigab, 13 % Ung, lite örtig, öppen doft av citronskal med ett stänk av apelsinblommor. Ganska fyllig, energirik, ren smak med fin mineralitet, bra stramhet med hög, ren fruktsyra, drygt medelfyllig kropp och lång eftersmak. | 13 = 129:- | 2016 Philipp Kuhn Riesling Tradition Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland 75591, Bra Vin Sverige, 12 % Ung, grön, aningen blyg doft av blommor, suddgummi och citron. Ung, ännu inte helt balanserad smak med syrlig fruktsyra, ganska tydlig restsötma och bra kropp. |
| 16 - 439:-  | 2014 Hermitage le Chevalier de Sterimberg Paul Jaboulet Aîné Paul Jaboulet Aîné, Hermitage, Rhône, Frankrike 79727, Nigab, 13,5 % Generös, komplex, mineralrökig doft av mogna aprikoser, päron, persika, bivaxkaka med honung, rostat kaffe, rostat sötmandel, ek och ett stänk vita blommor. Fyllig, karaktärsfull smak med rik, mogen gul frukt, rund kropp med med integrerad fruktsyra, fin vaxighet och rent avslut med tydlig fatton. RA:17p. 65 % marsanne, 35 % roussanne. | 14 - 199:- | 2016 Philipp Kuhn vom Kalkmergel Chardonnay Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland 71597, Bra Vin Sverige, 13 % Generös, rostad doft av kaffe, ek, ylle, kokt kronärtskocka och mogen citron som för tankarna till Nya världen. Fyllig smak med påtagligt sötma, viss spritsighet, rund kropp och bra frukt. |
| 16 = 249:-  | | 15 = 249:-  | 2015 Philipp Kuhn Grosskarlbacher Burgweg Riesling Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland 79120, Bra Vin Sverige, 12,5 % Aromatisk, generös, druvtypisk doft av blommor, talkad cykelslang, citronzest och ostronskal. Fyllig smak med bra frukt, hög, ren fruktsyra, spritsighet och lång eftersmak. |
| | | 15 = 259:-  | 2015 Lorch Riesling Trocken Weingut Eva Fricke, Rheingau, Tyskland 76090, Johan Lidby Vinhandel, 12 % Ganska återhållen, finstämd rieslingdoft med trevlig mineralton och kryddighet. Medelfyllig, ung smak med pigg fruktsyra och medelstor kropp. |

PIERRE SPARR

PINOT GRIS *Réserve*

Pierre Sparr Pinot Gris Réserve

*Smakrikt, torrt och druvigt vin med viss
sötma och härliga aromer av persika,
honung, päron och apelsin.*

Vinodlingen i Alsace sträcker sig ända tillbaka till romartiden. Under medeltiden hörde vinerna till Europas mest kända och dyra viner. Med bergskedjan Vogeserna som skydd mot oväder från väst är Alsace trots sitt nordliga läge ett av Frankrikes soligaste vindistrikter.

Familjen Sparrs vinodlarhistoria går ända tillbaka till 1680, året då Jean Sparr föddes. Odlingarna som ligger i hjärtat av Alsace utökades under sent 1700-tal av Francois Pierre Sparr. Flera generationer senare blev egendomen pionjärer då de var bland de första att buteljera vinerna direkt på gården.

Pierre Sparr Pinot Gris Réserve är ett smakrikt, torrt och druvigt vin med viss sötma och härliga aromer av persika, honung, päron och apelsin.

Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk, gärna med asiatiska inslag. Fungerar även fint med rimmad (både fisk som lax och kött som kalvlägg, fläsklägg), gravad lax, rökt mat, kokt krabba, patéer, gåslever, smörgåsbord, till och med inlagd sill.

Artikel nr 2190 Vol. 13%

Vinet finns i Systembolagets fasta sortiment. Skulle det saknas beställ på systembolaget.se

DN Betyg 5/5

Livlig och druvig alsacetolken av druvan pinot gris med en slang av snygg restsötma. Generös ärgång med fin fruktmoget och tillräckligt med syra ger matidér om trakstens ostar och patéer. Frankar även fint till svensk busman som oxbringa med rotmos och pepparrot.

Allt om Vin

Rekommenderas!

Diskret, blommig och gulfruktig, druvtypisk doft. Tung, kraftfull kryddig, glycerolfet smak i stadig, mer matvänlig än förföriske stil.

129kr



Alkohol är beroendeframkallande

14
+
129:-

2014 Eve Chardonnay
Charles Smith Wines, Washington State, USA
78141, Bibendum, 13 %
Dov doft av kokta kronärtskockor, vita blommor, mogen citron, tropisk frukt, rostat kaffe och måttfull ek. Ganska intensivt fruktdrivet anslag med hög, något friliggande syra, fyllig, rund kropp och ett uns sötma.

14
=
165:-

2015 Mold Weisser Burgunder
Weingut Fichtenbauer-Mold, Kamptal, Niederösterreich, Österrike
79343, Wine Lounge Stockholm, 13,5 %
Återhållen, frisk doft av gul frukt, kanderad citron och en aning smör. Medelfyllig smak med god och mogen frukt, något skarp syra och grapefruktzest i eftersmaken.

Roséviner

12,5
+
93:-

2016 Domaine Houchart Rosé
Vignobles Jerome Quiot, Côtes de Provence, Provence, Frankrike
76380, Pernod Ricard Sweden, 13 %
Generös, söt doft av hallon, smultron och melon. Ganska lätt smak med mjuk och mogen frukt, bra syra och balanserat avslut med ett uns bitterhet. Grenache, cinsault, syrah, cabernet sauvignon.

12
=
95:-

2015 Gérard Bertrand Gris Blanc Rosé
Gérard Bertrand, Pays d'Oc, Languedoc-Roussillon, Frankrike
70419, Ward Wines, 12,5 %
Något återhållen doft av druvskal, jordgubbar och mandel. Medelfyllig, helt torr smak med tillräcklig frukt, något stickig syra och behaglig strävhet i eftersmaken. Grenache noir, grenache gris.

12
-
99:-

2015 Fleurs de Prairie
Grand Chais de France, Provence, Frankrike
76770, Apricot, 13 %
Ganska blyg doft av röda bär, mandel och en viss jordighet. Knappt medelfyllig smak med blyg frukt, hård syra och kort avslut. 55 % grenache, 30 % cinsault, 15 % syrah.

11
-
324:-/24x187ml

Petit Paul Sapin Rosé
Paul Sapin, Frankrike
74022, Nigab, 12,5 %
Bärig, "grön" doft av röda vinbär. Ung smak med kartig, friliggande fruktsyra, viss bärighet och lätt simmig kropp. 100 % grenache. Ekologiskt.

13
=
115:-

2015 Château Riotor Rosé
Château Riotor, Côtes de Provence, Frankrike
74816, Ward Wines, 13,5 %
Ljust laxfärgad. Måttfull, stram doft av omogna jordgubbar, rabarber och röda vinbär. Relativt smakrikt med syrlig fruktsyra, visst klipp i tanninerna och ett uns sötma i avslutet. Cinsault, grenache och syrah.

13
=
129:-

2016 Rosé Infinie
Provence Winemaker, Côtes de Provence, Frankrike
17467, Nigab, 12,5 %
Doft av jordgubbar, franska örter, tutti frutti, Toy och lite jäst. Smak med balanserade fruktsyror, nickel, lite fetma och rätt polerade tanniner. 55 % grenache, 34 % syrah, 6 % vermentino, 5 % cinsault.

13,5
-
219:-

2016 Rose et Or
Château Minuty, Côtes de Provence, Frankrike
79355, Ward Wines, 12,5 %
Mycket ljust laxfärgad. Aromatisk, blommig, nästan parfymrad doft av röda bär och fruktkarameller. Ung smak med ganska generös attack, hög, friliggande fruktsyra, medelstor kropp och bra längd. Grenache, syrah.

14
+
129:-


2011 La Querce Seconda Syrah
La Querce Seconda, Toscana, Italien
71199, Manzana Form, 14 %
Fruktig, bärig doft av hallon, jordgubbar, körsbär och vattenmelon. Fruktig, välbalanserad smak med lätt kropp, fina mognadstoner, integrerad syra och torrt, bra avslut. Ekologiskt.

12,5
=
99:-

2016 Marqués de Riscal Rosado
Marqués de Riscal, Rioja, Spanien
79295, Nigab, 13,5 %
Dov doft av jordgubbar, gråpäron och nötter samt en något jordig ton. Knappt medelfyllig, helt torr smak med bärig frukt, höga syror och tydlig strävhet. 100 % tempranillo.

Rött vin

15
=
195:-



2013 Logan Shiraz
Logan Wines, Orange, New South Wales, Australien
79270, Johan Lidby Vinhandel, 14 %
Utvecklad doft av lingon, peppar, örtekryddor och lakrits. Drygt medelfyllig smak med tät frukt, bra syra, tydliga, mogna tanniner och lång, ren finish med viss elegans.

13
+
96:-

2014 Castillo de Molina Carmenère Reserva
Viña San Pedro, Maule, Chile
6544, Pernod Ricard Sweden, 14 %
Doft av cassis, skogsbär, läder, basilika, citronmeliss och skoputs. Saftig smak med vanilj, balanserad fruktsyra och runda tanniner samt liten alkoholvärme.

13
=
121:-

2015 1865 Cabernet Sauvignon
Viña San Pedro, Maipo, Chile
16672, Pernod Ricard Sweden, 14,5 %
Generös doft av svarta vinbär, körsbärskärnor och lakritspipa. Mycket fruktig smak med viss sötma, tillgänglig syra och snälla, mogna tanniner i det mulliga avslutet.

13,5
=
151:-

2015 Château Lamothe Rouge Bordeaux
Bordeaux, Frankrike
73071, Samplex, 13,5 %
Bärig, "grön" doft av björnbär, svarta vinbär och blåbär. Lätt smak med pigg fruktsyra, tillgängliga tanniner, knappt medelfyllig kropp och något skral frukt. 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon, 10 % cabernet franc.

14
=
165:-

2014 Crozes-Hermitage
E Guigal, Crozes-Hermitage, Rhône, Frankrike
78977, Vinunic, 13 %
Dov, kryddig, pepprig doft av mörka plommon, järn och fruktkaka. Medelfyllig smak av mörk frukt, integrerade tanniner, tillräcklig fruktsyra, medelfyllig, rund kropp och sötma i avslutet.

14,5
=
228:-

2012 Valentine Par Valentine Réserve
Château Lamothe, Côtes de Bordeaux, Frankrike
78699, Samplex, 13,5 %
Doft av smörkola, stall, plåster, tobak, kryddnejlika och plommon. Medelfyllig fruktig smak med polerade garvsyror och unga syror i avslutet. 75 % merlot, 25 % cabernet sauvignon.

15,5
+
249:-

2013 Delas Domaine des Grands Chemins
Crozes-Hermitage
Delas, Crozes-Hermitage, Rhône, Frankrike
70950, Ward Wines, 13 %
Fin doft av svartpeppar, cassis, björnbär, smörkola, plommon, choklad, bittermandel och fat. Kryddig, medelfyllig och frisk smak med bra balans, något robusta tanniner samt rostad ek i den ganska långa eftersmaken.

16
-
469:-

2014 Hermitage la Petite Chapelle
Paul Jaboulet Aîné, Hermitage, Rhône, Frankrike
78345, Nigab, 13,5 %
Komplex doft av pinje, apelsin, tobak, rosmarin, choklad, blod, rödbeta och vanilj. Frisk balanserad, medelfyllig och sval smak med järn, mineraler, cassis och höga fruktsyror i eftersmaken.

| | |
|--|--|
| 14,5 = 155:- | 2014 Zeni Marogne Valpolicella Ripasso Superiore Zeni, Valpolicella Superiore, Venetien, Italien 473091, Ward Wines, 14 % Nyanserad doft med mognadstoner, tobaksblad, mörka körsbär och fat. Frisk smak med lätt sätta, hög fruktsyra, lagom tanniner, mörka frukter och saftigt, balanserat avslut. Corvina, rondinella, molinara. |
| 14,5 = 179:-  | 2015 Langhe Nebbiolo Ochetti Renato Ratti, Langhe, Piemonte, Italien 78842, Vinovativa, 13,5 % Aromatisk doft av torkade rosor, höstlöv, viol och ett stänk balsamvinäger. Balanserad smak av semitorkade plummon, pigg fruktsyra, torra, men tillgängliga tanniner och lätt kropp med viss oljighet. |
| 15,5 + 239:-  | 2014 Chianti Classico Riserva Marchesi Antinori Marchesi Antinori, Chianti Classico, Toscana, Italien 73341, Ward Wines, 13,5 % Dov, mullrande bordeauxlik doft av svarta körsbär, stall, mörk choklad, fin jordighet och ett stänk sötmandel. Fyllig, ung smak av mörka bär, sandiga tanniner, frisk fruktsyra och drygt medelstor kropp. Sangiovese, cabernet sauvignon. |
| 14,5 - 397:- | 2011 Barolo Boiolo Camparo Camparo, Azienda Agricola, Piemonte, Italien 78840, Castore Sweden, 15 % Fyllig, kokt doft med viss starkvinston, tjära, katrinplommon, choklad, läder, råttobak och ett stänk viol. Fyllig, intensiv smak med rejäl frukt, hög syra, tydliga, något avrundade tanniner och påtaglig alkoholvärme i eftersmaken. Doften bättre än smaken. Ekologiskt. |
| 11 = 69:- | 2016 La Umbra Cabernet & Syrah Reserve Cramele Halewood, Colinele Dobrogei, Rumänien 2437, Winebee, 13 % Ganska generös doft av peppar, svarta oliver och blåbär. Medelfyllig smak med bränd karaktär, pigg syra och tydliga, torra tanniner. 65 % cabernet sauvignon, 35 % syrah. |
| 12,5 = 98:- | 2015 Ecum Tempranillo Clivia Quinta de Aves, Vino de la Tierra de Castilla, La Mancha, Spanien 76961, Samplex, 13,5 % Generös, varm doft av oliver, körsbärssylt, hallon och läder. Knappt medelfyllig, stram smak med återhållen frukt, frisk syra och något torra tanniner i ett balanserat avslut. |
| 13 = 129:- | 2015 Blau Montsant Cellers Can Blau, Montsant, Spanien 72953, Vinovativa, 14 % Ung, fruktig, kryddig och lätt bränd doft av björnbär, blåbär, mörka körsbär och ett stänk mörk choklad. Saftig, fruktig smak med pigg syra och tydliga men avrundade tanniner, drygt medelfyllig kropp och något varmt avslut. 50 % cariñena, 25 % syrah, 25 % garnacha. |
| 14 + 134:-  | 2010 Faustino V Reserva Faustino Martínez, Rioja, Spanien 82405, Bibendum, 13,5 % Öppen, utvecklad och aromatisk doft av vanilj, rostad ek, dill, ett stänk kanel, läder och råttobak. Balanserad, harmonisk smak med frisk fruktsyra, lagom klipp i tanninerna, medelfyllig, simmig kropp och bra längd. 90 % tempranillo, 10 % mazuelo. |
| 14 = 159:- | 2012 Godelia Mencía Bodegas Godelia, Bierzo, Spanien 75929, Robert Rask Vinhandel, 14,5 % Mullrande, ganska utvecklad doft av mörka plummon, rostat kaffe, mörk choklad och ett stänk mandelmassa. Fyllig smak av mörk frukt, tydliga, men avrundade tanniner, fyllig kropp och alkoholvärme i eftersmaken. |
| 13,5 = 159:- | 2013 Monte Real di Familia Crianza Bodegas Riojanas, Rioja, Spanien 77421, Wine Lounge Stockholm, 13,5 % Multen, örtig doft av både mogen och torkad frukt, dill, choklad, vått läder och råttobak. Fyllig, aningen brädmogen smak med mogen frukt, Smörig kropp, vital fruktsyra och något träiga tanniner. |


VARJE VINS VÅTA DRÖM!



