



WINEFINDER

Pierre Amadieu
Gigondas Pas de l'Aigle 2012
Gigondas, Frankrike

Stor, inbjudande och lite kryddig doft fullmatad med mörka bär. Smaken är fyllig med toner av sötmogna mörka bär som körsbär, svarta vinbär och plommon samt exotiska kryddor. Lång, balanserad eftersmak av mogna mörka bär.

VINET

DRUVOR 75% grenache och 25% syrah

Druvorna, som är som yngst 50 år gamla, kommer från den översta delen av denna vingård med perfekta förhållanden. Vinet lagras i 24 månader på små ekfat.

familjen Amadieu

Idag är det tredje generationen som leder arbetet på egendomen. Morfar Pierre startade 1929. Många skakade då på huvudet när han klättrade upp det Dentellerne och planterade vinstockar så högt som 450 meter över havet. Han sade: Detta är den bästa marken och druvor får mer solljus här eftersom berget vätter mot sydväst. Med tiden hade gården vuxit till 130 hektar på de ganska branta sluttningarna.

PRODUCENTEN

Pierre Amadieu är den mest kände producenten i Gigondas, grannndistrikt till Châteauneuf-du-Pape, och oftast ett mycket bättre köp. Egendomens historia börjar 1929 då Pierre Amadieus farfar buteljerade sitt första vin under sitt eget namn. Han förfogade då över 7 hektar från appellationen Gigondas som gått i arv sedan dess.

Pierre Amadieus vin blev uppmärksammat så tidigt som 1932 med en guldmedalj i Paris och då var man ett av de första vinerna från Gigondas som presenterades för en publik utanför området. Flera hus vilar i dag på resterna av romerska villor, den största, Grande Romaneejes, ägs av

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

245 kr

/FLASKA

1470 kr /LÅDA



WINEFINDER



Hewitson

Miss Harry 2013

Barossa Valley, Australien

Stor och nyanserad doft av kryddor, körsbär, mörka bär, mulna löv och lite krita. Smaken är saftigt kryddig med toner av både röd och mörk frukt. Fina tanniner, som ändå avslöjar att det finns mycket kraft kvar för att fortsätta blomstra under flera ytterligare år. Sammensluten eftersmak som kombinerar kraft och elegans.

VINET

Snittåldern på vinstockarna som ligger bakom Miss Harry är 70 år, men vissa stockar är planterade så tidigt som på 1800-talet. Vinet är en blandning på 50 % grenache, 23 % mourvedre, 22 % syrah samt cinsault och carignan (ca 5 % vardera). Sydfransk inspiration med andra ord, men Parker har inte helt fel när han menar att vinet smakmässigt kombinerar kraften från Rhone med elegansen från Bourgogne. Årgången 2013 var ovanligt varm och torr i Barossa valley, vilket ledde till en tidig och liten skörd - men det som skördades höll mycket hög kvalitet. Vinet lagrades 6 månader på på franska fat och har förärats med namnet från Dean Hewitsons dotter Harriet, som kallas för just Harry.

PRODUCENTEN

Dean Hewitson startade detta vinhus 1998. Han hade sedan länge haft en

stor passion för högklassiga viner. Familjen förfogar över några av de äldsta växtplatserna i världen. De anförskaffade odlingar i några av de främsta distrikten som Adelaide Hills, Eden Valley, McLaren Vale samt Barossa Valley. Idén var att kombinera gamla världens traditioner med nya världens moderna teknik. Och framgångarna lät inte vänta på sig och de första vinerna lanserades 2002.

MATEN OCH VINET

Australiska viner doftar bbq (australiens nationalgren nummer 1!) lång väg. Varför inte servera detta yppiga, sköna och uppstudsiga vin till hel grillad fläskkarré med sesam-bbq-sås och gurksalsa? Karré är en underbar styckningsdetalj som kan varieras i oändlighet under sommarhalvåret. Att helgrilla köttet ger köttet en fin struktur som vinets ungdomlighet gillar. För inspiration klicka på recepten nedan.

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

[Baconburgare med Blue-Cheese dressing](#)

[BBQ-marinerad entrecôte med kreolspett](#)

[Biff Rydberg](#)

[Grillad entrecote med marinerad rödlök](#)

[Inbakad Oxfilé](#)

[Lassagne med kalkonbacon](#)

[Oxfilé Provencale](#)

[Peppargrillad Entrecote](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Carignan, Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Shiraz

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

185 kr

/FLASKA

1110 kr /LÅDA



WINEFINDER



Lamborghini *Trescone 2012* *Umbria, Italien*

Stor, generös doft. Smaken är medelfyllig med mycket koncentrerade toner av körsbär, kaffe och choklad. Vinet bjuder på bra balans, pigga tanniner och en fin syra. Lång, lättsam och fruktdriven eftersmak. Mycket vin för pengarna.

