



Månadens vinlåda

- Passar perfekt till säsongens mat

Har du svårt att hitta nya spännande och garanterat bra viner? Kanske vill du ibland ha viner från andra länder/områden än du är van vid? Vi har ansträngt oss lite extra för att hitta de perfekta vinerna till säsongens mat. I lådan hittar du sex olika viner av bästa kvalitet och prisvärdhet som alla är utvalda efter den säsong som gäller i matdiskarna. Tack vare Winefinders världsomspännande nätverk representerar lådans urval inte bara hög och prisvärd kvalitet. Du får dessutom bekanta dig med spännande viner från jordens alla hörn. Ett utmärkt tillfälle att ibland lära känna nya smaker, ibland kanske från regioner du knappt hört talas om.



WINEFINDER

MARC COLIN SAINT AUBIN, FONTENOTTE 2012

Bourgogne, Frankrike



296 SEK/flaska

Så tycker experterna

WINE ADVOCATE VERY GOOD!

The 2012 Saint Aubin Le Fontenotte comes from vines planted in 1985 close to the village of Gamay. It has a lively bouquet with pear drop and citrus peel aromas. The palate is rounded on the entry with light honeyed tones and a touch of toffee filtering through on the finish.

VININFORMATION

År:	2012
Druva:	Chardonnay
Alkohol:	13
Volym:	750



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra

TASTING NOTE

Stor inbjudande och klassisk doft. Smaken är torr, mycket strukturerad, mineralisk med inslag av citrus, och en fin liten smekning av ek. Vinet är charmigt idag, men förtjänar ett par år mer på flaska för att nå full komplexitet. Drink det i stora kupor, gärna efter dekantering, och absolut inte för kallt.

VINET

St-Aubin ligger lite utanför rampljuset av resten av Côte d'Or, och har länge varit en by där man kunnat finna fantastiskt "prisvärd" Bourgogne. Detta är inget undantag. Här talar vi om strukturerad, mineralisk Chardonnay, med bara en liten smekning av ek. Vinet är charmigt idag, men förtjänar ett par år mer på flaska för att nå full komplexitet. Drink det i stora kupor, gärna efter dekantering, och absolut inte för kallt.

PRODUCENTEN

Marc Colin är ett klassiskt namn när det kommer till vit Bourgogne, men idag flyger vinerna lite under radarn, och vinerna har inte stuckit iväg lika mycket i pris som många av de andra på denna nivån. Egendomen skapades i 1970, men idag är det Marcs barn Joseph, Caroline och Damien som driver egendomen. Joseph, som överser markerna och vinmakningen, motsäger sig det han kallar "vinmakarkulten" och menar att de är "vinodlare snarare än vinmakare". Sedan 2006 då Joseph tog över har vinerna blivit slankare, mer intensivt mineraliska och finessrika. St-Aubin ligger lite utanför rampljuset av resten av Côte d'Or, och har länge varit en by där man kunnat finna fantastiskt "prisvärd" Bourgogne. Detta är inget undantag.

CHATEAU PESQUIE QUINTESSENCE 2011

Cotes du Ventoux, Rhone, Frankrike



175 SEK/flaska

Så tycker experterna

WINE ADVOCATE
92P

VININFORMATION

År:	2011
Druva:	Syrah / Shiraz, Grenache / Garnacha
Alkohol:	14
Volym:	750



Fyllighet



Sötma



Fruktsyra

TASTING NOTE

Fylligt vin med en oerhört tät och komplex frukt som vittnar om att frukten kommer från gamla stockar. Här finns lager på lager av mörk frukt såsom svarta vinbär, körsbär, viol och lakrits med ett moget utspel. Bra balans mellan frukt, fat och syra.

VINET

Vinet har lagrats på ekfat (50% nya) i cirka 12 månader. DRUVOR 80% syrah och 20% grenache. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENT

Slottet har anor från 1750-talet och ligger inte långt från det berömda Mont Ventoux. De nuvarande ägarna köpte egendomen 1970 och startade direkt med att ta tag i de förfallna vingårdarna. Här och var hittade man fantastiska parceller med upp till 80 år gamla vinstockar. Nästa steg blev att buteljera alla viner på slottet, första årgången blev 1990. Sedan dess har Pesquie producerat viner av mycket hög kvalitet och otroligt Value for money. Vingurun nummer ett, Robert Parker skriver bl a så här om Chateau Pesquie: One of my all-time favorite producers in France och Château Pesquie is the finest estate in the Côtes du Ventoux, a gorgeous area east of Avignon.