Om druvor själva kunde välja skulle de nog vilja serveras i ett druvspecifikt glas från Riedel. Speciellt om de blev pressade.



CHAMPAGNE

 SUNDQVIST.SE/RIEDEL

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE  VARIETAL SPECIFIC®

15 = 191:- **2014 Mas d'en Pol Barrica Negra Clua Celler Xavier Clua, Terra Alta, Spanien 72957, Wine Stories Sweden, 14 %**
 Dov, ren doft av svarta vinbär, björnbär, grön paprika och ett stänk cederträ. Stringent och smakrikt med generös mörk frukt, torra, lätt sandiga tanniner, frisk fruktsyra och drygt medelfyllig kostym. 50 % garnacha, 20 % cabernet sauvignon, 20 % syrah, 10 % merlot.

14 - 220:- **2014 Costers del Gravet Celler de Capçanes, Montsant, Spanien 74465, Wine Stories Sweden, 14,5 %**
 Fruktig och vinös doft av mörka bär, ekfat, körsbär och ett stänk vanilj. Fruktig, mjuk, drygt medelfyllig smak med sötfruktigt anslag, hög syra, snälla tanniner samt ett ungdomligt och fruktigt avslut.

14,5 = 220:- **2013 Vall del Calàs Celler de Capçanes, Montsant, Spanien 70261, Wine Stories Sweden, 14,5 %**
 Doft av skogsbär, ceder, korinter, tobak, plommon och vanilj. Smak med saftiga fruktsyror i attacken, höga torra tanniner och alkoholvärme i avslutet. 50 % merlot, 35 % garnacha, 15 % tempranillo. Ekologiskt.

14,5 - 229:- **2014 ÀN/2 Ànima Negra, Mallorca, Balearerna, Spanien 70120, Vinovativa, 13,5 %**
 Ung, något bränd, kryddig doft av mörka bär, svarta oliver, svartpeppar, läder och charkuterier. Fyllig, ung, kryddig smak med generös, mörk frukt, tydliga, avrundade tanniner, integrerad fruktsyra och ett lätt bittert avslut. 65 % callet, 20 % mantonegro-fogoneu, 15 % syrah.

14,5 = 230:- **2009 Beronia Gran Reserva Bodegas Beronia, Rioja, Spanien 78388, Nigab, 14 %**
 Varm doft av choklad, plommon, smörkola, kokos, läder, bark och rostade fat. Medelfyllig smak med inslag av choklad, tydliga tanniner och balanserade fruktsyror. 90 % tempranillo, 5 % graciano och 5 % mazuelo.

13,5 - 239:- **2015 Pedrazais Alan De Val Mencía Sobre Lias Alan de Val, Valdeorras, Spanien 70156, Wine Stories Sweden, 14 %**
 Doft av skogsbär, vanilj, lakrits, pinje, yoghurt, rök och lite svavel. Smaken har mörk frukt, hög fruktsyra och torra tanniner.

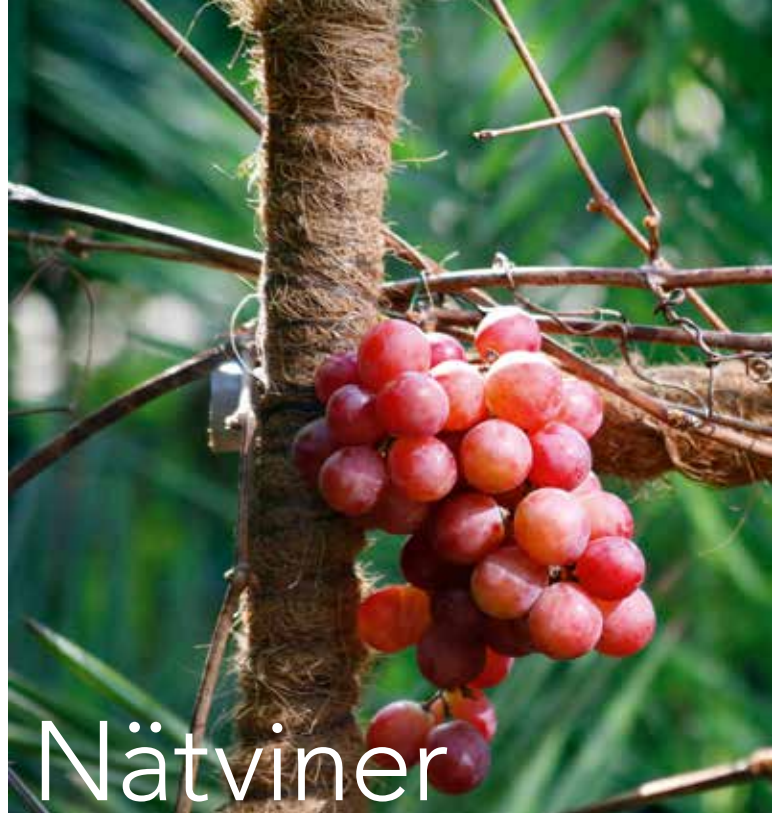
14,5 = 179:- **2013 Chateau Smith Cabernet Sauvignon Charles Smith Wines, Columbia Valley, Washington State, USA 71907, Bibendum, 13,5 %**
 Harmonisk, örtig doft av svarta vinbär, kanel, salvia och ett stänk nyvässad blyertspenna. Balanserad, ganska elegant smak med relativt lätt kropp, frisk fruktsyra, lagom torra tanniner och inslag av svart lakrits i eftersmaken. 90 % cabernet sauvignon, 5 % petit verdot, 4 % merlot, 1 % malbec.

Sött vin

16 = 188:-/375ml **2014 Recioto della Valpolicella Classico Zeni Fratelli Zeni, Recioto della Valpolicella Classico, Veneto, Italien 73060, Ward Wines, 13 %**
 Doft av plommon, körsbär, brasved, mandelskorpor, vanilj och lite lakrits. Smak med söt attack, läskande fruktsyra, pomerans och restsötma i avslutet. Corvina, rondinella och molinara.

Starkvin

13,5 - 232:- **Quinta do Tedo Rosé Quinta do Tedo, Porto, Portugal 76078, Wine Lounge Stockholm, 19,5 %**
 Söt, parfymerad doft av mandelmassa, rosenvatten, körsbär och vanilj. Söt, fruktig smak med lätt bitterhet, okomplicerad smak och ett avslut där sötma, fruktsyra och bitterhet balanserar varandra.



Nätviner

Mousserande viner

14 = 185:- **2015 Crémant d'Alsace Brut Nature Barmés-Buecher, Alsace, Frankrike Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12,5 %**
 Ren, ganska stram doft med äpple, citrustoner och mineralitet. Drygt medelfyllig, torr smak med hög fruktsyra, lagom mousse och bra längd. Auxerrois, pinot blanc, pinot gris och chardonnay.

14,5 = 199:- **2013 Crémant d'Alsace Brut Nature Dirler-Cadé, Alsace, Frankrike Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12,5 %**
 Ganska fyllig färg med tydligt kopparstick. Aromatisk, relativt utvecklad doft av arrak, romerska bägar, röda vinbär och apelsinzeest. Fruktig, balanserad smak med integrerad fruktsyra, ganska storbubblig mousse och lång eftersmak. 45 % pinot gris, 35 % auxerrois, 20 % pinot noir. Ekologiskt



16 = 359:- **2007 Champagne Brut Grand Cru Maurice Vesselle, Champagne, Frankrike Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 12 %**
 Fyllig, gyllengul färg. Aromatisk, ganska utvecklad, personlig, lätt boken doft av nougat, apelsinzeest, grapefrukt och trevlig rökighet. Fyllig, tillgänglig smak med bra struktur, lagom mousse hög syra och torrt, fint avslut. 80 % pinot noir, 20 % chardonnay.



Vita viner

15 = 185:- **2016 Muscat Ottonel Barmés-Buecher, Alsace, Frankrike Nätvin, Vinupplevelser Sverige**
 Elegant, helt ren doft av persika, melon, mint och krossade druvor. Medelfyllig, sammetslen smak med saftig frukt, elegant och finlemmad syra samt en aning bitterhet i det balanserade avslutet.



15 = 249:- **2015 Riesling Rosenberg Barmés-Buecher, Alsace, Frankrike Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13 %**
 Ung, fruktig, blommig doft med trevlig mineralitet, Madelaine-kaka och inslag av petroleum. Fyllig, balanserad smak med rik fruktighet, drygt medelfyllig kropp med trevlig fetma, hög, ren fruktsyra och lång eftersmak.





13
=
129:-

2016 Langhe Sauvignon Basaricò
Adriano, Langhe, Piemonte, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13,5 %
Aromatisk, kryddig, nästan parfymerad doft av fläder, citron och tvål. Drygt medelfyllig, ung smak med pigg fruktsyra, kropp med viss rondör, trevlig längd och "grön" finish. 100 % sauvignon blanc.

Rosévin

14
+
95:-

2015 Côte du Rhône Rosé
Domaine de Barbaras, Rhône, Frankrike
Nätvin, Franska Vinlistan, 13 %
Aromatisk, harmonisk, bärig doft av skogshallon, jordgubbar och en trevlig örtighet/kryddighet. Balanserad, ren smak med pigg fruktsyra, trevlig frukt och lagom smörighet i kroppen. Grenache, carignan.

Röda viner

12,5
=
116:-

2013 Côte du Rhône Villages Tradition
Domaine de Barbaras, Rhône, Frankrike
Nätvin, Franska Vinlistan, 14 %
Doft av plommon, choklad, björnbär, vanilj, kolasnören och franska örter. Smak med mörka bär, robusta tanniner och torrt slut. 80 % grenache, 20 % syrah.

14
=
175:-

2014 Rosso di Montalcino
Caparzo, Toscana, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13 %
Öppen doft av körsbär, mandelmassa och choklad. Medelfyllig smak med hög fruktsyra, måttliga tanniner och knappt medelfyllig kropp.

15
=
215:-

2013 Barbaresco Basarin
Adriano, Barbaresco, Piemonte, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 14 %
Aromatisk, elegant doft av höstlöv, torkade rosor, örter, mandel, sviskon och ett stänk svart lakrits. Balanserad, torr smak med pigg fruktsyra, torra tanniner och lätt kropp med viss rondör.

15
=
255:-

2012 Cà del Pazzo IGT Toscana
Caparzo, Toscana, Italien
Nätvin, Vinupplevelser Sverige, 13,5 %
Generös, frukt driven, lätt bränd doft av svarta vinbär, körsbär, mörk choklad, mandel och kokos. Fyllig, fruktig smak av mogna körsbär, syrlig fruktsyra, tydliga tanniner och drygt medelfyllig kropp. 50 % cabernet sauvignon, 50 % sangiovese.



*Sveriges bäst prisade
Crozes-Hermitage!*

125kr

Art.Nr 2815 | 13% | 75cl

*Läs mer om våra viner
på www.galatea.se*

Galatea AB



Galatea

**Alkohol
kan skada
din hälsa**

Kaiserstuhl gör pinotviner

Tyskland är inte bara bra på rieslingviner. I det sydvästra hörnet av landet, där klimatet nästan är medelhavsvarmt, görs strålande viner av pinotdruvor. Men varför finns så få av dem på Systemet?

Text och foto: Birgitta Dalenstam Lindgren



Vy över Weingut Hegers odlingar på Winklerberg.

Få av mina vinvänner i Sverige har hört talas om Kaiserstuhl. Området som ligger i södra Baden är känt framför allt för sina viner på de tre pinotdruvorna: pinot blanc, pinot gris och pinot noir. Fast här kallas de mest för weissburgunder, grauburgunder och spätburgunder.

Som vinodlingsområde är Kaiserstuhl några mil långt både på längden och bredden, med Rhen längs västsidan och Schwarzwalds bergskedja i öster. På andra sidan floden ligger Alsace.

Odlingarna ligger kring en gammal slocknad vulkan och kullarna når som mest upp till 550 meter över havet. I Achkarren som ligger nära Rhen lär man kunna se över till Colmar i Alsace. Jordmänen i Kaiserstuhl är vulkanisk sten med inslag av lössjord, det vill säga vindavlagrad lös jord av lera med kalkinslag.

I området finns både det stora kooperativet Badischer Winzerkeller och flera mindre vinproducenter som gör viner av hög kvalitet

sedan generationer. Kunskapen om vinproduktion är stor och många är utbildade vid vinniversitetet i Geisenheim. Dessutom är miljötankandet starkt utvecklat och de flesta arbetar mer eller mindre ekologiskt.

Vinodlingen är koncentrerad kring byarna Burkheim, Oberrotweil, Achkarren och Ihringen, som är centralort och störst. Alla har de områden som klassas som Erste eller Grosse Lage enligt den nya tyska vinklassificeringen.

Även om pinotvinerna är viktigast i området gör de flesta producenter även fina viner på riesling, silvaner och muskateller. Några även på chardonnay, merlot och cabernet sauvignon.

Weingut Dr Heger är den mest kända vinproducenten i Kaiserstuhl. Placerad i Ihringen vid det kanske allra bästa Grosslage-läget Winklerberg. Joachim Heger är vinproducent i tredje generationen och även ordförande i VDP Baden.