VINET

Vingården ligger i Umbrien, vid sjön Trasimeno. Sedan många förändringar och investeringar har gjorts för att utveckla vingården. De olika växtplasmaerna sträcker sig över 32 hektar varav 7 har man planterat nya stockar. Skörden 1997 var början på en dramatisk förbättring av 'La Fiorita' både när det gäller förvaltningen av vingårdarna och utvecklingen av viner. Med samarbetet med Dr Riccardo Cotarella har man drastisk minskat skördeutaget av druvorna. Sedan dess har man fått mycket högre kvalitet. Med deras nya intresse för vintillverkning har man fått 2 nya röda viner: Trescone och Campoleone. Trescone har nått stora framgångar på blindprovningar och har fått hög rating av många vinkännare.

DRUVOR 50% sangiovese, 30% ciliegiole och 20% merlot

Vinet har lagrats på fat i 4 månader. Efterfrågan på vinerna från Lamborghinis viner är större än tillgången de husets totala produktion endast är på ca 10000 lådor om året.

PRODUCENTEN

Ferruccio Lamborghini köpte fastigheten år 1971 under en semester i Umbrien. Egendom ligger mellan södra sidan av sjön Trasimeno och den vackra medeltida byn Panicale. Ligger på gränsen mellan Umbrien och Toscana, Cortona och Chianadalen är bara några kilometer bort från gården. Ferruccio Lamborghini reste i området blev kär i det mjuka kullandskapet. Efter hans pensionering från den berömda bilfirman bestämde han sig för att gå tillbaka till sina rötter: att vara en bonde. Den totala ytan är 100 hektar fördelade på en 9håls golfbana, en agriturismo och 32 hektar vinodlingar. Han började med att plantera olika druvsorter både röda och vita, bortom den traditionella sangiovese och ciliegiole gick valet också till merlot och cabernet sauvignon, ovanliga sorterna på detta tidiga stadium. I mitten av 90-talet lyckades Patrizia Lamborghini driva och även stärka ambitionen att göra kvalitetsviner som hennes far hade tidigare. För närvarande sträcker sig de nya vingårdarna över en total yta på 20 hektar men framtidsplanerna förutser återplantering av hela vinodlingsarealen genomföra modern filosofi med hög densitet vid plantering med utvalda kloner.

MATEN OCH VINET

Med sin fina fruktighet och lättsamma stil passar detta vinet utmärkt till smakrika köttretter, gärna grillat, samt till det italienska kökets rena smaker.

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

[Burgare för grillen](#)

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Grillad entrecôte & grönsaker](#)

[Grillad Lammstek](#)

[Klassisk Lasagne](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Merlot, Sangiovese

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

139 kr

/FLASKA

1668 kr /LÅDA



WINEFINDER

Vidal-Fleury
GSM Rouge Grenache Syrah Mourvèdre 2012
Vin de Pays, Frankrike

VINET

Vinet är klassisk GSM (Grenache-Syrah-Mourvedre) som för att få fram druvkaraktärerna och den sydfranska stilen har lagrats på ståltank.

PRODUCENTEN

Vidal-Fleury grundades 1781 och ligger i norra Rhône i Côte-Rôtie. Det är det enda vinhuset i Rhône som gjort vin utan uppehåll sedan 1781. Man äger en stor mängd fina vingårdar i norra Rhône men köper även in bra druvar från övriga Rhônedalen. Det mesta av vinet exporteras och det har alltid haft ett gott rykte om sig.

Domaine Guigal köpte Vidal-Fleury 1984. Marcells pappa, Etienne, hade utbildat sig och arbetat hos Vidal-Fleury i sin ungdom. 2008 byggde man en helt ny vinkällare och kvaliteten har bara fortsatt att förbättras de senare åren. Nu har man ett eget vinmakarteam och i stort sett alla viner lagras lite extra innan de släpps till försäljning.

Husets flaggskepp är Côte-Rôtie La Chatillone i Côte-Blonde men man gör toppviner i så gott som alla de kända Rhône-distrikten. Ännu så länge är priserna mycket modesta vilket gör att egendomens viner ofta tillhör områdets riktiga fynd.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Mourvèdre, Syrah

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

99 kr

/FLASKA

1188 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodegas Emilio Moro

Finca Resalso 2012

Castilla y León, Spanien

Doften är stor med toner av mörka plommon, fat och choklad utvecklas. Smaken är koncentrerad och mycket fruktig med fatkaraktär och markerade tanniner, allt i en fint kryddig stil.