ACHAVAL FERRER QUIMERA 2010

Mendoza, Argentina



353 SEK/flaska

Så tycker experterna

BJÖRNSTIERNE ANTONSON

THE RICHARD JUHLIN CHAMPAGNE CLUB

Strålande bra vin att njuta till sommarens grillkvällar.

Ännu en gång levererar Achaval-Ferrer!

VININFORMATION

År:	2010
Druva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec
Alkohol:	13
Volym:	750



Fyllighet



Strävhhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

Doften är stor och fruktig med inslag av plommon, björnbär och choklad. Smaken är ganska fyllig med mjuka tanniner, mineraltoner och lång eftersmak.

VINET

Druvorna kommer från gamla stockar i vingårdarna Medrano, La Consulta och Tupungato. Vinet lagras på ekfat (95% Taransaud FRA och 5% Canton Cooperage USA) i 14 månader och är inte filtrerat. DRUVOR 40% malbec, 22% cabernet sauvignon, 20% merlot, 14% cabernet franc och 4% petit verdot. Vinet kan drickas redan nu men vinner på en tids lagring.

PRODUCENTEN

Bodegas Achaval Ferrer ligger i regionen Mendoza i västra Argentina. Mendoza är Argentinas främsta vindistrikt. Denna ökenliknande platå ligger på över 1000 meters höjd, där klimatet är varmt, med torra dagar och kalla nätter. Detta temperaturområde säkerställer druvornas långa mognadsprocess, vilket sätter sin distinkta prägel på vinet i form av stor komplexitet. Achaval Ferrers vingård är en av de bästa och man strävar efter att producera enbart toppviner. De fokuserar på att göra rätt

vin av mycket hög kvalitet i små mängder. Deras filosofi är att vinstockarna varje år skall uttrycka sin personlighet genom vinet, alltså deras viner blir aldrig en strömlinjeformad kommersiell produkt. Vineriet grundades av fyra vänner, två argentinska och två italienska som sökte mark ihop mer än 3500 km från de andinska dalarna för att hitta den perfekta platsen där mikroklimat, jordmån och soljuset gick upp till en högre nivå. Det fann Finca Altamira, 4 tunnland med 80 år gamla Malbec-stockar med en mycket låg avkastning (mindre än 1/2 kg vardera per ranka). Idag äger de tre lägen på sammanlagt 49 hektar. Achaval Ferrers enolog partner Roberto Cipresso anser att Brunello de Montalcino är ett av Italiens bästa viner. Roberto Cipresso är också delägare i La Fiorita i Castelnuovo del Abate, Montalcino. Cipresso anses av pressen att vara en av de mest begåvade unga önologer nu för tiden.

VINET OCH MATEN

Vinet passar bra till smakrika rätter av fläsk, kalv eller lamm samt till nötkött och vilt, gärna grillat.

TOUR SAINT MICHEL FEMINESSANCE

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 2010

Rhône, Frankrike



483 SEK/flaska

Så tycker experterna

WINE SPECTATOR
95p

VININFORMATION

År:	2010
Alkohol:	14,5
Volym:	750

TASTING NOTE

Doften är stor, mycket ung och rikt fruktig med inslag av hallon, lakrits och viss fatkaraktär. Smaken är fyllig med inbäddade tanniner, massiv frukt, mörka bär och mineral.

VINET

Châteauneuf-du-Pape ligger i södra Rhône och är ett av rhônedalen mest berömda områden. Namnet betyder inte, som man skulle kunna tro, "påvens nionde slott". Istället är det en gammal stavning av det franska ordet för "ny", "neuve" som är förvirrande. Områdets namn betyder alltså "påvens nya slott" och härrör från 1300-talet då Avignon var påvens hemort. Området tillåter en stor mängd olika druvor och man får använda både röda och vita sorter i sitt röda vin. Den kanske allra viktigaste är dock den röda druvan grenache, vilket detta vin har som huvuddruva.

DRUVOR 65% grenache och 35% syrah.

LAGRINGSHORISONT 2014-2020. Vinet kan drickas redan nu men vinner på en tids lagring.

PRODUCENTEN

Domaine Tour Saint Michel är ett familjeägt gods i tredje generationen. 1930 grundades Tour St Michel av Michel Fabre, sonen Henri utvecklade sedan godset vidare till att omfatta över 40 hektar, varav 35 ligger i appellationen Châteauneuf-du-Pape. Mireille, Henris dotter, är nu den som leder verksamheten på Tour St Michel. Hon har en fot i familjetraditionen och den andra i samtiden och utvecklar godset med varsam hand med moderna metoder.