Joachim Heger och Beate Klingenmeier

Han är själv på väg till ett möte, hälsar snabbt och lämnar över till sin medarbetare Beate Klingenmeier att hålla i provningen. Intill vårt bord håller hans fru Silvia upp vin för provning till en man, klädd i cyklistlycra, som strax packar ner några flaskor i sin rygg-säck innan han cyklar vidare.

på toppnivå



Beate Klingenmeier berättar att produktionen bland annat omfattar 120.000 flaskor från GG-lägen på Winklerberg och Achkarrer Schlossberg. Men Weingut Heger producerar också viner på lägre nivåer av druvor från kontrakterade odlare. Förutom pinotviner har Weingut Dr Heger dessutom en ganska stor produktion av viner på riesling- och silvaner-druvor.

Vi gör också ett besök uppe i vingården på Winklerberg som har en magnifik utsikt över de otaliga raderna av vinrankor och mot Schwarzwalds bergskedja. Här berättar medarbetaren Daniel, oenologistudent vid universitetet Davis i Kalifornien, hur han testat mognaden på druvorna bland annat genom att tugga på dem och smaka. Om skalen inte ger en upplevelse av uttorkning i munnen är druvorna helt mogna. Det är den 7 september och fortfarande kring 30 grader på eftermiddagarna. Planen är att börja skörda veckan därpå.

2015 Ihringer Winklerberg Weissburgunder Erste Lage är gjort på druvor från vulkanisk jord. Vinet har lagrats på sin jästfällning på stora ekfat fram till tappningen i slutet av maj. Vinet håller 13,5 procent alkohol.

Doften är koncentrerat gulfruktig liksom smaken. Vinet har en kristallklarhet och elegans. **Pris: 17,40 euro.**

2015 Ihringer Winklerberg Grauburgunder Erste Lage är gjort på druvor från vulkanisk jord. 13,5 procent alkohol.

Doft av melon och mogna päron. Vinet har en fyllig kropp med bra syra och fin koncentrerad fruktig smak - elegant. **Pris 17,40 euro.**

2014 Vitus Spätburgunder är ett vin från flera lägen och har beteckningen "Barrel select". Det har lagrats i tio månader på använda ekfat och håller 13 procent alkohol.

Doft av röda bär och en avrundad fruktig smak. **Pris: 13,90 euro.**

2014 Achkarrer Schlossberg Spätburgunder GG, Grosse Lage, är gjort på druvor från vulkanisk jord och lagrat på barrique. 13,5 procent alkohol.

Doft av jordgubbar, körsbär, kryddor och ek. Smaken dito plus lite mineral. Ett ganska fylligt vin, nyanserat och med behagliga tanniner. **Pris: 50 euro.**

Weingut Bercher finns i den lilla medeltida byn Burkheim sedan mitten av 1700-talet.



Martin Bercher med ett urval av sina viner.

Traditionen att göra vin sträcker sig alltså över många generationer och vinerna rankas sedan länge som toppviner.

Kusinerna Martin och Arne Bercher leder arbetet i dag, den ene ansvarar för vingårdsarbetet, den andre för vad som händer i vinkällaren. Deras årsproduktion ligger på 250 000 flaskor från 27 hektar varav 2,5 hektar är Grosse Lage-lägen.

Vi har vår husstil sedan flera år och använder enbart odlad jäst. Spontanjäst ger viner som riskerar bli otypiska eftersom den varierar från år till år. Att experimentera är något för ungdomarna, säger Martin Bercher.

Han bjuder sedan på en väldigt pedagogisk provning där det blir uppenbart vad jordmänen och läget gör för vinets doft och smak. Lite förenklat kan man säga att den lerblandade lössjorden med kalkavlagringar ger frukt drivna viner medan den vulkaniska jorden ger kraftfull mineralkaraktär till vinnets doft och smak. Det finns något kristallklart och fruktrent över både utseendet och smaken hos Berchers vita viner.

För mig, som tidigare inte sett pinot blanc som annat än en blek variant av chardonnay, blev mötet med Kaiserstuhls Weissburgunder en ögonöppnare. Vilka otroligt läckra viner denna druva kan ge! Och ytterligare något positivt – Kaiserstuhls torra viner är verkligen torra. De har oftast inte den restötma som kan vara så vanlig i Alsace.

Berchers viner går från Gutswein till Grosse Lage.

2015 Jechtinger Weissburgunder är ett ortswein där druvorna vuxit på sandblandad lerjord. Jäsning och lagring på stältank. 13 procent.

Färgen är ljusgul. Doften är fruktig, guläpplig och lite mineralisk och smaken har mycket blodgrape och annan citrusfrukt med en hög läskande syra och liten beska.

2015 Burkheimer Weissburgunder är ett ortswein där druvorna vuxit på vulkanisk jord. Jäsning och lagring på stältank. 13,5 procent.

Färgen är ljusgul. Doften är full av mineral och en hel del frukt medan smaken är mineralisk och gulfruktig med en kraftfull syra. Inte lika lätt och läskande som Jechtingervinet.

Druvorna är från samma årgång och vinfieringen lika, ändå får man två så helt olika vinupplevelser. Till sitt pris på drygt 8 euro är de rena fyndviner.

2014 Burkhemimer Feuerberg Haslen Weissburgunder GG, Grosse Lage kommer från vulkanisk jordmån, 13,5 procent ...



Konrad Salwey med sina hett eftertraktade burgunderviner.

alkohol. Vinet har lagrats på stål till 5/6 och till 1/6 på barrique.

Färgen är ljusgul. Doften har både mycket mineral och gul frukt – gult äpple, citrus och melon. Smaken är rund och kraftfull med mineral och frukt och en bra syra.

Ett vin högst upp på kvalitetsskalan till toppnivån Grosses Gewächs, GG, med ökad komplexitet och koncentration hos vinet. Pris 22 euro.

Samma skillnader i doft och smak beroende på jordmänen gäller också Grauburgundern. Här är ett från vulkanisk jord:

2014 Burkhemimer Feuerberg Haslen Grauburgunder GG, Grosse Lage, 13,5 procent alkohol.

Färgen är gyllengul. Doften är lätt gulfruktigt medan smaken är full av mineral med en hel del bakomliggande frukt – en elegant smak! Pris 26 euro.

Bercher gör även vin på Spätburgunder från Gutswein till GG. Deras pinot noir – i Erste och Grosse Lage – är av klonen F 105 som ger druvor med ett lite tjockare skal än vanligt för pinot noir. Det är fördelaktigt, menar Martin Bercher, när man som här vill plocka druvorna så sent som möjligt. Fast att vänta innebär en risk eftersom somrarna är så långa och varma här.

2014 Jechtinger Eichert Spätburgunder Erste Lage håller 13 procent alkohol, har växt på sandblandad lerjord och lagrats i stora ekfat.

Vinet är riktigt ljust rött i färgen och har

en mjuk och bärig doft. Smaken har fina röda bärtoner och väldigt mjuka tanniner. **Pris 19 euro.**

Under provningen ringer telefonen och detta vin beställs av en restaurang i Freiburg som vill ha ett rödvin med mjuka tanniner – ”som passar kvinnor”.

2012 Burkheimer Feuerberg Spätburgunder GG, Grosse Lage håller 13,5 procent alkohol och kommer från vulkanisk jord.

Färgen är tätare röd än föregående vin och doften är ganska kraftfull med mycket röd frukt. Smaken är fyllig och rund med röda bär, mineral och tydliga men ändå behagliga tanniner. I avslutningen en liten besk ton. **Pris: 39 euro.**

Weingut Konrad Salwey ligger i Oberrotweil. Också denna producent går flera generationer tillbaka i Kaiserstuhl och får toppnoteringar vid vinbedömningar. Vingårdens Grauburgunder är sedan flera år särskilt omskrivna, det gäller numera även Spätburgundern.

Konrad Salwey fick hastigt huvudansvaret för vingården när hans pappa dog i en bilolycka 2011. På 22 egna hektar och från kontrakterade odlare som levererar druvor produceras varje år ungefär 300 000 flaskor vin.

Han berättar om hur jordmänen på sina håll i Kaiserstuhl har rörts om och förstörts när en del terrasserings gjordes med tunga maskiner på 1950-talet. Därför har han varit

nog med att bara köpa druvor från gårdar som inte odlar på sådan mark.

Det händer att Konrad Salwey byter till sig parceller med fina, om än svårbearbetade och branta Grosse Gewächs-lägen, mot en del av sina mindre bra men mer lättarbetade lägen. Kravet på arbetsinsatser ökar självklart, men också vinsterna i form av mer av riktigt fina viner.

Om Bercher är en producent som håller fast vid traditionen är Konrad Salwey snarare inriktad på att experimentera och pröva nytt. Även om det ibland innebär att gå tillbaka till farfars fars metoder från tidigt 1900-tal.

De allra senaste åren har han arbetat på att hålla alkoholhalten nere på vinerna utan att göra avkall på smaken.

Pintodruvorna har två aromtoppar när de mognar. Den ena kommer innan sockerhalten har nått sin högsta nivå, då plockar vi numera druvorna och får mer koncentration jämfört med tidigare redan på kabinettnivå. Skördar man för sent riskerar man att få ett vin med marmeladkaraktär.

Det betyder att flera av hans viner numera håller 12 procent alkohol men ändå är smakerika och väl anpassade till mat.

Man ska kunna dricka ett par glas utan att bli jättetrött som vid högre alkoholhalter, säger Konrad Salwey.

Han jäser sina Gutsweine på stältankar som är 3000-4000 liter stora i 3-4 dagar vid 30 grader, medan vinerna av högre kvalitetsnivåer får jäsa på ekfat på 1 200 liter.

Det är större risk att få restsocker i slutvinet när man jäser stora volymer must, som för de enklare vinerna. Då är det en fördel att hålla högre temperatur för att skynda på jäsningsen.

Hans Ortsweine – som kallas Reserve Salwey – med druvor från gamla stockar på den egna vingården får jäsa med naturlig jäst. De lagras sedan i 12 månader på stora ekfat och genomgår malolaktisk jäsnings. Det undviks på den lägre nivån eftersom många tyskar föredrar friska viner med hög syra, vana som de är vid riesling.

Så till vinerna:

2014 Oberrotweiler Weissburgunder Reserve Salwey är ett Ortswein. Jäsning och lagring på stora ekfat. 12,5 procent alkohol.

Ljusgul färg. Frisk doft av citrus och mineral och även smaken har mycket citrus och en del mineral, men känns ändå mjuk och rund med bra extrakt. Syran är medelhög. **Pris drygt 14 euro.**

2014 Oberrotweiler Grauburgunder Reserve Salwey är ett Ortswein som kommer från lägen med gamla vinstockar. Jäsning och lagring på stora ekfat. 12,5 procent alkohol.

Gyllengul färg. Doft av gula plommon och honung. Smaken är koncentrerad, fyllig och rund med gula plommon och honung. **Priset drygt 14 euro.**

2014 Henkenberg Grauburgunder GG, Grosse Lage, är ett vin som har jäst och lagrats på stora ekfat, med ett och ett halvt år på jästfällningen. 12 procent alkohol.

Ännu mer gyllene i färgen än föregående vin. Doften är rund med gul frukt och honung. Smaken är koncentrerad med gula plommon och honung. Det har en riktigt bra syra. **Priset 26 euro.**

Spätburgunder

Konrad Salwey gör spätburgunder från kvalitetsnivån Gutswein och uppåt. Vinet från GG-läget Eichberg blev en favorit.

2014 Eichberg Spätburgunder GG, Grosse Lage, med en årsproduktion på 8 000 flaskor. 12,5 procent alkohol. 65 procent ny ek resten äldre fat.

Färgen är ljusröd. Doften är full av röda bär, körsbär, örtkryddor, mulden höstlig vegetation och lite ek. Smaken är koncentrerad hallonbärig, violton, mulna grönsaker, örtkryddor och lite ek. Mycket runda tanniner och en liten avslutande beska. Vinet har en lång eftersmak trots en knappt medelfyllig kropp. **Pris: 39 euro.**

Weingut Karl H Johner ligger i norra delen av Kaiserstuhl i byn Bischoffingen. Karl Heinz Johner driver vingården tillsammans med sin son Patrick och sin fru Irene. Jag besöker honom en dag i början av september när det snabbt börjar dra ihop sig till skörd.



Karl Heinz Johner berättar engagerat om vinodling och vinmakande.

Han är stressad, en viktig medarbetare har fått svåra ryggsproblem, en annan har också blivit förhindrad att delta i skörden och ny hjälp måste snabbt hittas. Trots det är han beredd att hålla provning och berätta om sina viner och sin filosofi kring vinmakande. Han blir engagerad, berättar anekdoter och gestikulerar så att glaset håller på att tippa. Karl Heinz Johner är drygt 60 och har jobbat med vin i många år, sedan 1985 i Bischoffingen. Efter utbildningen i Geisenheim var han först i flera år vinmakare på en vingård i södra England. Han äger numera även en vingård i Wairarapa på Nya Zeelands nordö, där en vinutbildad schweizare står för den dagliga skötseln.

I Bischoffingen experimenterar han och sonen mer än gärna både med odlingen och vinframställningen. Kanske är det därför han ännu inte är medlem i VDP, trots den höga nivån på vinerna.

Även om han inte gör certifierade ekoviner finns miljötankandet hela tiden i fokus. Jorden bearbetas utan tunga maskiner eftersom han hävdar att den behöver vara lucker så att syre kan komma till för att rötterna ska gå djupt. Han planterar gärna rödklöver eller andra jordförbättrande grödor mellan raderna, och han använder skruvkork till alla sina viner, också för den högsta kvalitetsnivån.

Druvorna plockas först när de nått full mognad och den naturliga jästen används ofta för jäsningsen även om odlad jäst också kan bli aktuell.

Det är pH-värdet som avgör om man kan använda den naturliga jästen. En syrarik druva som riesling kan vara svår att få att jäsa med naturlig jäst.

Den naturliga jästen provas först på en liten mängd must – kanske 25 liter. Det tar några dagar för jästen att börja arbeta och temperaturen brukar höjas något för att få i gång jäsningsen. Om det inte vill sig används i stället odlad jäst.

Även Karl Heinz Johner gör vin på alla de tre pinot-druvorna med särskild koncentration på sin spätburgunder, som han är känd för. Eftersom han inte är VDP-medlem använder han kvalitetsbeteckningen SJ (Selection Johner) för sina toppviner.

2014 Weissburgunder SJ är gjort på druvor som har växt på vulkanisk jord och lagrats till 80 procent på ekfat på 350-500 liter och till 20 procent på stål. 13 procent alkohol.

