



WINEFINDER

Tenuta Michele Reverdito *Barbera d'Alba 2013* *Piemonte, Italien*

Djup, vacker, mörk färg. Doftmässigt känner man att det är från Piemonte, vi har mycket mörk, fin frukt. Det är blåbär, mörka körsbär, en liten anstrykning av fin, fin örtighet och ett litet drag av fat. Smaken har en jättefin klar frukt, snygg och otroligt härlig syra som byggs upp av den lite yppigare blåbärsfrukten och mörka körsbär. Vi har en liten botten och en finish med fina, mjuka, härliga tanniner - riktigt snyggt.

VINET

Den här Barbera d'Alban kommer från 4 hektar på flera sluttningar i byarna La Morra och Serralunga. De flesta rankor växer i kalkhaltig jord, men ofta med lera. Druvorna skördas senare än andra i regionen för att få mer frukt än andras Barbera-viner.

Barbera är idag fjärran från den gamla, ljusröda, syrliga, lättillgängliga versionen. Barbera idag kan prestera lysande resultat i händerna på rätt odlare, där den uppvisar rik & tät frukt ofta med en uttalad ton av nya ekfat och en komplex och bred smak. Kanske denna charmiga druvsort är framtidens stora druva i Italien? Knivskarp, skön och stram, full av vitaminer och välgörande substanser. Detta ger ett vin med brett i syran och sträva tanniner. Skönt sammansatt smak av mörka körsbär, körsbärskärnor och örter.

PRODUCENTEN

1999 tog den unge Michele Reverdito över denna vingård och året efter stod den hypermoderna källaren klar. Detta är ett familjeföretag där det mesta görs för hand. Michele har god hjälp av sin syster Sabina samt mor och far, Maria och Silvano. Vinmakaren Michele Reverdito har 40 hektar till sitt förfogande, i och kring Barolo, varav 20 ligger i La Morra, Serralunga d'Alba och Verduno. Nämnvärda vingårdar är Moncucco, Codane och Butti. Man odlar druvsorterna nebbiolo, barbera, dolcetto och den gröna pelaverga. Den årliga produktionen ligger på 70 000 flaskor. Gambero Rosso skriver: 'Det är inget som stoppar Reverdito i hans strävan att utveckla sina viner och sin gård. Reverditos viner bjuder på karaktär och djup till rimliga pengar.'

MATEN OCH VINET

Prova gärna vinet med lite italienskinfluerade maträtter. den gamla devisen: 'if it grows together, it goes together', stämmer allt som oftast. risotto är ett utmärkt sätt att ta ner strävheten och lyfta fram frukten, lägger vi dessutom till rödvinsvänlig svamp så lockar vi fram vinets tryffeltoner. Detta är giftermål i munnen! det är svårt att inte gilla en fullmatad Barbera, men samtidigt är det skönt med frukt så generös och aromatisk att den charmar brallorna av en! För recept klicka på länkarna nedan.

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

[Anka med kastanjer och syltad kvittenfrukt](#)

[Ankkorv med mos](#)

[Brässerad Entrecote](#)

[Kalvkorv med karljohanssvamp och tryffel](#)

[Ostfylld Portabella med risotto](#)

[Risotto ai Funghi](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Barbera

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

107 kr

/FLASKA

642 kr /LÅDA



WINEFINDER



Gerard Bertrand
Pic Saint Loup Grand Terroir 2012
Pic Saint Loup, Frankrike

Man kan känna aromer från både timjan och rosmarin i doften. I smaken dominerar plommon och blåbär. Ett gott vin till vilt, biff eller lagrade ostar. Mycket bra till grillade köttträtter.

VINET

Med sin livsstil nära medelhavet värnar Gérard Bertrand mycket om sin respekt för de olika jordtyperna inom respektive appellation. Runt byn Pic Saint Loup har odlingarna ett av de främsta ryktena i hela Languedoc. Här finns mycket kalk i jorden vilken bidrar med koncentration i kombination med elegans. I detta vin samspelar Syrah, Grenache, Mourvèdre och Carignan.

PRODUCENTEN

Gérard Bertrand lever och verkar nere i södra Frankrike. Han var tidigare känd och älskad i Frankrike som rugbyspelare men lade, efter en lång och framgångsrik karriär, rugbyskorna på hyllan och tog år 1992 över ledningen av sin fars vingård, Domaine de Villemajou. Efter övertagandet har Gérard Bertrand investerat i fler vinodlingar, fördelade på regioner som Corbières, Minervois och Coteaux de Languedoc, och förfogar nu över 470 hektar vinmark. Han har också inlett ett samarbete med 40 andra lokala odlare som säljer sina druvor till honom. Hans viner finns listade på en stor del av Frankrikes tre-stjärniga restauranger.

MATEN OCH VINET

En härlig karaktäristisk sydfransk vinupplevelse, som gjort för grillade rätter på kött som fått smak av olivolja, örter och vitlök istället för sockersöta ketchupliknande såser. När man är många som skall fira tillsammans är det perfekt att gnida in en hel lammstek i rosmarin och vitlök och låta den gå länge på grillen, det skadar inte att småsippa på detta vin redan under tillagningen.

