



WINEFINDER

Domaine Zind-Humbrecht
Riesling Clos Windsbuhl 2009
Alsace, Frankrike

Enastående pigg och fräsch Riesling. Här finns lager på lager av mogen exotisk frukt och toner av citrus som balanseras av en fantastisk syra. Vinet är torrt med en liten restsötma på 16g/l vilket balanseras av den väl integrerade syran.

VINET

100% Riesling från denna lilla vingård på endast 0,9ha. Stockarnas snittålder är ca 35 år.

PRODUCENTEN

Om Olivier Humbrecht:
One of ten of the best winemakers on planet earth!" – Robert Parker - världens mest inflytelserike vinkritiker.

"Universums främste vinproducent!" – Wine Magazine

Zind-Humbrecht förfogar över odlingar i några av de allra bästa vingårdarna i Alsace som Rangen, Clos-St-Urbain, Brand, Hengst, Goldert, Herrenweg och Heimbourog och några till. Totalt omfattar egendomen 40 hektar runt om i Alsace.

Zind-Humbrecht grundades 1959 efter giftermål mellan Léonard Humbrecht och Geneviève Zind. Léonard Humbrecht har satt sin prägel på vinvärlden genom att lansera åtråvärda viner år efter år, från ett antal

vingårdslägen runt om i Alsace. Deras son, Olivier, har inte gömt sig bakom sin fars insatser. Han är den förste fransman att ta examen som Master of Wine och han fortsätter att producera en häpnadsväckande mängd av högkvalitativa viner.

Idag drivs egendomen av far och son, Léonard och Olivier Humbrecht. Sedan 2002 är Domaine Zind-Humbrecht certifierad som biodynamisk odlare av kontrollorganet Biodyvin. Det vill säga att man jobbar med strängare krav än de för ekologisk odling och arbetar proaktivt med diverse naturliga preparat i vingården.

Zind-Humbrecht tror på låg avkastning i vingårdarna. Exempelvis tar man normalt ut 35 hl/ha i stället för de 70 hl/ha som vinlagen stipulerar som maxuttag för grand cru-vingårdar i Alsace. Oliviers övertygelse, att arbeta med de finaste terroirerna i Alsace, ledde honom att köpa branta och svåra vingårdslägen som Rangen och Clos Windsbuhl. De var platser som andra odlare var angelägna att sälja eftersom det inte gick att skörda i dem med mekaniserade metoder, ett problem som Zind Humbrecht löste genom att arbeta med hästar.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Riesling

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

329 kr

/FLASKA

1974 kr /LÅDA



WINEFINDER

Domaine de Villeneuve *Cotes du Rhone la Griffe 2011* *Cotes du Rhone, Frankrike*

Doften är stor och fruktig med inslag av mörka plommon och örter. Smaken är fyllig och ganska stram med ungdomlig fruktighet och lång, balanserad eftersmak.

VINET

Druvorna kommer från en vingård i Côtes-du-Rhône, precis norr om Châteauneuf-du-Pape. Vinet är korgpressat och jäses i cementtankar, mycket på samma sätt som firmans châteauneuf men har släppts ut på marknaden långt tidigare. Den första årgång av vinet som släpptes var 2009. DRUVOR En tredjedel vardera av grenache, syrah och mourvedre. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Fram till 1993 ägdes fastigheten av Madame Veuve Arnaud. Philippe du Roy de Blicquy från Paris som hade arbetat i reklambranschen letade efter en domän någonstans i Frankrike och då Domaine Villeneuve var till salu köpte han det tillsammans med en vän från Paris Stanislas Wallut. Vingårdarna täcker endast 8,4 hektar. De var mycket gamla och i ett tillstånd av vanvård. Den mycket dynamiska Roy de Blicquy fick allt i ordning i vingårdarna och i källare. Och vinerna har börjat skapa sig ett fint rykte. När han 2003 (66 år gammal) började få hälsoproblem och beslutade att koncentrera sina många aktiviteter från en annan plats, sålde han sin del av Domaine Villeneuve till Wallut.

Vinodlingen är biodynamisk och certifierad från ECOCERT.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till kraftiga, gärna feta, rätter av fläsk eller fågel samt till nötkött, vilt eller lamm. För recept klicka på länkarna nedan.