Druvklasarna var så mogna vid skörden att de hade hunnit angripas av botrytis och därför var man på gården tvungen att för hand ”massera” bort de dessa druvor innan klasarna kunde skördas. Till saken hör att Weissburgunder-druvorna växer väldigt tätt packade i klasarna.

Doften har mycket gul frukt, melon och



Johners fina pinot noir-viner

mineral och smaken är fyllig, koncentrerad, gulfruktig och mineralisk. **Pris: 25 euro.**

2013 Blauer Spätburgunder är gjort på druvor som växt på en blandning av vulkanisk jord och lössjord. Vinet håller 13,5 procent alkohol.

Doften är rödbärig och smaken rund och rödbärig med tydliga, men integrerade tanniner. **Pris: 18 euro.**

2012 Pinot Noir Bischoffinger Steinbuck är gjort på druvor från vulkanisk jord. 14 procent alkohol.

Doften liksom smaken är full av röda bär, ...

multen vegetation och mineral. I min näsa kunde det ha varit en bourgogne, om än en något alkoholstark sådan. Vinet har koncentrerade röda bärtoner i smaken och känns runt och fylligt i munnen med behagliga tanniner och en liten mineralsalta. **Pris: 25 euro.**

2011 Blauer Spätburgunder SJ är gjort på druvor från vulkanisk jord och 35 år gamla rankor. Alkoholhalten är 14,5 procent.

Doften är stor och komplex med jordgubbar, körsbär, multen undervegetation och ek. Smaken är mycket koncentrerad, fyllig och kraftfull med både rödbäriga toner, kryddighet och ek – återigen bourgognetonen i en alkoholstark kropp. **Pris: 50 euro.**

Weingut Franz Keller finns i Oberbergen i norra Kaiserstuhl med odlingar i Erste Lage och Grosse Lage som Oberbergener Bassgeige, Schlossberg, Kirchberg och Eichberg. Medlem i VDP sedan 2014.

Vinkällaren, med kontor, butik och en liten restaurang finns i anläggningen som bara är några år gammal. Det är en fantastisk arkitektonisk skapelse, delvis insprängd i berget med utsikt över vinbergen, där gladorna cirklar uppe i luften. Fast lika känd som vinproducent är Weingut Franz Keller för restaurangen Schwarzer Adler i Oberbergen, med en obruten stjärna i Guide Michelin sedan 1969.

Franz Kellers sonson Friedrich Keller visar den supermoderna anläggningen. Här produceras varje år cirka 380 000 flaskor vin. Kring hälften av odlingarna är i Erste eller Grosse Lage och ungefär 80 procent av vinproduktionen är pinotviner.

2015 Oberbergener Bassgeige Weissburgunder Erste Lage, är gjort på druvor från huvudsakligen vulkanisk berggrund och har jäst med naturlig jäst och lagrats till hälften på stora ekfat, till hälften på stål. Alkoholhalt 13 procent.

Vinet har en gyllengul färg. Doften är härligt fruktig med gula plommon och melon. I smaken finns blodgrape och gula plommon. Syran är medelhög. **Pris: 12,50 euro.**

2015 Oberbergener Pulverbuck Weissburgunder Erste Lage, är gjort på druvor från huvudsakligen vulkanisk berggrund och har jäst med naturlig jäst och lagrats på stora ekfat. Alkoholhalt 13 procent.

Vinet är gyllengult. Doften liksom smaken är kraftfullt gulfruktig. Syran är hög och vinet har en liten beska på slutet. **Pris: 17 euro.**

2015 Franz Anton Weissburgunder är gjort på druvor från lössjord. Vinet har lagrats på små ekfat och håller 13 procent alkohol.



Friedrich Keller.

Gyllengult till färgen och med en gulfruktig och smörig doft med tydliga ektoner. Smaken är smörig med toner av mango, grapefrukt och ek. **Pris: 18 euro.**

2014 Oberbergener Bassgeige Spätburgunder Erste Lage, är gjort på druvor från vulkanisk jord. Vinet har lagrats på delvis ny ek och håller 13 procent alkohol.

Doften är rödbärig och i smaken finns röda bär och lingon. Vinet som är knappt

medelfylligt har en bra syra och tydliga tanniner. **Pris: 15 euro.**

2014 Franz Anton Spätburgunder är gjort på druvor från i huvudsak lössjord. 30 procent av vinet har lagrats på ny ek. Det håller 13 procent alkohol.

Vinet har en tätare röd färg än föregående vin. Doften är fruktig och rödbärig. I smaken finns körsbär, kryddor och ek. **Pris: 20 euro.** 🍷

Fakta

En ny vinklassificering gäller i Tyskland sedan 2012 års årgång. Det är den tyska producentorganisationen VDP, Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter som genomfört förändringen som innebär att viner nu klassas efter kvaliteten på vingården och dess läge, enligt fransk modell. Man utgår inte längre från sockerhalten hos druvorna när det gäller torra viner.

VDP Grosse Lage som motsvarar Grand cru och är den högsta klassen för en vingård. Det står Grosses Gewächs (GG) Qualitätswein trocken på etiketten. Maximalt skördeuttag är 50 hl/ha.

VDP Erste Lage som motsvarar Premier cru är näst högsta kvalitetsklass. Vinets namn är vinbyns och vingårdens namn och druvsort. Qualitätswein trocken. Maximalt skördeuttag 60 hl/ha.

VDP Ortswein motsvarar kommunvin i Bourgogne. Vinets namn är vinbyns namn och druvsort med tillägg av Qualitätswein trocken.

VDP Gutswein motsvarar regionala områden i Bourgogne. Vinets namn är regionen och druvsort med tillägg av Qualitätswein trocken.

För halvtorra och söta viner gäller samma sak men i stället för Qualitätswein trocken används de gamla prädikaten efter sockerhalten i musten före jäsning: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Eiswein och Trockenbeerenauslese.

Fakta

I VDP (Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter) finns cirka 200 medlemmar av Tysklands bästa vinproducenter. Det är en privat organisation som har fått något av "myndighetsstatus" för att formulera en standard för tyska vinproducenter. Klassificeringen gäller formellt enbart de egna 200 medlemmarna, men i praktiken gäller den framöver för alla tyska vinproducenter.

Även vinproducenter som inte är medlemmar i VDP gör i flera fall viner som motsvarar GG- eller Erste Lage-kvalitet, om de har vingårdar i klassificerade områden. Men som icke-medlemmar kan de inte sätta ut beteckningen på flaskorna.

149kr



GESTIG 1685
**GROOT
CONSTANTIA**

Klassiska viner från
Sydafrika sedan 1685

S H I R A Z

Groot Constantia är Sydafrikas äldsta vingård och grundades redan 1685 av den dåvarande guvernören Simon van der Stel. Några år efter hans död 1712 köptes den upp av kapten Oloff Bergh (1716) och hans fru Anna de Koningh. Oloff Bergh var en svensk äventyrare som föddes i Göteborg 1643 och till slut hamnade i Sydafrika.

Genom århundradena har ett flertal celebriteter njutit och hyllat vinerna från Groot Constantia, mest känd är kanske Napoleon som drack vinerna under sin exil på St Helena fram till sin död 1821.

Egendomen omfattar drygt 160 hektar varav 90 är planterade med vin. Det maritima klimatet lämpar sig utmärkt för både röda och vita viner. Druvorna till detta vin skördades för hand och lagrades 14 månader i franska ekfat innan det buteljeredes.

Groot Constantia Shiraz är ett komplext och fylligt vin i elegant stil. Vinet har tydlig rostad fatkaraktär samt druvtypiska aromer av björnbär, örter, choklad och svartpeppar.

Serveras med fördel vid 16-18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött.

Vinet finns i Systembolagets fasta sortiment. Skulle det saknas beställ på systembolaget.se

Artikel nr 2444

Vol 14%

Allt om Vin "FYND!"

God, björnbärsaftig doft med spänstiga drag. Flödlig, solvarm smak med behärskad fatkrydda och bra balans.

**Alkohol är
beroendeframkallande**

Tillbaka till traditionerna hos von Winning

Gamla traditioner, miljöhänsyn och klass. Det kännetecknar vingården von Winning i Deidesheim, mitt emellan Heidelberg och Kaiserslautern i den tyska vinregionen Pfalz. Vinrankorna står här tätt som för 100 år sedan, 9 500 per hektar. Det är ungefär 2 000 fler rankor än vad som är brukligt.

Text & foto: Mikael Propst



Jessica Schönfeld tar emot på Weingut von Winning.

Historien började år 1849. Då grundade Friedrich Deinhard vingården. När han gick bort 1871 tog sonen Andreas över verksamheten. Denne var även politiker och såg till att vara med och grunda den tyska vingårdsföreningen år 1874. Han blev föreningens vicepresident under åtta år.

Så småningom avled även Andreas, år 1907. Efter honom kom svärsonen, Leopold von Winning, och axlade den fallna manteln. Han såg som sin uppgift att producera stora viner, och höjde också nivån på dem. Dessutom var även han aktiv i vinkretsar och med-

lemsgrundare av VDP, Verband Deutscher Prädikats und Qualitätsweingüter.

Leopold von Winning har inte bara gett namn åt den nuvarande verksamheten utan också åt den utmärkta restaurangen Leopold, som är intimt förbunden med vingården.

Idag leder Stephan Attman arbetet på von Winning vingård. Till sin hjälp har han bland andra Kurt Rathgeber, källarmästare. Det är dock ingen av dem som vi får träffa en varm sommardag i mitten av juli. Istället tar Jessica Schönfeld hand om oss, utbildad till vinmakare i anrika Geisenheim. Hon ar-

betar med export och försäljning på vingården. Hon berättar att en svensk grupp från Munschkänkarna varit där bara någon vecka tidigare.

Vingården har totalt 50 anställda inklusive restaurangen. Tre personer arbetar i vinkällaren, lika många med vinrankorna och sex personer med marknad och vinotek. Utöver den fasta personalen tar man vid behov in vinstudenter och pensionärer. Vinodlingarna är på 50 hektar. På de bästa lägena, Große Lage och Erste Lage, gäller det att skörda för



Fatlagring, ingen vanlig syn för vita viner i Tyskland.

hand och uttaget är där bara 30 - 35 hektoliter per hektar. Årligen produceras totalt 350 000 - 400 000 flaskor vin.

Förutom två halvtorra framställs alla vita viner som torra. Genomsnittet ligger på 5 - 6 gram restsocker. Några få ädelsöta viner görs också i små mängder. Samtliga viner, vita som röda, spontanjäser med druvorna egen jäst. Utöver prestigevinerna under namnet von Winning görs serien Dr. Deinhard som innehåller godsviner, ett ortsvin samt ett antal Erste Lage Riesling. Denna billigare serie görs på maskinskördade druvor. Ungefär hälften av vinproduktionen är i Dr. Deinhardserien och hälften von Winning. Den förra står för klara, friska och fruktbetonade viner, den senare för kryddiga, komplexa, strukturerade och transparenta viner.

Von Winningvinerna, utom tre sorter, jäser på antingen gamla eller nya ekfat; de exklusivaste Großes Gewächs på 500-litersfat, övriga på 600-liters, 1 200 liters eller 2 400-litersfat. Jäsningen sker utan aktiv kylning av ekfaten. Sedan vilar vinerna i en gammal jordkällare med öppna källarfönster på vintern. Temperaturen är jämn och ligger på 12 - 13 grader. Därmed är det såpass kallt att det inte kan jäsa igen.

– Ekfaten passar bra med denna sockerhalt vilket ger mindre eksmak. Vi vill inte ha eksmak, förklarar Jessica Schönfeld.

– **När vi 2008 införde** 500-liters ekfaten för Großes Gewächs var det ovanligt och många tvivlade och sa att det förstör aromerna. Det är en traditionell metod även om vissa sa att det var ”nytt”. Metoden ger mustintensivare, facettrikare och krämigare viner eftersom det handlar om must från ett begränsat uttag

av druvor. Sådan must kan ”arbeta mer” med eken. Efter några år på flaska är aromerna av ek, frukt och syra mycket fint integrerade och bjuder på en fascinerande riesling, som till och med kan passa till kraftigt kött. Dr. Deinhardsseriens viner jäser däremot på vanliga, temperaturkontrollerade stältankar.

Endast 3 - 5 procent av produktionen består av rödvin. Druvorna selekteras hårt till dessa fruktorienterade viner, som ändå kategoriseras i godsvinsklass, eller med etiketten ”endruvsviner”.



Ekologiska principer gäller i von Winnings vingårdar.

– Alla viner genomgår maceration, för de vita max en dag men mest några timmar. De röda vinerna jäser med skalen till dess jäsningen är helt klar efter cirka två veckor, säger Jessica Schönfeld.

Vi gör ingen malolaktisk fermentation för vitvinerna. Vi vill behålla det ”knackiga” i riesling.

2016 hade man haft fyra veckor regn i sträck som inte lätit jorden torka. Detta gav svampangrepp. Men tvärtemot de flesta andra vingårdar så använder von Winning inte kopparsulfat.

– Det försvinner inte ur jorden och andra näringsämnen trycks ned. Vi använder istället kaliumfosfonat. Vi följer biodynamiska riktlinjer men ämnet är inte officiellt tillåtet, tidigare sågs det bara som stärkningsmedel men grunden har ändrats. Kanske tillåter man kaliumfosfonat i framtiden, säger Jessica Schönfeld.

Medlet verkar systemiskt, inifrån växten och skyddar därmed även vid regn utan att spolas bort. Under 2016 har man fått spruta dubbelt så många gånger som ett normalår, då man gör det tre-fyra gånger. Miljöhänsynen går igen också på andra områden; till exempel använder man inga växtskydds- eller skadedjursmedel utan bara tvål och vatten, örter och soda och tar hjälp av nyttiga insekter som bor i insekshotell. Mellan rankorna gröngödslar man. Metoderna känner vi igen från flera andra vingårdar i Tyskland, och också i Österrike.

Även antroposofiska idéer har fått plats här, man gräver ned kohorn med kisel i jorden, följer månfaserna och bevattnar inte rankorna ens på de två vinberg där det är ...

tillåtet. Inga djurprodukter tillåts i framställningen av vin, som exempelvis klarning med äggvita eller mjölkprotein. Filtrering sker enbart med pappersfilter.

På frågan hur man vill bli känd för sina viner svarar Jessica Schönfeld så här:

– För ekjasta viner med intensitet – så som vi gör är vi de enda. Vi har fått rätt många priser för detta. Vi hämtade idén från Frankrike, där vi varje år köper nya ekfat.

