



WINEFINDER

Celestino Pecci
Brunello di Montalcino 2010
Brunello di Montalcino, Italien

VINET

Det här är klassisk Brunello di Montalcino med stor kraft och lång eftersmak. Traditionellt gjort med lagring på stora fat av slavonsk ek och från en underbar årgång.

PRODUCENTEN

Celestino Pecci föddes på en bondgård nära Sant Antimo-klostret ungefär fem kilometer från Montalcino i Toscana. Egentligen hade han inte tänkt syssla med vin - något som hans familj hade gjort i generationer. Men som så ofta ville ödet något annat och 1968 grundade han egendomen som fick namn efter honom själv. I själva verket handlar det om en familjeverksamhet där både Celestinos fru, Idria, och deras barn har varit involverade i processen.

Idag drivs gården på 40 hektar av dottern Tiziana Pecci tillsammans med Celestino och man gör klassisk Brunello di Montalcino med lagring på stora ekfat av slavonsk ek. I stallet finns också en Rosso di Montalcino samt en IGT Toscana kallad Celestino som också den görs på 100 procent sangiovese men den senare lagras på små franska ekfat i 12 månader och kan därför inte buteljeras som en Brunello.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Agiorgitiko

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

359 kr

/FLASKA

2157 kr /LÅDA



WINEFINDER

Angelo Gaja Promis 2013 Toscana, Italien

Doften är stor och aromatisk med inslag av röda bär, kryddor och mint. Smaken är komplex och kraftfull med lager av solmogna mörka bär och inslag av rostade fat. Eftersmaken är lång och balanserad i en ännu ung stil.

VINET

Promis är det första vinet (första årgången kom år 2000) som Angelo Gaja började tillverka i Montalcino efter köpet av Pieve Santa Restituta. Produktionen av vinet flyttades till Bolgheri när den nybyggda produktionsanläggningen stod färdig. 'Promis' är en förkortning av det latinska ordet för löfte, promissio. Druvorna odlas i s k terre brune (rika, mörka jordar), i Gaja's vingård CaMarcanda, och består främst av lera. De varma sommardagarna, den friska havsluften och svala nätter gör det idealiskt för druvorna att odlas här. De tre druvsorterna vinifierades var för sig för att sedan blandas under januari-februari. Vinet är lagrat på använda ekfat i 12 månader. 2013 är gav riktigt bra viner,

DRUVOR 55% merlot, 35% syrah och 10% sangiovese. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Angelo Gaja är en av världens största personligheter i vinbranschen. Han brukar i dag 97 ha i Piemonte samt 76

ha i Toscana. Vingårdarna har ideala lägen vilket ger bra förutsättningar att producera stora viner. Angelo kämpar hela tiden för att göra det bästa möjliga av det material vingårdarna ger honom, och han går gärna sina egna vägar för att nå sina mål. Han tog bl a (endast 24 år ung) beslutet att minska skördeuttaget från normala 80 hl/ha till endast 35 hl/ha. Detta var det ingen producent som tidigare vågat. Gajas viner rankas alltid högt av internationella bedömare.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av lamm, nötkött och vilt. För recept klicka på länkarna nedan.

Receptförslag på mat som passar till
(recepten finns på winefinder.se)

[Älgfilé med svartvinbärssås](#)

[Dubbelmarinerad oxfilé](#)

[Helstekt Entrecote](#)

[Kalvlever](#)

[Pizza ai funghi](#)

[Rådjursrostbiff](#)

[Rosastekt kalvlever med färska fikon och balsamvinäger](#)

[Stekt lammfilé med rosmarin, murklor och majrovor](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Merlot, Sangiovese, Syrah

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

295 kr

/FLASKA

3540 kr /LÅDA



WINEFINDER

Herdade do Esporao
Private Selection Red 2011
Reguengos, Portugal

Doften är mycket komplex och fruktig med integrerad fatkaraktär och toner av svarta vinbär och körsbär. Smaken är fylld med avrundade tanniner och inslag av choklad och tobak.

VINET

Detta vin levereras i trälåda om 3 flaskor.

