



WINEFINDER

Planeta
Chardonnay 2014
Sicilia, Italien

Doften är varm och nyanserad med inslag av mineraler, skiffer, citrus och äpplen. Smaken är fet och fruktig med bra syra. Här hittar man mineraler, skiffer, terakotta, äpplen och citrus. Bra längd på eftersmaken med elegant syra och exotiska frukter

VINET

Här utmed Etna triv chardonnay mycket bra och ger fruktiga, fylliga viner med karaktär och komplexitet. Här hittar man skiffer och mycket mineraler som kommer från Etnas vulkansika svarta jord. dessa viner har fått kult status på senare år och ger en helt ny upplevelse.

PRODUCENTEN

Familjen Planeta har i 17 generationer brukat jorden i Sambuca-trakten. 1985 började de med vintillverkning på allvar. I mitten av 1990-talet gjorde de enorma investeringar i nya vingårdar och anläggningar. Idag har de en nästan osannolikt modern och välansad anläggning vilken släpper ut det ena toppvinet efter det andra.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

279 kr

/FLASKA

1674 kr /LÅDA



WINEFINDER



Clos Saint Jean
Châteauneuf du Pape 2012
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

Doften är stor och komplex med toner av rostade kaffebönor, cassis, körsbär, fikon och björnbär. Smaken är fyllig och sträv med inslag av söt frukt i koncentrerad stil.

VINET

Druvorna kommer från egna vingårdar som ligger i La Crau som räknas som ett Lieu-dit - eller speciell vingård. Druvorna är av mycket hög kvalitet och en hel del kommer från gamla stockar. Skördeuttaget är blygsamma 25hl/ha. Druvorna avstjälkas helt och jäsningen, med skalkontakt, pågår i 35 dagar. Traditionell vinmakning där grenachen lagras i stora foudres och resterande druvor i små 228-liters bourgognefat.

DRUVOR: 75% grenache, 15% syrah, 4% mourvedre, 3% cinsault, 2% vaccarese och 1% muscardine.

Årgång 2012 räknas som ett mycket bra år i Châteauneuf-du-Pape med mogna druvor som gett viner med bra koncentration, hög alkohol och en hel del finess.

Denna stil förändrats när Pascal och Vincent Maurels far dog 2001 och hans söner tog över ledningen av den 43 hektar stora egendomen. Det första bröderna gjorde var att anställa den berömda oenologen, Philippe Cambie som rådgivare. Men - det var en tuff start för de båda bröderna. En ren störtflod av regn förstörde druvkvaliteten 2002, så de var tvungna att sälja allt sitt vin till negocianter utan att tappa så mycket som en flaska under eget namn.

Helt annorlunda var det lyckligtvis under 2003, då bröderna motstod frestelsen - trots det mycket varma vädret - att skörda tidigt, vilket innebar att deras druvor mognade helt utan minsta tecken på att vara övermogna. Det färdiga vinet illustrerar väl vad man kan åstadkomma med några av de bästa vingårdarna som ligger i Le Crau, ett berömt läge, i hjärtat av Châteauneuf-du-Pape, när man också har en erfaren man som Philippe Cambie ombord.

MATEN OCH VINET

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

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

[Jägargryta med svamp](#)

[Jordärtskockscrème](#)

[Karamelliserade majrovor med smålök och russin](#)

[Rådjurssadel med rödvinsås och vilt...](#)

[Rimmad oxbringa med jordärtskockor](#)

[Rotselleri med ägg- och tryffelsås](#)

PRODUCENTEN

När vi först blev bekanta med Clos Saint Jean, var egendomen främst känd för att göra väldigt traditionella viner som hade en tendens att lagras så länge på de stora faten av slovensk ek att frukten ofta torkade ut.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Vaccarese

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

389 kr

/FLASKA

2334 kr /LÅDA



WINEFINDER

UPR Champagne Le Mesnil Grand Cru

Blanc de Blancs

Champagne, Frankrike

Utvecklad och finessrik champagne med klassisk Le Mesnil-frukt. Doft av rostat bröd, citrus och mjölkchoklad. Lätt till medelfyllig mycket frisk smak av citrus, smör, rostat bröd, mjölkchoklad och lite svamp. Lång fräsch avslutning.