Samtidigt erkänner hon att deras viner ”kräver mycket kommunikation”. Kunderna måste lära sig att Grosses Gewächs-vinerna kräver minst tre-fyra års lagring innan de smakar riktigt bra och Erste Lage-vinerna åtminstone ett-två år på flaska.

– Vinerna måste ligga länge. Målet är att vinet vid varje tidpunkt ska smaka bra, men det smakar dock bättre efter en tid. Gamla viner är godare än nya, särskilt viktigt för restaurangvärlden att tänka på.

Största delen av exporten går till Norge medan USA är nummer två. Andra viktiga exportländer är Sverige, Finland, Italien, Spanien, Baltikum, Taiwan, Hongkong, Kina och Ryssland. Under 2016 har man även sålt vin till Frankrike.

Trevliga viner med smak och karaktär

Vår provning inleds med det i Sverige bekanta vinet *Win Win 2015*, ett godsvin av druvor från olika lägen för 129 kr i von Winning-serien. Det är en god mycket typisk riesling med persikoarom och en ljus gul färg.

Deidesheimer Paradiesgarten 2015 Erste Lage, 14,50 euro, har växt på mark med musselkalk. I doften förnimmer vi ek och smaken är krämig.

Königsbacher Ölberg 2015 EL, 19 euro, växer utanför de tre dominerande vinbyarna Deidesheim, Forst och Ruppertsberg. Här finns mynta och andra örter i doft och citrusteroner i smak.

Det halvtorra *von Winning Riesling 2015*, 9 gram restsocker, finns för 119 kr på 79 butiker på bolaget och har lite mineral i doft och kraftig persikosmak med citron.

Vi tar ett kliv uppåt, även prismässigt, med *Kalkofen 2015 GG* för 28 euro. Här märks att det handlar om vinifikation på mindre 500-liters ekfat för vi känner ekton i doften och en småfet krämighet. Ett mycket gott vin redan nu, men med potential.

Weißer Burgunder II 2015, vars druvor till 70 % legat på ekfat, presterar mycket eller lika bra för kanske halva priset. Här bjuds mango och vita vinbär i doft och smak med krämighet.

Weißer Burgunder I 2012 för 25 euro, har vilat till 100 % på ekfat vilket slår igenom,



Gammal veteran, fortfarande i bruk

men sandsten i marken balanserar här och vinet har mycket smak av mango och passionsfrukt; ett ljust, mycket gott, mjukt och runt vin.

Också *Chardonnay II 2013*, 13 euro, är mycket trevligt och smakfullt med kryddor, rök och brynt smör, mogna persikor samt mer eftersmak.

Sauvignon Blanc 500 2013, ca 40 euro, har

egentligen mindre syra men sockeraromerna stödjer syraupplevelsen, menar Jessica Schönfeld. Här märks ektonerna och det smakar bränt smör; ingen favorit.

Vi avslutar med det främsta rödvinet, *Pinot Noir Violette 2012*, 49 euro. Här har von Winning lyckats mycket bra med detta vin som legat minst ett år på barrique, vilket avspeglas i rostade fatter. Mycket gott. 🍷

Tyskland i expressfart med spätburgunder i fokus

Det händer kanske att du ska ta dig till södra Europa med bil och däremellan ligger Tyskland. Låt mig därför få dela med mig av fem orter och fem vinproducenter i fem av Tysklands vindistrikt som alla är värda ett stopp på vägen.

Text: Ulf Palmnäs

Franken, Iphofen och Castell

Strax öster om Frankfurt och söder om Autobahn nr 3 ligger vinproducenten Castell i Franken. De gör i mitt tycke viner med stor bredd i pris och kvalitet. Här hittar man både toppviner och mycket typiska vita frankenviner. Dessutom är deras provningsrum trevligt och tämligen lättillgängligt. Speciellt spätburgunder men även riesling- och silvanerviner i olika kvalitetsnivåer är tilltalande.

I närheten ligger den charmiga lilla byn Iphofen med flera hotell och restauranger. I Iphofen finns förutom ett trevligt vinothek som även serverar mat flera bra producenter som Wirsching och Ruck, kända för sin silvaner.

<http://www.castell.de/en/the-domain.html>

Rheingau, Eltville och August Eser

Strax väster om Frankfurt och på Rhenflodens norra sida längs väg 42 ligger vinproducenten August Eser i Oestrich Winkel, ungefär halvvägs mellan Eltville och Rudesheim. Weingut August Eser leds av det unga men mycket begåvade paret Desiré och Dodo zu Knyphausen. De har en väldig bredd av mycket prisvärda viner från rött (spätburgunder) till vitt och sött. På något sätt kör jag alltid härifrån med fler viner än jag tänkt mig och med ett leende på läpparna. Boendet i Eltville är att rekommendera om man vill ha ett bredare restaurangutbud. Annars är jag svag för den charmiga lilla byn Assmannshausen som ligger längre västerut

längs Rhen och väg 42. För övrigt är väg 42 längs Rhen upp till Koblenz mycket vacker att köra om man inte har för bråttom och om man är på väg till Ahr eller Mosel.

<http://eser-wein.de/>

Ahr, Ahrweiler och JJ Adeneuer

Strax söder om Bonn och nordväst om Koblenz ligger det lilla vindistriktet Ahr som verkligen domineras av spätburgunderviner. Väg 266/267 tar resenären upp i dalen där romarriket lämnat spår av sina mest nordliga posteringar. Flera av dalens vinfirmor har hyllats av utländsk vinpress för världens bästa pinot noirer (utanför Bourgogne) och de förtjänar denna berömmelse. Dock är min rekommendation att besöka Weingut JJ Adeneuer i Neuenahr-Ahrweiler. Rena härliga viner i olika prisnivåer samt ett personligt och trevligt provningsrum. Många hotell och restauranger finns innanför och utanför muren till staden Ahrweiler alldeles i närheten, och vid kyrkan ligger en bra vinaffär.

<http://adeneuer.de>

Pfalz, Leinsweiler/ Gimmeldingen och Siegrist


Cirka 90 minuter söder om Frankfurt på väg mot Strasbourg på västsidan av Rhen, inte långt från franska gränsen, ligger den lilla orten Leinsweiler och Weingut Thomas Siegrist. Vinfirmans berömmelse kommer från deras fatlagrade pinot noirviner, något som Thomas fick kämpa hårt för att få accepterat i Pfalz när han började. Han är en

begåvad vinmakare med massor av erfarenhet och med en fortsatt stor nyfikenhet. Här blir man alltid trevligt mottagen och förutom flera olika ytterst välgjorda viner av pinot noir hittar man spännande vita viner gjorda på riesling och även riktigt välgjord och fräsch chardonnay. Bor gör man till exempel 35 km norrut i den charmiga byn Gimmeldingen där den för oss svenskar den välkända vinfirman A. Christmann även finns.

<http://www.weingut-siegrist.de>

Baden, Ihringen och Weingut Dr Heger

I höjd med Colmar i Alsace, men på tyska sidan av Rhen nära Autobahn 5, ligger vindistriktet Baden och den gamla vulkanen Kaiserstuhl. Områdets stora variation av jordmåner och mikroklimat möjliggör ett intressant vinutbud. På dess sydsida ligger staden Ihringen och Weingut Dr Hegers trevliga provningsrum. Ett stort utbud av vita och röda viner med fokus på att de passar bra till mat. Hegers GG Spätburgunderviner är inte billiga, det vill säga om man inte jämför med vad man kan köpa i Bourgogne för samma peng. Gasthaus zur Sonne i närheten har bra rum och restaurang med lokal och god mat och viner. Om tid finns rekommenderas vandringslederna bland vingårdarna runt Kaiserstuhl.

<http://www.heger-weine.de/de/weingut-dr-heger.html> 

ProWein

öppnar vinvärlden för den nyfikne

Den stora vinmässan i Düsseldorf slutar aldrig växa. Med fler än 6 000 utställare, flera hundra seminarier och mer än 50 000 besökare är ProWein på god väg att bli världens största vinmessa. Jag tog flyget till mässtaden vid Rhen för att under tre vardagar både upptäcka nytt och gräva lite djupare i det jag känner till.

Text och foto: Niclas Unosson

Med nio stora mässhallar fyllda med världens alla möjliga viner så är det svårt att veta var man ska börja. Min föresats är att delvis följa en grundplan men kanske framför allt att låta nyfikenheten styra mig. Det har jag i all fall i åtanke när jag kliver in i hall 13. Det visar sig emellertid mycket snart att jag hamnat på ett sidospår. Flera av montrarna smyckas med annorlunda flaskor med starkt innehåll. Örn huvud i guld som flaskförslutare och gyllenbruna kulörer berättar att jag befinner mig bland ”andra ädla drycker”. Det är i och för sig inget som är främmande för en munskänk som kan sina stadgar men jag har andra, ädlare intressen.

Därför känns det som att komma hem när jag strax rör mig på mjuk, vit heltäckningsmatta och hör det lockande ljudet av iskuber som slarar i stora metallskålar. Det enda som saknas är smällande korkar. Ett seminarium om hur Champagne påverkas av demografiska förändringar när en ny generation tar över ska strax börja. Jag tar plats där. Nio champagner från i huvudsak små producenter provas igenom i rask takt. Jag fastnar för Xavier Leconte friska och brödiga 2007:a, en blanc de noirs helt och hållet gjort på pinot meunier.

Efter provningen tar jag chansen att söka upp den unge producenten bland det trettiotal firmor som finns representerade i Champagneloungen. Alexis Leconte heter han och är den sjätte i odlarordningen i familjen Leconte. Alexis får Xavier bröt sig ur kooperativet på 80-talet och nu är det sonen Alexis som leder familjeföretaget som har sin hemvist i den lilla byn Troissy på västra sidan av Marne.

- Det är bara 120 invånare i Troissy. Alla känner varandra väl och många är dessutom släkt, säger Alexis med ett skratt.

I Marne är det som bekant pinot meunier som är odlarnas förstaval. Xavier Leconte utgör inget undantag. Merparten av gårdens tio hektar är planterad med just pinot meunier. Leconte har dock tillgång till både pinot noir och chardonnay och kan därmed göra ett flertal olika cuvées i liten skala. 60 000 flaskor blir det allt som allt ett normalår. Jag provar igenom hela utbudet och gör Alexis särskilt glad när jag stannar till lite extra uppskattande vid en gulfruktig, chardonnaydominerad cuvée som bär hans namn, Alexis. Även andra familjemedlemmar hedras på samma vis:

- Min syster Angis har också ett vin uppkallat efter sig. Det är en lite lättare och elegantare blanc de blancs.

Locktonerna från Hall 10 där Iberiska halvöns omaka par samsas är starka. Wines of Portugal har som alltid ett imponerande utbud. Vad sägs till exempel om programpunkten: ”Old White Ports - a hidden treasure”? För mig är det oemotståndligt. Det blir också en mycket intressant och lärorik färd i Duorodalen. Produktionen av vitt portvin är mycket liten och har en kort officiell historia. Första buteljeringår var så sent som 2006. Det är Axel Probst, Tysklands kanske främste portvinskännare, som berättar och leder provningen.

Vi börjar med Churchills rätt torra och kraftiga vita port som passar

bra som aperitif. Därefter följer allt äldre och intressantare viner som får mahognykulör samtidigt som de bli allt simmigare och mer karamelliga. Jag får tre olika favoriter. Quinta Santa Eufémias 30 Years Old White Port har en härligt rökig ton som påminner om rökig whisky. Läckra karamelltoner utmärker Quinta das Lamelas +40 Years Old. Den lilla producenten Quinta das Lamelas står också för den allra äldsta vita porten: 4 Generes, som ska vara uppemot 60 år gammal, något som dock inte kan eller får framgå av etiketten. Porten 4 Generes drar lite åt likörhållet och är extremt simmig och koncentrerad med härligt kryddiga lakritstoner. En liten intressant detalj för vitt portvin som är äldre än 40 år är att de i kanten får en grön nyans som jag annars mest förknippar med Madeira.

Just när jag tror att den fantastiska provningen är över, så inleds nästa avdelning, som kommer att bli nästan lika högtintressant. Axel Probst presenterar sin nya bok om portvin och som sidekick har han två högdjur från Dourodalen: den mångsidige holländaren Dirk Niepoort och engelsmannen Christan Seely från Quinta do Noval. Det sammanhängande provningstemat är colheita, alltså årgångsport lagrad på fat. Quinta do Novals Colheita 2000 som är kraftig och intensiv ställs mot Niepoorts lite lättare och elegantare Colheita 1997. Det småhuggs lite på ett grabbigt manér om vilket vin som är bäst. Om ni frågar mig, är det Quinta do Noval. Som grande finale serveras vi Quinta do Noval Colheita 1964. Det mer än 50-åriga starkvinet illustrerar på ett utsökt sätt vad mycket lång fatlagring och avdunstning kan åstadkomma. Koncentrationen ökar, sötma och simmighet tilltar men tack vare att också syranivån höjs, får vinet ändå god balans.

Att möta etablerade, berömda producenter som Niepoort och Quinta do Noval har sin tjusning. Men än mer genuint och spännande är ändå att träffa de små och inte så välkända, som trots allt utgör merparten av utställarna. Simone Scaletta från Monforte d'Alba är på så vis rätt typisk på ProWein. Simone har fem hektar i utkanten av Monforte där han gör fem röda viner: en dolcetto, en barbera, en nebbiolo Langhe och två barolo. För fem, sex år sedan omnämndes han i vinguiden Gambero Rosso och det var på så vis jag fick upp ögonen för honom. Simone är på plats i Düsseldorf för åttonde året i rad. I år har han för första gången med sig sin 20-åriga son Gioele. För att hålla ned kostnaden bor de hos italienska vänner i Düsseldorf och montern delas med annan producent från Piemonte.

Vad kostar det då att vara på plats på ProWein?

- Jag betalar ungefär 1 500 euro och då har jag delad monterplats och tillgång till ett bord och några stolar här bakom. Vintransport ingår också. Och italienskt kaffe, lägger han till.

Simone tycker att det är väl värt pengarna och ansträngningen. Han har träffat ett par nya kunder som vill importera hans viner. Hans senaste tillskott, en barolo riserva, har fått många goda omdömen på mässan. Genom att finnas på ProWein täcker Simone in norra Europa, som är



en viktig marknad. Under sina åtta år i Düsseldorf har han sett mässan växa rejält:

– När jag började komma hit, så fanns det inte alls så många franska producenter. Nu har Frankrike två stora hallar. Inte heller fanns det så många italienare eller spanjorer som det gör idag.