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

[Ankbröst med smörstekta jordärtskockor](#)

[Kryddstekt lammragu med bönor](#)

[Rådjur från Stensnäs med kål, messmör och blod](#)

[Risoni med kyckling i rosmarin, tomat och svarta oliver](#)

[Senapsgriljerad ryggbiff](#)

[Timjan och vitlöksspackad kyckling](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Mourvèdre, Syrah

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

308 kr

/FLASKA

1848 kr /LÅDA



WINEFINDER

Snowden

Cabernet Sauvignon The Ranch 2010

Napa Valley, USA

Doften är mycket stor och ungdomlig i kraftfull stil med inslag av lakrits, mentol och tobak. Smaken är fyllig med massiv frukt och strama tanniner. Eftersmaken är lång och intensiv med toner av tjära och kaffe.

VINET

Druvorna kommer från följande fyra olika vingårdar; The Brothers Vineyard, The Lost Orchard, Pool Vineyard och Los Ricos Vineyard. Vinet lagras i cirka 18 månader på nya franska ekfat. Vinmakare vid Snowden Vineyards är Diana Snowden Seysses. DRUVOR 75% Cabernet Sauvignon, 18,2% Cabernet Franc och 6,8 % Petit Verdot. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Om än Snowden Vineyards bara under de senaste åren har smugit sig in i högsta ligan i Napa Valley, är vingården faktiskt mer än 50 år gammal. Den är beläget i hjärtat av Napa och planteringarna av vinstockarna är så perfekt som man kan önska, med Rutherford och St Helena, å ena sidan, och Howell Mountain på den andra. Snowden Vineyards ligger precis ovanför Auberge du Soleil. Med nästan 8 hektar vingårdar, är produktionen mycket begränsad. Bara 24.000 flaskor vin per år blir det. Man tillverkar två viner - Reserve och The Ranch. Druvorna är främst Cabernet

Sauvignon, men lite Cabernet Franc och Petit Verdot används också.

MATEN OCH VINET

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

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

[Älgfilé med svartvinbärssås](#)

[Baconburgare med Blue-Cheese dressing](#)

[Biff Rydberg](#)

[Brioche med hängmörad oxfilé och tryffelmajonnäs](#)

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Hjortinnanlår för viltälskaren](#)

[Örtgrillat Lamm med rostade primörer](#)

[Rådjurssadel](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

428 kr

/FLASKA

2568 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodegas Artadi *El Seque 2011* *Alicante, Spanien*

Doften är stor, ung och fruktig med inslag av mörka bär, örter och fat. Smaken är fyllig med varm frukt i komplex och elegant stil med markerade tanniner och lång eftersmak.

VINET

Vinet är gjort på 100% monastrell (mourvèdre) från gamla stockar som vuxit på 600 meters höjd över havet på sand och lera. Vinerna har jäst i öppna jäskar 12-14 dagar med daglig nedtryckning av skallocket som bildas under processen. Vinet har sedan lagrats i 12 månader på 500-liters franska ekfat.

PRODUCENTEN

Artadi grundades i form av ett kooperativ i mitten av 80-talet. Vinmakaren Juan Carlos Lopes de la Calle hade bestämt sig för att bevisa den stora potential som han ansåg att tempranillodruvan hade. Detta har han sedan dess bevisat genom sina Artadiviner som kommer från högt belägna mycket gamla vingårdar med ett mycket lågt skördeuttag i den kalkrika jorden i Rioja Alavesa.

Idag äger Juan-Carlos tillsammans med sin vinmakarkollega Jean-Francoise 70 hektar med vingårdar runt staden Laguardia i Alavesa. Den kalkrika jorden är unik för Alavesa och finns inte

i Rioja Baja eller i Rioja Alta. Juan-Carlos är en perfektionist och experimenterar ständigt med olika kloner och rotstockar för Tempranillo. Han avskyr den porösa, amerikanska viteken och använder bara den mer kompakta franska eken.

Artadi producerar en mängd olika viner - bland annat Viña El Pison från en vingård planterad 1947, Pagos Viejos från 75-åriga stockar och de främsta åren produceras även Artadis supercuvée som heter Grandes Añades från 70-100-åriga stockar. I stallet finns även en Crianza som heter Viñas de Gain och en vit Rioja. På senare år har man dessutom lagt till tre nya enskilda vingårdsviner - Vadeginés, La poza de Ballesteros och El Carretil.