Esporão unika terroir är ett resultat av en kombination av klimatet, den topografiska mönstret av övervägande skiffer-lerjord och granit-diorit jordar, samt arter av djur och växter som gör jordmånen vital och är en del av det unika som ger del av vinets karaktär. Druvorna kommer från gamla stockar som ger koncentrerad fruk och uttaget är på blygsamma 25 hl/ha. Vinet lagras på små, nya franska ekfat under 12 månader och sedan ytterligare 18 månader på flaska innan lansering. Det här vinet är fimans flaggskepp och man producerar endast 30 000 flaskor per år. DRUVOR Alicante bouschet, aragones och syrah. Vinet kan drickas redan nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Öster om Lissabon ligger Alentejo med sitt böljande landskap. Området förknippades förr med en stor produktion av kork. Vid sidan av Douro producerar man några av Portugals bästa viner här. Många hus arbetar i en

liten skala, men det finns även större som kan erbjuda viner till ett riktigt bra pris. Jag har följt detta vin under flera år och märkt vilken fin och jämn kvalitet vinet håller.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av fläsk, lamm eller fågel samt till nötkött och vilt. För inspiration klicka på recepten nedan.

Receptförslag på mat som passar till
(recepten finns på winefinder.se)

[Burgare med marinerad fetaost](#)

[Dubbelmarinerad oxfilé](#)

[Grillad Lammstek](#)

[Lammlägg med vinbärsbakade morötter](#)

[Oxsvansragu](#)

[Peppargrillad Entrecote](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

3 st

DRUVA/DRUVOR

Alicante Bouschet, Aragonês, Syrah

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

399 kr

/FLASKA

1197 kr /LÅDA



WINEFINDER

Remelluri Reserva 2010 Rioja, Spanien

Bästa årgången på 38 år enligt Wine Advocate!
Doften är stor och kryddig med toner av mörka bär, plommon, hallon, lakrits, kryddor, muskot, rosor, viol och cederträ. Smaken är fyllig, elegant, komplex och nyansrika med mjuka tanniner. Nyanserna i doftbilden är plommon, röda bär, lakrits, rosor, viol, ngt bläckig, lite rose peppar, terakotta och svarta oliver. fin mognad, bra balans och lång utsökt eftersmak med inslag av typiska tempranillo toner.. Ett mycket bra vin att njuta av idag.

VINET

96 p Bästa årgången sedan 1964 i Rioja. Bästa Reserva 2010 enligt Tim Atkin, näst bästa enligt WA, ett av de absolut bästa enligt Vinous 50 kr billigare än Muga som var nr 7 i mest BM 2015 som vi sålde nästa 1600 flaskor av innan den tyvärr tog slut. Bästa eller en av de bästa Rioja Reserva. Telmo Rodriguez (son i huset) som producerar vinet är en av de mest hyllade vinmakarna under 2015. Han har tidigare jobbat för Petrus, Guigal, Cos d'Estournel & Dominus.

Vinet har lagrats på ekfat av varierande storlek och ålder i 17 månader.

DRUVOR 90 % Tempranillo, 5 % Garnacha och 5 % Graciano

LAGRINGSHORISONT 2013-2025.
Vinet är drickfärdigt men tål att sparas under lång tid.

PRODUCENTEN

Egendomen som är en av riojas äldsta har anor bak till 1596. Den moderna banan börjar då familjen Rodriguez tog över 1967. 2010 tog Telmo Rodriguez över driften av familjens gård. Telmo, som är en väldigt talangfull vinmakare, har jobbat hos storheter som Petrus i Bordeaux, Dominus i Kalifornien samt hos Guigal i Rhone. Telmo har bl a infört ekologisk produktion och nästa steg är att bli biodynamiskt certifierad. Remelluri är bodegans flaggskepp och här produceras även ett mycket förnämt vitt vin.

MATEN OCH VINET

Vinet passar utmärkt till smakrika köträtter, gärna grillat, samt till mustiga grytor.

Receptförslag på mat som passar till
(recepten finns på winefinder.se)

[Grillad Fläskfilé späckad med Merquez](#)

[Grillade lammkotletter, merquez och paprikor](#)

[Lammstek med örtiga flageoletbönor](#)

[Oxfile med kantareller och dragon](#)

[Stekt Chorizo med varm rotfruktssallad](#)

[Timjangravat lammspett](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Graciano, Grenache, Tempranillo

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

249 kr

/FLASKA

2988 kr /LÅDA