Förutom Düsseldorf så färdas han även till Verona varje år för att finnas på plats på Vinitaly. Det är en mässa som till skillnad från ProWein också är öppen för vanliga konsumenter, men Vinitaly upplever Simone som lite väl stökig:

– Många italienare tar Vinitaly som en trevlig vårutflykt.

Jag lämnar hall 15 där Simone Scaletta och många andra andra italienska producenter håller till för att göra ett kort stopp i Nya Världen, i det här fallet i hall 9. Temat blir alltså Italien, för rubriken på miniseminarier som jag är på väg till lyder: "The Italian Job" och arrangeras av Wine Australia. Det som ska provas är sju australiensiska viner på några klassiska italienska druvor: fiano, dolcetto, lagrein, montepulciano och nebbiolo. I ärlighetens namn blir jag inte alls särskilt imponerad över vad de experimentvänliga australiska vinmakarna skapat. Med ett undantag. Det är en nebbiolo 2012 från The Hairy Arm Wine Company i Heathcote i Victoria. Hairy Arms nebbiolo är kanske lite mer australiskt sötfruktig men annars är det god piemontesisk prägel på vinet: god nebbiolo-krydda, tydliga men slipade tanniner och en härlig syra. Steven Worley heter vinmakaren.

Omedelbart efter provningen letar jag upp Steven. På bred aussie-engelska berättar han hur han verkligen fått slita med nebbiolon. Han planterade några rader 1997 och experimenterade sig sedan mödosamt fram bit för bit:

– Men vad jag än gjorde så förblev vinet länge odrickbart. Viss ljusning såg jag 2008. Men det var först 2010 som jag tyckte att vinet blev bra.

Aktuell årgång är alltså 2012 och Steven tycker själv att han har lärt sig en del om hur nebbiolon ska hanteras.

– Rätt mognad och försiktig pressning är viktigt. Vinet får 45 - 60 dagars maceration och så 24 månader på gammal ek.

Produktionen är liten: bara 200 lådor. 35 dollar (ungefär 250 kronor) får man betala i Australien. En och annan låda hittar till England, men huvudmarknaden finns på hemmaplan. Jag undrar givetvis hur vanligt förekommande nebbiolo är i Australien. Steven tror att det kan röra sig om ett femtiotal producenter som ägnar sig åt denna svårbemästrade druva, mest i Victoria. Han visar mig på en karta och berättar. Medan jag lyssnar så doftar jag vidare på den goda aussie-nebbiolon och tänker att ProWein är ett rätt häftigt ställe, där man kan låta sin nyfikenhet leda till nya upptäckter. 🍷

Resor med VinSten Resor 2017/18

Följ med till spännande resmål i vinets, matens och kulturens tecken. Fyra av fem deltagare åker med oss minst två gånger. Flera har åkt med oss nio gånger, det tar vi som ett tecken på att våra resor håller högsta kvalitet. Vi har gjort en del förändringar inför 2017 som vi är mycket nöjda med och som gör våra resor ännu bättre.

Flyg och buss till Frankrike (Kombinationsresan) 22 – 29 oktober Pris: 16 300 kr

Ni tar er själva till Marseille (vi hjälper givetvis till med att boka flyg om ni vill) Kanske åker ni ner några dagar tidigare till Nice eller Marseille och utforskar området. Vi möter upp med vår buss från Sverige som sedan är med oss hela vägen hem. Vi besöker producenter i världsklass i Södra och Norra Rhone, Bourgogne, Alsace och Rudesheim. Därefter åter hem till Sverige med våra inköpta viner. Vi stannar i Malmö, Göteborg och Stockholm. Denna resa blev en succé 2016.

Vinresa till Sydafrika

27 januari-6 februari 2018 Pris: 28 700 kr

Sydafrika är ett härligt vinland där man alltid blir positivt och entusiastiskt bemött. Vinproduktionen har 350-åriga anor och kvaliteten blir bara bättre och bättre. Vi kommer att uppleva mycket av det bästa regionen har att erbjuda. Självklart tillbringar vi några dagar i Stellenbosch, munsänkarnas vinort 2011. Resan avslutas på ett fantastiskt hotell där ni själva väljer aktiviteter för några dagar.

Utförlig information om resorna finns på hemsidan

www.vinsten.se

UPPLEV VINKÄLLAREN PÅ GÄSTGIVAREGÅRDEN



GOURMAND
SOMMAR

FRÅN 1 775:-



EST. 1841
GRYHTYTTANS
GÄSTGIVAREGÅRD

www.grythyttansgastgivaregard.se

Roséviner

– perfekta matviner?

Många har sina dubier när det gäller roséviner. Kanske har de tidigare förtjänat sitt rykte som enklare viner, här i Sverige inte minst på grund av vad som funnits att tillgå. Idag är det dock lättare att få tag i mer seriösa varianter.

Text: Mats Burnert Foto: Stina Berggren

Passar de till då mat? Jodå, de har i regel bra syra vilket ju är den viktigaste egenskapen. Därefter handlar det om fyllighet och vilken upplevelse man vill ha i förhållande till maten. Tiden då alla roséviner var mer saftlika är förbi och nu kan man även få tag på ekfatslagrade varianter.

De klassiska rosévinerna från Provence kan ofta upplevas som för lätta vid första klunk, men med hjälp av sin syra och mineralitet – som är det som är kvar i munnen efter mötet med maten – så passar de till det mesta. Det blir en lite annan variant av anpassning till maten – vinet blir mer som en krydda, då fylligheten och frukten får underordnad betydelse. Detta är något som också är lättare att uppskatta speciellt i varmt klimat, då många viner blir alltför tunga.

Fylligare varianter som är tillgängliga på Systembolaget kommer framförallt från Bandol och Tavel. Denna typ av viner möter mat på liknande sätt som röda och vita viner, det vill säga med fyllighet och syra.

Jag har därför valt en bandol från Provence och en tavel från Rhône som bas för den här artikeln, Domaine de la Tour du Bon och Les Lauzeraies. Vid sidan av dem ställer jag upp två klassiska men lite lättare Côtes de Provence-viner: By.Ott och Miraval. Det senare är ett av få "kändisviner" där ägarna - Brad Pitt och Angelina Jolie - satsat på kvalitet genom att samarbeta med en toppvinmakare, monsieur Perrin från självaste Château Beaucastel.

Tanken var att också ha med en ekfatslagrad variant, ekfatslagring används alltmer i Provence för att få fram viner som möter maten på det sätt som vi är vana vid, men för tillfället finns inget i de tillgängliga sortimenten på Systemet. Vill man prova dessa, som oftast är mycket trevliga med vår svenska gom, så hittar man en del i näthandeln. En favorit är Clos Cibonnes Cuvée Caroline på den lokala druvan tibouren. Emellanåt finns den även i beställningssortimentet.

De valda vinerna kännetecknas av bra syra och struktur, varierande fyllighet och torrhet och viss beska i olika grad. För att visa på spannet så blir det både kött och fisk.

Som förrätt har jag valt en egen variant på côte de boeuf, det vill säga oxfilé som är en vanlig råvara när man äter kött i Provence. Tillbehören friteras.

Till varmrätten blir det fisk, som är vanligt

på menyn i Provence. Jag har valt en klassisk provençefisk i form av loup, eller havsaborre som är det svenska namnet. Fisken steker eller grillar vi och serverar tillsammans med grönsaker.



Côte de boeuf à la Mats, 4 personer

Två st 3-4 cm tjocka oxfiléskivor från den tjockare delen av filén
3-4 strimlade morötter
salvia, ett 20 tal blad
svartpeppar och salt

Sätt igång fritösen, ca 180 grader C. Förvärm fem tallrikar, en för varje portion och en för köttet.

Strimla morötterna försiktigt med potatisskalaren så att det blir långa smala remsor. Lägg remsorna i fyra högar.

Krydda oxfilén med svartpeppar och salt på båda sidor. Bryn i panna eller på grillen efter egen smak. Bästa smakerna fås oftast ut när köttet är rosa eller sa-rött. När köttet är klart, lägg det på en

värmd tallrik att vila några minuter.

Under tiden köttet vilar friteras morötterna en portion i taget i ca 45 sekunder. De blir lite gulare men om de börjar bli bruna måste de tas upp direkt.

Lägg morötterna först några sekunder på ett hushållspapper för att rinna av. Flytta sen direkt till en tallrik och forma morötterna till ett eller ett par nystan.

Skiva oxfilén ganska tunt, ca 6-7 mm tjocka skivor. Lägg upp 3-4 små skivor på varje tallrik.

Fritera salviabladen i ca 15-20 sekunder. Tag upp dem och låt rinna av på papper några sekunder innan du garnerar anrättningen på respektive tallrik. Servera omgående!

Filét de loup med ugnsbakade grönsaker

6-800 g havsaborre
vitpeppar, salt
4-6 vårlökar i knippe med stjälk
8-10 grön sparris
16 körsbärstomater
2-3 majscolvar (förkokta)
olivolja

Filéa fisken men behåll skinnet på, krydda med vitpeppar och salt. Dela majscolvarna i fyra delar vardera.

Ställ en grill- eller stekpanna på spisen med lite olivolja i botten. Lägg majscolvsbitarna i pannan och stek på medelvärme tills de fått färg runt om. Låt dem vila i pannan om de är klara före det andra.

Dela löken i två halvor med blasten kvar, dela sparrisen på längden, dela tomaterna i halvor. Lägg allt i en smord ugnsfast form, pensla med olja, och baka i ugnen i 180 grader (varmluftsugn) i tio minuter.

När grönsakerna ställts in i ugnen är det dags att steka fiskfiléerna. Detta gör vi med fördel i en grillpanna på drygt medelvärme. Stek tills fisken fått mönster efter grillpannan (eller fått lite färg om du använder stekpanna). Servera fisken med grönsaker och majs.



Vinet till maten

De tre provencevinerna har lika stil men lite olika fyllighetsgrad. Relativt hög syra, lätt fruktighet med mineral och en aning kryddighet. Miraval skiljer sig lite genom att ha en något mindre stram framtoning. Tavelvinet har en helt annan stil och är lite tyngre och fylligare och man kan ana lite fat. Mycket ambitiöst och utan sötma, typiskt matvin. Maten har ganska lätta smaker där sötman från morötterna är det mest framträdande draget som vi behöver möta. Den fräscha syran i alla vinerna matchar sötman och gör att de fungerar till maten. De lite tyngre vinerna matchar sötman också med sin fyllighet på det vanliga "harmoniska" sättet. De båda provencevinerna är lite lätta, men fungerar trots allt bra på grund av sin struktur och ger en kryddig behaglig fräschör i eftersmaken tillsammans med maten. Vinet från Tavel är lite fylligare och den lilla klumpighet som vinet hade utan mat är som bortblåst. Vinet fungerar mycket bra, fylligheten tas ner av sötman, och vinet blir lite elegantare.

Bandolen med sin fyllighet fungerar lika bra, men är väsensskilt från Tavelvinet. Båda vinerna gifter sig med matens smaker och är strålande men på helt olika sätt.

By.Ott och Miraval fungerar fint med maten, men tappar sin fyllighet och kvar blir de friska, något kryddiga och strama smakerna. Precis som en provencerosé ska fungera med maten – ge fräschör och struktur och låta maten sköta resten!

Alla fyra har således sin charm med maten. Vinnarna blir två – bandol och tavel. Till fiskrätten blir det däremot helt annor-

lunda. Den maten tar ner syran lite, men de höga nivåerna i By.Ott och Miraval klarar detta och det leder till att deras fyllighet och fruktkänsla ökar. Vinerna blir lite större tillsammans med maten.

Bandolvinet fungerar lite liknande men eftersom det redan har fyllighet så upplevs det som aningen mera fadd. Tavelen fungerar på liknande men här tas syran ner så långt att vinet får en både fadd och jordig smak helt utan spänst.

Vinnaren blir med varmrätten i min smak By.Ott, lite oväntat – men ändå tydligt. 🍷

Vinlista

2016 By. Ott, Domaine Ott, Côtes de Provence, Frankrike, (nr 95243, pris 159 kr)

2016 Miraval, Jolie-Pitt & Perrin, Côtes de Provence, Frankrike, (99714, 169 kr)

2015 Les Lauzeraies Tavel, Les Vignerons de Tavel, Tavel, Frankrike, (2724, 119 kr)

2016 Bandol, Domaine de la Tour du Bon, Bandol, Frankrike, (99725, 159 kr)



Venetien

– mycket mer än amarone

Venetien i nordöstra Italien må vara mest känt för sin valpolicella och amarone men härifrån kommer även viner som soave, bardolino och inte minst det mousserande prosecco. Här finns näst mest DOCG-områden i hela Italien (14, efter Toscanas 17), 28 DOC och 10 IGP.

Text: Mikael Karlin och Ulf Jansson

Veneto är med stor marginal den mest produktiva regionen med 9,7 miljoner hl (108 miljoner lådor) vin år 2015, vilket är mer än hela Tyskland. 75 % av produktionen är vitt vin – till stor del prosecco. Regionens vanligaste druvsorter är glera (24 %), garganega (14 %), merlot (12 %), corvina (10 %) och pinot grigio (9 %).

Vin odlas på många ställen i Venetien men en särskild koncentration finns i ett bälte som sträcker sig norr om Verona från Gardasjön i väster till Vicenza i öster. Härifrån kommer viner som Soave, Bianco di Custoza, Bardolino och Valpolicella. Mycket betydande är förstas också det ovan nämnda Proseccodistriktet som ligger längre österut, norr om Treviso och gränsande till Friuli-Venezia-Giulia.

Det mousserande prosecco fick DOC-status 2009. Dominerande druvsort är glera som måste ingå med minst 85 % i vinet. Minsta alkoholhalt är 11 % och tankjäsning är föreskriven produktionsprocess, vilket i praktiken betyder Charmat-metoden. Prosecco görs i söthetsgrader från brut till demi sec. Vinet har blivit en stor succé och idag är görs det faktiskt mer prosecco än champagne!

Soave är det namnkunnigaste stilla vita vinet från Venetien och distriktet ligger nordöst om Verona. Enligt reglerna ska vinerna innehålla minst 70 % garganega, maximalt 30 % trebbiano (eller chardonnay för DOC) och max 5 % andra tillåtna druvor (pinot bianco). De flesta viner från Soave är friska och (gul-)fruktiga med bra syra men utan tydlig mineralitet. Fatlagrade viner påminner i stil om vit bourgogne, men återigen utan särskild mineralkaraktär.