Till de främsta cuvéeerna används 100 % ny ek i allt från 18 till 32 månader men han sätter inte ut Reserva på etiketten och om han fick som han ville skulle det inte ens stå Rioja på etiketten utan endast Alavesa. Så unika anser han att dessa vingårdar är.

Sedan 1999 så har Juan Carlos Lopes de la Calle ett projekt i Alicante på 40 hektar i södra Spanien, kallat El Sequé. Här odlas monastrell från mycket gamla vinstockar (100 år) som växer 600 meter över havet. De flesta känner till druvan under det franska namnet mourvèdre som har sitt högsäte i Bandol i södra Frankrike. Det odlas även små kvantiteter cabernet sauvignon och syrah. Jorden här nere i Spanien är också mycket kalkrik och det varmare klimatet ger intensiva

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till kraftiga, gärna feta, rätter av fläsk eller fågel samt till nötkött, vilt eller lamm. För recept klicka på länkarna nedan.

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

[Burgundisk viltgryta](#)

[Lammkorv med tomat och salvia](#)

[Lammstek med örtiga flageoletbönor](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

[Spansk kyckling med mochorocho-potatis](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Monastrell

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

330 kr

/FLASKA

1980 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodegas Artadi *El Sequé 2011* *Alicante, Spanien*

Artadi - kultproducent från Rioja som nu gör eftersökta viner i Alicante

Tasting note

Doften är stor, ung och fruktig med inslag av mörka bär, örter och fat. Smaken är fyllig med varm frukt i komplex och elegant stil med markerade tanniner och lång eftersmak.

VINET

Vinet

Vinet har lagrats på stora 500 liters franska ekfat i ca 12 månader.

DRUVOR 100% monastrell

LAGRINGSHORISONT 2014-2018.
Vinnet kan drickas redan nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

Producenten

Artadi grundades i Rioja mitten av 1980-talet av vinmakaren Juan Carlos Lopes de la Calle. Sedan dess har man utökat med produktion i Navarra och 1999 drog man igång ett projekt i Alicante, i södra Spanien. Här förfogar man över 40 hektar vinodlingar som man kallar El Sequé. Man odlar monastrell från mycket gamla vinstockar, en del över 100 år, som växer 600 meter över havet. Det odlas även små kvantiteter cabernet sauvignon och syrah. Jorden här nere är mycket kalkrik och det varma klimatet

ger intensiva, mycket kraftiga och lagringsdugliga viner. Projektet El Sequé har blivit en milstolpe i produktionen av kvalitetsvin i södra Spanien.

PRODUCENTEN

Artadi grundades i form av ett kooperativ i mitten av 80-talet. Vinmakaren Juan Carlos Lopes de la Calle hade bestämt sig för att bevisa den stora potential som han ansåg att tempranillodruvan hade. Detta har han sedan dess bevisat genom sina Artadiviner som kommer från högt belägna mycket gamla vingårdar med ett mycket lågt skördeuttag i den kalkrika jorden i Rioja Alavesa.

Idag äger Juan-Carlos tillsammans med sin vinmakarkollega Jean-Francoise 70 hektar med vingårdar runt staden Laguardia i Alavesa. Den kalkrika jorden är unik för Alavesa och finns inte i Rioja Baja eller i Rioja Alta. Juan-Carlos är en perfektionist och experimenterar ständigt med olika kloner och rotstockar för Tempranillo. Han avskyr den porösa, amerikanska viteken och använder bara den mer kompakta franska eken.

Artadi producerar en mängd olika viner - bland annat Viña El Pison från en vingård planterad 1947, Pagos Viejos från 75-åriga stockar och de främsta åren produceras även Artadis supercuvée som heter Grandes Añades

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till kraftiga, gärna feta, rätter av fläsk eller fågel samt till nötkött, vilt eller lamm. För recept klicka på länkarna nedan.

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

[Burgundisk viltgryta](#)

[Lammkorv med tomat och salvia](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

[Spansk kyckling med mochorocho-potatis](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

1 st

DRUVA/DRUVOR

Monastrell

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

330 kr

/FLASKA

330 kr /LÅDA