VINET

Fortfarande lite av ett 'insidertips' i Le Mesnil. 100 procent chardonnay från grand cruvingårdar i Le Mesnil-sur-Oger. Det här är kooperativets instegsvin - deras non-vintage - men det är ett vin som genomsyras av Le Mesnil-elegans och med en fräschör som man oftast bara hittar i mycket dyrare viner.

PRODUCENTEN

Champagne Le Mesnil Grand Cru är ett berömt kooperativ som grundades 1937 av några odlare som insåg att vägen ut ur 30-talets ekonomiska kris var att göra vin från de bästa grand cru vingårdarna istället för att var beroende av att kunna sälja druvorna till de stora champagnehusen. Centrum för verksamheten är i just Grand Cru byn Le Mesnil-sur-Oger och man är granne med legendariska Salon. Och det är ett koop som allt fler talar om just nu.

På senare år har man gjort stora investeringar i teknik så att alla anläggningar är toppmoderna och all vinmark är klassificerad som Grand Cru. Fortfarande levererar man druvor

till de stora husen men man har egen lagringskapacitet på fem miljoner buteljer. Le Mesnils champagner lagras minst tre år, och ofta längre, innan de släpps på marknaden.

Enligt champagneexperten Tom Stevenson är Le Mesnil ett 'super-cooperative that makes a poor man's version of the famous mono- cru blanc de blancs of Le Mesnil-sur-Oger, Salon and Krug Clos du Mesnil. Recommended, affordable wines for fans of mineral and steely Chardonnay Champagnes.'

MATEN OCH VINET

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

[Fisk och musslor på grillen i paket](#)

[Friterade räkor \(gambas frites con lemon\)](#)

[Örtbakad Torskrygg](#)

[Sallad på rökta räkor](#)

[Sommarsallad med bär och rostade mandlar](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay

ALKOHOL

12%

VOLYM

750 ml

335 kr

/FLASKA

4020 kr /LÅDA



WINEFINDER

Domaine Marcel Deiss

Engelgarten 2013

Alsace, Frankrike

Doften är fet och fruktig med inslag av blommor, äpplen, citrus och Mineraler. Smaken är rund och fin med inslag av äpplen, citrus, jasmin, skiffer, mineraler och exotisk frukt. Fin balaserad syra i eftersmaken

VINET

Vinet är helt ekologiskt och Marcel Diess har sitt säte i Bergheim och har varit i Familjens ego sedan år 1744. Sedan 2002 började man att producera viner som är bio och ekologiskt framställda. Egendomen som består av drygt 27 hektar mark är splittrad på nio kommuner som sträcker sig över två mil. Här har man en helt egen tanke på hur man gör vin och man har till och med att lyckats få ändring på lagar i Alsace.

Den extrema variationer i produktionsvillkor på domaine har lett Jean-Michel DEISS att försöka uttrycka i varje vin de tre faktorer som gör ett vin komplett: druvsort , årgång och terroir. Ju större vin, desto mer smak egenskaper kopplade till jorden tar platsen för typiskt kopplad till druvsort eller årgång. När man talar om terroir, följande måste beaktas: geologi, pedology, klimat och mikroklimat , teknisk utnyttjande av karaktären av jorden, makrofauna och flor, och de traditionella metoder och tekniker som används för att framställa vin.

PRODUCENTEN

Vinet är helt ekologiskt och Marcel Diess har sitt säte i Bergheim och har varit i Familjens ego sedan år 1744. Sedan 2002 började man att producera viner som är bio och ekologiskt framställda. Egendomen som består av drygt 27 hektar mark är splittrad på nio kommuner som sträcker sig över två mil. Här har man en helt egen tanke på hur man gör vin och man har till och med att lyckats få ändring på lagar i Alsace.

Den extrema variationer i produktionsvillkor på domaine har lett Jean-Michel DEISS att försöka uttrycka i varje vin de tre faktorer som gör ett vin komplett: druvsort , årgång och terroir. Ju större vin, desto mer smak egenskaper kopplade till jorden tar platsen för typiskt kopplad till druvsort eller årgång. När man talar om terroir, följande måste beaktas: geologi, pedology, klimat och mikroklimat , teknisk utnyttjande av karaktären av jorden, makrofauna och flor, och de traditionella metoder och tekniker som används för att framställa vin.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Auxerrois/Pinot Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Silvaner/Sylvaner

ALKOHOL

12,5%

VOLYM

750 ml

299 kr

/FLASKA

3588 kr /LÅDA