Distriktet Bardolino ligger inklämt mellan Gardasjöns östra strand och Valpolicella. Ett område med mer sandiga jordar som ger lätta röda viner av samma druvsorter som odlas i Valpolicella. Det senare distriktet sträcker ut sig i det kulliga området norr om Verona och är det mest betydande rödvinsdistriktet i Veneto. Druvsorterna corvina, molinara och rondinella dominerar i odlingarna.


Speciellt för valpolicella är att vinet görs i fyra varianter: de tre torra

valpolicella, valpolicella ripasso och amarone della valpolicella samt det söta recioto della valpolicella. Det förstnämnda görs på vanligt vis för röda viner, amarone och recioto görs på torkade druvor medan ripasson är ett valpolicellavin som jästs en andra gång med tillsatta skal från amarone- eller reciototillverkningen.

Ripassometoden utvecklades av vinhuset Masi i början av 1960-talet. 1964 lanserade man Campofiorin som det första kommersiella ripassovinet. Andra tog upp idén men tolkade den på olika sätt, bland annat när det gällde torkning av druvor. 2010 styrdes det hela upp och Valpolicella Ripasso blev en egen DOC med egna regler. Just Campofiorin är dock inte längre ett ripassovin då Masi numera torkar en del druvor direkt för vinet.

Att göra vin på torkade druvor är en gammal konst i Veneto. Redan för cirka 2000 år sedan lär vin av torkade druvor härifrån ha uppskattats av romarna. Vinerna blev söta då jästsvamparna dog innan allt sockret förjästs. Äldsta referens för ett torrt vin är från 1732 och nämner ett vin från "Valpolicella" som "santo" (heligt) och säger att det kan vara både sött och torrt, "amaro". Den äldsta bevarade flaskan med beteckningen "Amarone" är dock av betydligt senare datum, årgång 1939.

Söta dessertviner av torkade druvor, "recioto", görs förutom i Valpolicella även i Soave- och Gambellaradistriktet. Bruket att torka druvor är idag ganska vanligt förekommande i Venetien även utanför de här tre nämnda distrikten och nog mycket av en modesak, framförallt för exportmarknaden.

Här följer ett provningsförslag på åtta viner. Alla behöver inte vara med men de tre valpolicellavinerna ger en intressant jämförelse där man kan se hur framställningssättet förändrar doft och smak på vinerna. För sakens skull kommer de vinerna från samma producent, Luigi Righetti. 

Ecoltura Prosecco Extra Dry (nr 77018, pris 99:-)

Prosecco har blivit en framgångssaga. Ett lättsamt bubbel med karaktär av gula frukter. Sällan torrt men oftast med en fin syra som väger upp sötman.

Trevlig, fruktig doft med inslag av persika, aprikos och äpple. Fruktig och rätt koncentrerad smak åt det lite torrare hållet, har bra längd och god balans med relativt stram syra. 16 g socker/liter. Ekologiskt.

2015 Monte Stelle Soave Classico (2519, 92:-)

Ett vin från Soave Classico, distriktets kärnområde, gjort på enbart garganega som jästs och lagrats en kort tid i stältank.

Fruktig doft med päron, gult äpple, mandel, melon och lite ci-

trustoner. Helt torr, fruktig smak med bra syra, schysst längd med nyanserade aromer, viss intensitet och uppstramad avslutning med liten bittermandelton. Trevligt vin som slinker ner bra.

2015 Bardolino Villa Merighi (3600, 89:-)

Distriktstypiskt, lättsamt sommarvin av corvina, rondinella, molinara och negrara, jäst och lagrat i stältank.

Fruktig doft med lite syrliga toner av röda körsbär, hallon och röda vinbär. Lätt, fruktig smak med karaktär av röda bär, har skaplig intensitet, liten strävhet, frisk, rätt hög syra och rent slut. Okomplicerat.

2014 Valpolicella Classico, Luigi Righetti (70867, 89:-)

Ett instegsvin från Valpolicellas kärnområde, består av 80 % corvi-

na och 20 % rondinella och har jästs och lagrats i tank. Öppen, lite utvecklad doft med både röda och mörka körsbär, mogna röda bär och lite mandeltoner. Medelfyllig, piggt fruktig smak med bra start, viss strävhet, frisk syra och bra längd med röda bär, röda körsbär och mandel i tonerna. Ger ett lite fylligare intryck än bardolinon.

2014 Campolieti Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Luigi Righetti (6792, 115:-)

Nästa steg blir ett ripassovin som fått en extra jäsnings på skalrester från en amarone. Vinet består av 80 % corvina, 17 % rondinella och 3 % molinara och har lagrats ett år på fat.

Utvecklad doft med både mogna röda bär och körsbär och i bakgrunden lite dovare toner av russin och torkad frukt. Drygt medelfyllig, rik smak med nyanserade aromer, bra kropp, god strävhet, integrerad syra och småvarm avslutning. Ett fylligare, komplexare och varmare vin med generösare kropp jämfört med den vanliga valpolicellan.

2012 Amarone della Valpolicella Classico, Luigi Righetti (2740, 190:-)

Vi rundar av valpolicellatrin med en amarone. Druvorna har torkats i fem månader innan jäsnings och vinet har lagrats nästan ett och ett halvt år i stora liggare av ek.

Här har tonerna av färska bär som fanns i de föregående vinerna fått ge vika för torkad frukt, russin och övermogna körsbär kompletterade med ek- och chokladtoner. Fyllig, mycket rik smak med rund kropp, inlindad strävhet, mycket bra längd med sammansatta aromer och ganska eldig avslutning med liten bitterhet.

75 % corvina, 10 % corvione, 10 % rondinella och 5 % övriga druvsorter. Finns även på halvflaska för 95:-.

2013 Millefiori, Cantine Paolo Leo (2769, 90:-)

Merlot är den mest odlade franska druvsorten i Venetien och har funnit i området sedan 1800-talet. Oftast blandas den med de traditionellt inhemska sorterna för att ge lite mer kropp och kompletterande aromer. Som i det här vinet med 60 % corvina och 40 % merlot.

Öppen och utvecklad doft med mogna röda körsbär, hallon, plommon och lite gräsiga toner. Medelfyllig, rik och rund smak med angenäm strävhet, ren, god syra, fin längd och småvarm avslutning.

En del av druvorna har torkats en kort tid innan jäsnings.

2012 Acinatum Recioto di Soave, Suavia (2395, 149:-/375ml)

Det är inte bara amarone och ripasso som kommer ifråga när det gäller att torka druvor. Den ursprungliga idén, att få söta viner, tillämpas förstås även i Venetien. I det fallet kallas vinerna "recioto" och finns både som vita och röda viner. Här smakar vi ett vitt.

Utvecklad doft med mogen persika, torkade aprikoser, fikon, honung, mandel och vanilj. Söt smak med god, rund kropp, nyanserade aromer med mycket bra längd, fint integrerad syra och småvarm avslutning.

Vin av garganega med 104 gram/liter restsocker.

Fakta

DOP, Denominazione di Origine Protetta, är skyddad italiensk ursprungsbezeichnung för jordbruksprodukter. DOP omfattar de båda äldre vinbeteckningarna DOC, Denominazione di Origine Controllata och DOCG, Denominazione di Origine Controllata et Garantita som fortfarande förekommer.

IGP, Indicazione Geografica Protetta, är en skyddad ursprungsbezeichnung med mindre omfattande krav. Den används parallellt med den tidigare beteckningen IGT, Indicazione Geografica Tipica.

Vinupplevelsers resor 2017



Följ med oss till klassiska vinområden och njut av en resa där allt ingår och som är **rekommenderad** av Munksånken.

Våra kunniga guider delar med sig av regional k nndom och visar gömda lokala pärlor. Vi m ter passionerade vinmakare och varje vinprovning och måltid blir en kulinarisk händelse. En resa med oss är en upplevelse utöver det vanliga och ett minne för livet.

Ylva Sundkvist, riksordf rande f r Munks nkarna Sverige 2010-2016 har gjort fem resor med oss och säger så här:

"Vinupplevelser utöver det vanliga som jag anser vara klart prisvärda. Defta kan jag varmt rekommendera!"

Alsacerasan 29 sep-2 okt (fullt) | 19-22 okt
13 990 kr från Köpenhamn eller Arlanda

Amarone resan 5-8 maj (fullt) | 8-11 sep
12 790 kr från Köpenhamn | 12 990 kr från Arlanda

Champagneresan 14-17 sep (fullt) | 6-9 okt
13 990 kr från Köpenhamn | 14 490 kr från Arlanda

Piemonte resan 4-7 maj (fullt) | 14-17 sep
12 790 kr från Köpenhamn | 12 990 kr från Arlanda

Ribera del Duero och Rioja resan 23-27 sep
15 590 kr från Köpenhamn eller Arlanda

Toscanaresan 6-10 oktober (fullt) | 13-17 okt
15 790 kr från Köpenhamn | 15 990 kr från Arlanda

L s våra detaljerade reseprogram!
www.vinupplevelser.se

info@vinupplevelser.se | 0766-34 40 90

Wineandbarrels.com

Allt det läckra till ditt vin

VINKYLAR ✓ VINTUNNOR

VINST LL ✓ VINTILLBEH R

VINM BLER ✓ VINGLAS



SVERIGES STÖRSTA URVAL AV ALLT LÄCKERT TILLBEHÖR TILL DITT VIN

Månadens citat

"Rosévin passar till allt men ingenting passar till rosévin!"



*Sune Carlqvist
ordf i Munsänkarna 1960-1961 och 1973-1975*



Världens äldsta vinbonde

Att dra sig tillbaka och odla sitt vin efter ett långt yrkesliv drömde redan de gamla romarna om. En som tagit det ad notam är baron Bodo von Bruemmer. Född i Livland i nuvarande Lettland 1911 blev han bankman i Schweiz. Efter karriären fick Bodo veta av sin läkare att han inte hade så många år kvar. För att i någon mån få njuta sitt otium flyttade han då tillsammans med hustrun till det varmare Portugal, närmare bestämt Colares inte långt från Lissabon.

Där blev han så småningom änkling och efter en svår operation 2006 beslöt han vid 95 års ålder att satsa på vin. Till hjälp tog han två portugisiska oenologer och planterade sauvignon blanc, malvasia, chardonnay och pinot noir. Idag producerar vingården 70.000 flaskor om året och baron Bodo siktar nu vid 105 års ålder på export till Tyskland och Schweiz.

Största volymvinet

Vilket vin säljer mest i världen? Jo, portugisiska Mateus Rosé, ett ljusrött och lätt spritsigt vin som exporteras till sisådär 125 länder och säljer hela 50 miljoner flaskor per år. Bakom vinet står Sogrape, grundat 1942 och idag en stor-spelare inom den portugisiska vinnaringen. Vinet, som till sin stil är ett lätttryckt sommarvin, består huvudsakligen av druvorna бага, rufete, tinta barroca och tinta franca.

Kanske är det också flaskan som lockar, en bocksbeutel till irritation för distriktet Frankens vinodlare. Längre försökte man där sätta stopp för inte vinet i sig, men väl flasktypen som man ansåg sig ha monopol på. Efter 35 års käbblande i domstol fick dock Sogrape rätt att använda flasktypen med hänvisning till historisk sedvana.

/UJ



*Upplev Matens och vinets paradis
i Italienska Apulien*

Hyr "Il Castelletto"

- Barbro Guacceros "lillslott" utanför Bari

"Lillslottet" rymmer upp till åtta vuxna i fyra rymliga sovrum, tre badrum, ett välutrustat lantkök och två stora salonger. Boende får även tillgång till Barbros stora trädgård, pool och trädgårdshus med grillplats. Matlagningskurser, vinprovningar och besök hos vinproducenter organiseras efter förfrågan. Mer information på:

www.barbroguaccero.it/lillslottet

Kärnfriska druvor

I slutningen nedanför Schloss Johannisberg i Rheingau står ett landmärke mitt bland vinrankorna. Här går den 50:e breddgraden. Längre var det underförstått att norr där om går det inte att odla vin i kommersiell omfattning.

I dag har den gränsen flyttat en bra bit norrut. I Skåne odlar vinbönder druvor som solaris, rondo och regent med framgång. De odlingarna ligger på 56:e breddgraden. Längre norrut ändå odlar norska Anne Enggrav riesling(!) på 58 breddgraden. Druvorna mognar ojämnt från år till år men Anne, som pryat hos Klaus Peter Keller i Rheinhessen och fått sticklingar därifrån, ger sig inte.

Längre norrut ändå ligger Blaxsta vingård i Flen (ungefär tio mil söder om Stockholm). Där odlar Göran Amnegård vidal, chardonnay, merlot och cabernet franc på 2,5 hektar. Specialiteten är ett isvin av den förstnämnda sorten.

Tillbaka till Norge hittar vi Lerkekåsa vingård två timmar med bil norr om Oslo. Det här torde vara den nordligaste kommersiella vingården även om där odlas mer bär än druvor.

Den för närvarande nordligaste vingården ligger på 61:a breddgraden i Olkiluoto i Finland. Druvsorten heter Zilga och är en frosttålig sort som hämtats från Lettland. Gården är en liten experimentvingård på 10 ar som förmodligen inte skulle klara sig om det inte var för värmen från kylvattnet från det intilliggande kärnkraftverket.

Vin och öl

Hagel har blivit ett gissel i Bourgogne. Fem år i rad har vinproducenterna i vissa områden i bland annat Côtes de Beaune fått se sina skördar decimeras kraftigt. Ett år kan man alltid ta men inte flera i rad. Ludvic Belon i Pernand-Vergelesses är en av drabbade som sett sina skördar minska till hälften.

Så kan det inte fortgå menar han och har vid sidan om börjat brygga ekologiskt öl. En gammal byggnad intill vingården Corton-Charlemagne har förvandlats till bryggeri och som rutinerad vinmakare menar han sig behärska jäsningsprocessen. Målsättningen är högt ställd. Har man vingårdar i grand crulägen duger det inte att brygga vad öl som helst menar Ludovic och siktar mot att göra högklassiga hantverksöl. Till sin "pils de Bourgogne" hämtar han malten från Belgien och humlen från Tjeckien och som rådgivare har han en belgisk bryggare.

Ölbryggandet uppskattar han ska uppta 15 % av sin tid och han ser det hela som ett flankstöd för sin vindomän. En fördel med bryggande är också att pengarna kommer in mycket fortare. För sina viner får han vänta i två och ett halvt år från beskärning till försäljning, för ölet två och en halv månad.

Ölen siktar han på att sälja till finkrogar i området och hans japanske vinimportör har redan lagt en beställning.

/UJ



50% Merlot
35% Cabernet Sauvignon
15% Cabernet Franc

CHÂTEAU de LAVISON

BORDEAUX

Art.nr. 3100. 12% alc vol.