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

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Grillad högrek med lingonglaze](#)

[Grillad Lammstek](#)

[Grillade lammkotletter, merguez och paprikor](#)

[Örtgrillat lamm](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

138 kr

/FLASKA

828 kr /LÅDA



WINEFINDER



Marchesi di Barolo

Barbaresco 2012

Piemonte, Italien

Doften är intensiv parfym från glaset med noter av mogen frukt, nyponros, tobak och kryddor. Fyllig, elegant, och stram smakpalett med toner av viol, tjära, tobak och kryddor. Eftersmaken är lång och komplex.

VINET

Druvorna skördas manuellt och avstjälkas före en mjuk pressning. Jäsning sker i rostfria tankar och maceration på skalen sker under åtta dagar. Därefter får vinet vila i betongtankar inom vilka en spontan malolaktisk jäsning påbörjas och i detta fall var genomförd i december. Vinet lagras sedan delvis på fat av slavonsk ek och delvis på fransk ek. Innan vinet släpps till marknaden får det drygt ett år på flaska. Vinet når dricksmognad ca tre år efter skörd och fortsätter att utvecklas i upp mot 20 år.

PRODUCENTEN

Marchesi di Barolo kan betraktas som en medelstor vingård: Dom äger cirka 110 hektar mark där man producerar cirka 1.500.000 flaskor vin. Gården producerar Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui.

MATEN OCH VINET

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

[Biff med karljoancreme och rostade mandelpotatisskivor](#)

[Brässerad Entrecote](#)

[Italienskt lamm med haricots verts och polenta](#)

[Kalvkorv med karljoanssvamp och tryffel](#)

[Lammstek](#)

[Risotto ai Funghi](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

246 kr

/FLASKA

1476 kr /LÅDA



WINEFINDER

Descendientes de J. Palacios

Petalos del Bierzo 2013

Bierzo, Spanien

Stor aromatisk och komplex doft. Smaken är fyllig med underbar balans, rikt mogen frukt, pigg syra och strukturerade tanniner. Vinet bjuder på lager av jordgubbar, svarta vinbär, viol och örter. Lång, fruktig och balanserad eftersmak.

VINET

No 53 Wine Spectator Top 100 2015.
92 p

Bierzo har ett unikt mikroklimat som är mildt och tempererat. Detta beroende på att Bierzo ligger i en dalgång som påverkas av närheten till Atlanten, man får varma somrar och kalla vintrar. Jordmånen i bergsregionen är en blandning av kvarts och skiffer. Markerna längs dalgångarna är ofta fuktiga något syrliga och kalkfattiga vilket är vanligt i fuktiga områden.

DRUVOR 95 % Mencia, 3 % gröna druvor (Godello, Palomino och Valenciana) samt 2 % av bl a Alicante Bouschet som 15 andra druvor.

PRODUCENTEN

Över de senaste 20 åren har den drygt 40-åriga Alvaro Palacios producerat några av Spaniens främsta och till och med legendariska viner. Han har revolutionerat den spanska vinindustrin och anses vara en av landets främsta vinmakare. Alvaro Palacios startade 1999 ett nytt projekt med sin systerson

Ricardo Perez i Bierzo i nordvästra Spanien. Detta vineri döpte de till Descendientes de J. Palacios till hans avlidna fars ära. Alvaro Palacios är om någon synonym för den nya generationen i Spanien, och hans prestigevin l'Ermita, tillsammans med Pingus och Vega Sicilia bland de bästa spanska kultvinerna. Alvaro Palacios är från en familj med 9 barn och hans föräldrar var då ägare till den ansedda vingården Palacios Remondo i Rioja. Alvaro kunde ha valt att stanna och ta över driften av vingården, men han reste till Bordeaux, där han var utbildad sig till oenolog för att senare jobba för Moueix-familjen på Chateau Petrus. Eftersom Alvaro återvände till Spanien igen, för han till Priorat, som då främst var känd för produktion av bulkvin. Eftersom vingårdarna bara gav en liten avkastning, började fler och fler odlare att avveckla sina vingårdar. 1990 köpte Alvaro sin första vingård, Finca Dofi, med målet att producera en korsning mellan Petrus och La Grange. 1993 köpte han den då prestigefyllda vingården l'Ermita, som är planterad med 60 och 100 år gamla vinstockar som inte ympade på amerikanska rötter. Redan 1995 började kritiker strö sina lovord över Alvaro Palacios, och detta har bara fortsatt. 2000 frågade Alvaros pappa om han skulle ta över den dagliga ledningen av vingård i Rioja, och frestelsen att hantera vingården utan inblandning var för hög. Det första steget var att överge att köpa frukt (négociant) från andra odlare. Alvaro trodde att med över 100 hektar vinodlingar skulle man inte behöva andras druvor. Han har också

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av fågel, lamm och fläsk, till charkuterier eller till rätter av nötkött.