VINET

Finca Resalso är namnet på en historisk vingård som planterades 1933, samma år som Emilio Moro föddes. Den tunga vintern gjorde att vinrankorna kunde klara en av de torraste somrarna på senare år. De stabila väderförhållanden möjliggjorde en skörd som fick varje ranka att nå det optimala läget för mognad (29 september-16 oktober). Vinet tillverkas av druvor som växt på rankor som är 5 till 15 år gamla. Innan vinet buteljeras får det vila i 4 månader på franska ekfat. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids lagring. DRUVOR 100% tempranillo Tempranillo är den röda druva som mest används för kvalitetsviner i Spanien. Namnet kommer från ordet temprana, som betyder tidig, och syftar till att druvan mognar tidigt. Vinmakaren på Vega Sicilia har uttryckt följande: "Tempranillo är vår entrecôte, de övriga druvorna är salt och peppar". Tempranillo har, på senare år, visat vilken fantastisk potential den har. Fram till för 15-20 år sedan så överskuggades den oftast av en gammaldags (traditionell) vinmakning och allt för långa lagringstider på fat, men om man får möjligheten att prova några av dagens toppviner på druvan så är det lätt att bli hänförd. Tempranillo är en tidigt

mognande druvsort och är därmed perfekt lämpad för den korta växtsäsong som råder i Ribera del Duero och Rioja. Det är dessutom en druvsort som klarar sig bra på egen hand. Ingen blandning här inte! Kärt barn har många namn. Den är känd under namnet cencibel i La Mancha, som tinto fino i Zamora, tinta del país i Ribera del Duero och tinta de toro i Toro. I Portugal finner man varianter under namnet (tinta) roriz och aragonez. Druvan finns utbredd på stora arealer i Argentina och i Central Valley i Kalifornien är den känd som valdepeñas. Druvan får en något annan struktur i Ribera del Duero än i Rioja. Det mer extrema kontinentalklimatet ger mindre druvor med mera färg, mer polyfenoler, mer tanniner och en högre syra. De stora temperaturvariationerna hjälper dessutom till att bevara de delikata aromerna. Dock är tempranillo genetiskt instabil vilket resulterar i att det finns en uppsjö av olika kloner i de olika vingårdarna. Tempranillo är normalt sett en högavkastande druvsort och rankorna måste tuktas rejält för att hålla nere avkastningen, 7 000 kg druvor per hektar är den tillåtna maxgränsen. På de fetare lerjordarna ger tempranillo något kraftigare och fruktigare viner och på de magrare kalkstensjordarna blir resultatet eleganta och finessrika viner.

PRODUCENTEN

Bodegas Emilio Moro ligger i byn

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till lite spanskinfluenserade maträtter. den gamla devisen: If it grows together, it goes together, stämmer allt som oftast. Klicka på länkarna nedan för att komma till recepten.

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

[Bröche med hängmörad oxfilé och tryffelmajonnäs](#)

[Helgrillad Ryggbiff](#)

[Lammkorv med tomat och salvia](#)

[Ostfylld Portabella med risotto](#)

[Pizza ai funghi](#)

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

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Tinta del País/Tempranillo

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

139 kr

/FLASKA

834 kr /LÅDA



WINEFINDER



Waterkloof Wines *Circle of Life Red 2009* *Stellenbosch, Sydafrika*

Stor, inbjudande och kryddig doft av mörka bär, ceder och krita. Smaken är saftig, fyllig och generös med fina tanniner och toner av mörk frukt, tobak och färska örter. Läcker, piggt och nyanserad eftersmak.

VINET

Waterkloof jobbar biodynamiskt och låter just cyklerna i vingården ha sin gång. Producenten säger själv att 2009 är den bästa årgången hittills på Waterkloof. En sval vår gjorde mognadsperioden ovanligt lång med extraordinärt komplexa druvor som resultat. Druvorna skalmacererades i fyra veckor innan pressning. Vinet jästes helt naturligt utan tillsats av kommersiella jäststammar.

PRODUCENTEN

Paul Boutinot driver idag denna fantastiska vingård i Somerset West som är en del av Stellenbosch. På mycket kort tid har både vinerna samt deras hypermoderna restaurang fått ett enormt erkännande. Det var Paul's far som började med vintraditionerna inom familjen när han startade en vinimportfirma 1980 i UK. Och efter trettio år är de en av de ledande importörerna av Fine Wines i England. Av sina förtjänster har man skapat detta helt fantastiska projekt, vilket är ett måste att besöka under Sydafrikaresan. Vinerna härifrån hyllas redan av bland andra Eben Sadie.

MATEN OCH VINET

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

[Baconburgare med Blue-Cheese dressing](#)

[BBQ Chicken](#)

[Grillad entrecôte med BBQ-rub](#)

[Grillad Fläskfilé späckad med Merguez](#)

[Hel grillad fläskkarré med sesam-BBQ-sås och gurksalsa](#)

[Inbakad Oxfilé](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Merlot, Petit Verdot, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

189 kr

/FLASKA

1134 kr /LÅDA