Intensiv färg och arom av färsk och mogen frukt.
Passar bra till kyckling, svamp och nötkött.



Pris
74kr

Alkohol kan
skada din hälsa

Vintävlingen 2017

Vid årsmötet gick även finalen i Munsänkarnas vintävling 2017. Finalfältet bestod av fem lag, geografiskt spridda från norr till söder och väst till öst – samt djupa Småland. Närmare bestämt Piteå, Lund, Trollhättan, Växjö och Värnamo. Finalen bestod av två heat, ett vitt och ett rött om vardera sex viner. Ett mousserande vin inledde det första heatet och ett sött vin avslutade det andra. Svårighetsgraden var på trebetygsnivå. Syftet med vintävlingen var att man skulle ha en sportslig chans att känna igen vinerna och visa sin kunskap – inga kuriosavarianter här.

Tävlingsviner

Ferrari Brut,
Trento, Italien

2015 1583 Albariño de Fefiñanes,
Rias Baixas, Galicien, Spanien

2014 Saint-Véran Réserve Joseph Deshaïres,
Bourgogne, Frankrike

2014 Château Pierre Bise,
Loire, Frankrike

2015 Yalumba Organic Viognier,
South Australia, Australien

2015 Leitz Magic Mountain Riesling,
Rheingau, Tyskland

2014 La Bastide Blanche
Bandol, Frankrike

2011 Taurasi Feudi di San Gregorio,
Kampanien, Italien

2015 Pardelasses Priorat,
Katalonien, Spanien

2012 La Dame de Malescot,
Margaux, Bordeaux, Frankrike

2014 Salwey Henkenberg Spätburgunder GG,
Baden, Tyskland

2015 Delitia Recioto della Valpolicella,
Venetien, Italien



Maximalt kunde lagen ta 11 poäng per vin fördelade på 4 p för dominerande druvsort och 2 p vardera för land, region och distrikt samt 1 p för årgång. Efter det första heatet hade lag Piteå ryckt till sig en klar ledning. I heat två spurtade lag Trollhättan starkt och var nära att komma ikapp men Pitelaget kunde hålla undan och vinna knappt. Resultat:

| | | |
|--|-------------|------|
| Jerker Delsing och Richard Granberg | Piteå | 80 p |
| Torgny Almgren och Ulf Palmnäs | Trollhättan | 79 p |
| Marina Bäckström och Jörgen Bergengrip | Lund | 63 p |
| Björn Lang och Ola Flygt | Växjö | 56 p |
| Niclas Dahl och Thomas Dahl | Värnamo | 49 p |

De två första lagen kommer nu att forma det lag som ska representera Sverige vid VM-tävlingen i Nuits Saint Georges i Bourgogne i oktober i år. Trean och fyran kommer att representera Munsänkarna vid SM-tävlingen på Vinets dag i januari 2018.

Slutligen vill jag lyckönska de tävlande lagen i de kommande tävlingarna och tacka ALLA fem finalisterna för en strålande insats.

Mats Burnert
Tävlingsgeneral

Vertikalprovning av Moulin Touchais

Det var en afton i början av april som ett åttiotal munsänkmedlemmar samlades till Restaurang Frösö Strand i Östersund för att avnjuta sex årgångar Moulin Touchais. Provningsanordnades av grupp 05 Far Niente i samarbete med Johan Gavelin från Vinunic vilken bjudit in en mycket speciell gäst influgan direkt från Loire Frederik Willbrenick exportchef på Moulin Touchais. Provningsanordnades med en belysande presentation av vinerna, vinifikationen och firma Touchais' långa historia med anor ända till sent sjuttonhundratal. Chenin blanc-druvorna skördas förhand i olika mognadsstadiet för att få fram den perfekta matchningen mellan syra och sötma. 20 % av druvorna skördas tidigt på säsongen för att ge syra till vinerna medan 80 % av druvorna skördas sent på säsongen för att ge sötma och frukt till vinerna. Willbrenick berättade också att man efter buteljering kontrollerar att vinet håller den höga kvalitet firman står för. Endast de bästa årgångarna saluförs och då efter minst tio års lagring. Inför en förväntansfull församling guidade Frederic deltagarna genom kvällens sex viner. Vi provade årgångarna 1968, 1983, 1992, 1997, 2000 och 2003. Vilken ynnest att få testa så

många årgångar av samma vin vilka sinsemellan uppvisade ganska stora skillnader men som alla håller mycket hög kvalitet och perfekt balans mellan syra och sötma. Till provningen serverades en smaktallrik bestående av jämtländska delikatesser såsom ostar och charkuterier. Som avslutning presenterades överraskningen, och vilken överraskning sen! In kom tre ålderdomliga, bruna flaskor vilka innehöll ett vin som kommit att kallas "The secret cellars of Loire". Källaren murades igen under andra världskriget och öppnades inte förrän på sjuttioalet då man hade för avsikt att rensa det gamla lagret från dåliga flaskor men fann att de flesta vinerna var minst sagt drickbara. Vinerna hölls ihop och buteljerades om. Vinerna från denna mix har fått samlingsårgången 1875. Och detta 140-åriga vin fick vi smaka, ett bärnstensfärgat underverk som trots alla år bevarat både doft och smak. Vi smuttade, njöt och beundrade, tacksamma att fått dela denna kväll med producent, importör och entusiastiska likasinnade.

För vingrupp 05 Far Niente
Katharina Lidmark, Östersundssektionen

SVENSK PUNSCH

facile punsch

Serverad på Nobelbanketten i Stockholms Stadhus år 2000, 2010, 2011, 2012, 2013, 2014, 2015 och 2016. Premiumpunsch med lägre sötma. Högklassig Batavia-arrak från Indonesien och rom från Jamaica.

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av arrak, apelsin, aprikos och mörk choklad.

Systembolagets nr 637.
70 cl, 26% Pris 249 kr

Systembolagets nr 87637-02
50cl, 26% Pris 199 kr

För egen punsch tillverkning;
Ostindia 1733 arrak
Systembolagets nr 10156-02
50cl, 40% Pris 259 kr

Tillverkning och buteljering sker i Malmköping, Sörmland.

facile & co

www.facile.se Tel 031-779 07 18

trosa punsch

En modern punsch baserad på noga utvald Batavia-arrak som knyter an till en fin gammal tradition i Trosa. Rik på smaker och dofter och utan den sockrighet som traditionell svensk punsch associeras med.

Aromatisk smak av arrak, citrus och aprikos med balanserad sötma.

Systembolagets nr 552.
50 cl, 26% Pris 199 kr



Domaine Horgelus är beläget på en solig sluttning i Gascogne. Denna region, som är känd för sin Armagnac sedan decennier tillbaka, är nu även på fram-marsch som en av de mest lovande franska appellat-ionerna tack vare den höga kvaliteten på deras frä-scha och aromatiska viner.

Horgelus rosé är oekad och fruktig med karaktär av mogna jordgubbar, fräsch citrus och aromatiska svarta vinbär. Druvorna är Tannat, Cabernet Sauvig-non och Merlot.

DOMAINE HORGELUS

Rosé EARL DU HAUT CASSOU

Côtes de Gascogne IGP

BS nr: 72820, 102 kr



IMPORTERAD AV JAKOBSSON & SÖDERSTRÖM VINHANDEL www.js-vin.com

Aktuella resor 2017

ÖSTERRIKE 21/8 – 29/8

Reseledare: Kaj Ströberg
Arrangör: Bussresan Direkt

DOURODALEN & PORTO

1/9 – 6/9

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

BORDEAUX 3/9 – 8/9

Reseledare och arrangör:
Vincent "Vinbonden" Arrhenius

AMARONE 8/9 - 11/9

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

ITALIENSKA VINRESAN

9/9 – 18/9

Reseledare och arrangör:
VinSten Resor

PIEMONTE 11/9 – 16/9

FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Vincent
"Vinbonden" Arrhenius

TOSCANA, VIN OCH MAT

13/9 – 17/9

Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE 13/9 – 17/9

Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 13/9 – 17/9

Reseledare och arrangör: BKWine

SARDINIENS VINGÅRDAR

13/9 – 20/9

Reseledare: Måns Hallqvist
Arrangör: Upplevelseresor Italien
Sardinien

CHAMPAGNE 14/9 – 17/9

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

PIEMONTE – UNESCO, GOUR-

MET OCH TRYFFEL 14/9 – 17/9

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

TOSCANA 18/9 – 23/9

FULLBOKAD

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

SANCERRE; VOUVRAY; CHINON

20/9 – 24/9

Reseledare och arrangör: BKWine

FRANCIACORTA, PROSECCO,

VALPOLICELLA 20/9 – 24/9

Reseledare och arrangör: BKWine

ALENTEJO 20/9 – 24/9

Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE/BAROLO/

CHAMPAGNE 20/9 - 26/9

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

BORDEAUX 24/9 – 29/9

FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Vincent
"Vinbonden" Arrhenius

BORDEAUX 27/9 - 1/10

Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 27/9 – 1/10

Reseledare och arrangör: BKWine

ALSACE Resa 1: 29/9 – 2/10,

13 – 17/10

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

RHÖNEDALEN 2/10 – 7/10

FULLBOKAD

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

SÖDRA RHÔNE OCH CHÂTEAU-

NEUF-DU-PAPE 4/10 – 8/10

Reseledare och arrangör: BKWine

TOSCANA – MONTALCINO,

BOLGHERI & CHIANTI

Resa 2: 6/10 – 10/10,

Resa 3: 13/10 – 17/10

Reseledare och arrangör:
Vinupplevelser

APULIEN 8/10 – 13/10

Reseledare och arrangör:
Vincent "Vinbonden" Arrhenius

TOSCANA 11/10 – 15/10

Reseledare och arrangör: BKWine

VALPOLICELLA/AMARONE/

SOAVE 11/10 – 15/10

Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA 15/10 – 22/10

Reseledare: Hans Eguinoa
Arrangör: Bonito Norte

PIEMONTE 16/10 – 21/10

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

DOURODALEN 18/10 – 22/10

Reseledare och arrangör: BKWine

PIEMONTE, VIN & TRYFFEL

18/10 – 22/10

Reseledare och arrangör: BKWine

RIOJA OCH BASKIEN

21/10 – 26/10

Reseledare och arrangör:
KonferensBolaget

FRANSKA KOMBINATIONRESAN

22/10 – 29/10

Reseledare och arrangör:
VinSten Resor

KATALONIEN-PRIORAT

25/10 – 29/10

Reseledare och arrangör: BKWine

ALENTEJO, PORTUGAL

25/10 – 29/10

Reseledare och arrangör: BKWine

BORDEAUX

30/10 – 4/11 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

SKÖRDERESA TILL PRIORAT

30/10 – 5/11

Reseledare: Hans Eguinoa
Arrangör: Bonito Norte

BULGARIEN 22/11 – 26/11

Reseledare och arrangör:
KonferensBolaget

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND

3/1 – 25/1 2018

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

SYDAFRIKA 27/1 – 6/2 2018

Reseledare och arrangör:
Vinsten Resor

SYDAFRIKA 3/2 – 17/2 2018

Reseledare och arrangör:
Håkan Nilsson

CHILE & ARGENTINA februari

2018

Reseledare och arrangör: BKWine

SYDAFRIKA mars 2018

Reseledare och arrangör: BKWine

Boka årets vinkryssning!

Ta med dig dina vänner och följ med på den årliga kryssning där Årets vinort Istrien står i centrum. En specialdesignad kryssning fylld till brädden med utsökt mat och goda drycker. Du får passande nog även möjlighet att botanisera bland internationella leverantörer på fartygets champagne- och vinmessa. Vinortskryssningen går av stapeln den 16-17/9 2017.

Nu kan du anmäla dig till kryssningen. Även i år kommer vi att erbjuda seminarium och mingel på flera däck. På lördag serveras en 3 rätters middag med 2 viner från Årets vinort till varje rätt. Du kan välja vilken tid du vill äta middagen, 18.00 el. 21.15. Den tid som passar markeras i anmälan. Som vanligt är det "först till kvarn" som gäller!

Välkomna ombord!

Till bokningen:

<https://www.vikingline.se/hitta-resa/kryssningar/temakryssningar/medlemsresa-med-munskankarna/>
eller telefon: 08-452 40 10



Årsmötet

Munskänkarnas Årsmöte 2017 hölls på Scandic Foresta på Lidingö den 7 maj. Jan Tollin, Övertorneå, valdes till ordförande och Berit Hindgård, Alingsås, till sekreterare för mötet. Styrelseledamot Gunilla Sandberg avtackades traditionsenligt med champagne. Till ny medlem i styrelsen valdes Staffan Ågren, Uppsala. Revisor Erik Emilsson och medlemsrevisor Claes Lewin omvaldes på 1 år. Valberedningen fick förnyat mandat i 1 år och kompletterades med Berit Hindgård, Alingsås, som ersätter Fredrik Westin, Mölnlycke.

Marie Olsson

Semesterstängt på kansliet

Även Munskänkarnas kansli behöver få semester och håller stängt från 22 juni till 7 augusti. Angélique, Marie och Yvette önskar alla en skön sommar.



CHEMIN DES SABLES

rosé från södra Frankrike

Nyhet!

69 kr



” Hade detta rosévin haft rätt till Provences ursprungsappellation hade priset varit minst en tia högre. Stilen är dock densamma: ljus som en morgonrodnad och med större fokus på fräschör än på hallonkarameller.”

Bengt-Göran Kronstam, SVD 12/5 -2017

Ett rosévin med doft av jordgubbar samt en bärig smak med tydlig syra. Passar till tomatbaserade rätter, getost eller som aperitif.



Chemin des Sables 2016, artnr 75989, 75 cl, 12,5%
Finns inte Chemin i din butik, kan du be personalen ta hem den utan kostnad eller beställa själv på www.systembolaget.se.



www.apricot.se • apricot • info@apricot.se

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**

ALLESVERLOREN CHENIN BLANC

FRUKTIG SMAK MED INSLAG AV
TROPISKA TONER, ÄPPLEN OCH
CITRUS. ETT VÄLBALANSERAT VIN
SOM GER EN LÅNG OCH
HÄRLIG EFTERSMAK.

PASSAR BRA TILL RÄTTER SOM FISK,
PASTA ELLER KYCKLING.



ALLESVERLOREN CHENIN BLANC
ART.NR 75986, ÅRGÅNG: 2016, 13%VOL, 750 ML, 99 KR.
VIN FRÅN SYDAFRIKA.

janake
WINE GROUP
www.janake.se