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

[Ångad fläskgyoza](#)

[Burgundisk viltgryta](#)

[Grillad torsk med tomat- och
baconsallad](#)

[Grissida med lingon](#)

[Italienska kycklingbröst med vitello
tonnatopatis](#)

[Risotto ai Funghi](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Mencia

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

172 kr

/FLASKA

2064 kr /LÅDA



WINEFINDER



Tenuta San Guido *Le Difese 2013* Bolgheri, Italien

Doften är frisk och fruktig med inslag av mogna röda bär, vanilj, mocka, ceder och tobak. Smaken är mjuk och fyllig med massor av fullt mogna bär i en kryddig stil. Lång, fruktdriven och elegant eftersmak.

VINET

'The 2013 Le Difese is absolutely gorgeous. This is one of the best versions of Le Difese I can remember tasting.' - Vinous

Le Difese är stjärnproducenten Tenuta San Guidos 'andra' andravin. Teamet bakom Sassicaia gör sedan i början av 2000-talet två viner förutom kultvinet Sassicaia - Guidalberto som är gjort på en blandning av cabernet och merlot och Le Difese som är en blandning av sangiovese och cabernet sauvignon. Två olika uttryck av Bolgheri - ett av Italiens allra bästa vindistrikt som ligger vid den toscanska kusten!

Jäsningen av Le Difese sker i rostfritt stål vid kontrollerad temperatur och macerationen varar i ungefär 12 dagar för både Cabernet Sauvignon och Sangiovese. Sedan lagras vinet i 12 månader på franska och amerikanska ekfat och under ytterligare tre månader på flaska.

Sassicaia är ett av världens bästa och mest kända viner. Ett revolutionärt vin som vände vinutvecklingen i hela Italien! Vinet kommer från Tenuta San Guido i Bolgheri. Det skapades av markisen Mario Incisa della Rocchetta, som redan på 40-talet började experimentera med vin gjort på cabernetdruvor. Men det tog lång tid innan vinet fann sin rätta form.

Sassicaia blev världsberömt över en natt efter en blindprovning som den engelska vinidningen Decanter hade ordnat där det då okända vinet slog ut 33 toppviner från 1972, bland dem flera av de allra yppersta Bordeaux-vinerna. Nuvarande ägaren, Niccolò Incisa della Rocchetta, har vidareutvecklat vinet. Efter några svåra år i början av 90-talet har vinet från årgång 1995 blivit allt bättre.

I alla år har man nöjt sig med att producera ett enda vin - Sassicaia - men nu finns även vinet Guidalberto och Le Difese. Det första produceras av cabernet och merlot från vingårdar som gränsar till Sassicaia. De ägs av greve Federico Zileri di Bolgheri, som är kusin till Sassicaia's ägarfamilj. Guidalberto tillverkas i en nyinredd vinkällare, men lanseras under Tenuta San Guidos etikett.

Le Difese är en IGT Toscana gjord på en blandning av cabernet och sangiovese.

MATEN OCH VINET

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

[Biff med karlöhancrème och rostade mandelpotatisskivor](#)

[Kantarellpasta med kalvfrikadeller](#)

[Krämig tomatrisotto Peppargrillad flankstek](#)

[Risotto ai Funghi](#)

[Salsicciapasta](#)

PRODUCENTEN

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

169 kr

/FLASKA

2028 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodegas Maurodos

Prima 2013

Toro, Spanien

Doften är stor och nyanserad med tydlig karaktär av rostade ekfat, inslag av mörka bär, plommon, vanilj, choklad och kryddor. Smaken är rik, fyllig och fruktig med tydlig fatkaraktär och toner av mörka bär, vanilj, anis, kakao och örter. Bra garvsyror och lång eftersmak.

VINET

Från grundaren av Bodegas Aalto och hyllade vinmakaren på Vega Sicilia - Prima är Bodegas Maurodos andravin vid sidan av firmans flaggskepp San Roman. Vinet har vilat under ett år på franska och amerikanska ekfat.

Vinet är gjort på 90% Tempranillo (Tinta de Toro) och 10% Garnacha.

PRODUCENTEN

Detta är ett vin från familjen Garcia, där pappan Mariano gjort sig känd som tidigare vinmakare på Bodegas Vega Sicilia och sedan på både familjegården Mauro och Aalto. Idag är sönerna allt mer involverade i affärerna och ett av många nya projekt är deras vingård uppe i Toro. Här finner man Spaniens mest maskulina viner med stor kraft och påtaglig garvsyra. Alltså viner för framtiden.

MATEN OCH VINET

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

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

[Entrecote med Tapenade](#)

[Grillade lammkotletter, merguez och paprikor](#)

[Hel grillad ryggbiff](#)

[Helstekt fläskfilé med spansk potatissallad](#)

[Kryddstekt lammragu med bönor](#)

[Oxfile Provencale](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Tempranillo

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

164 kr

/FLASKA

1965 kr /LÅDA