



WINEFINDER



Bonnaire *Blanc de Blanc Cramant 2008* *Champagne, Frankrike*

Ung och stor doft av gröna äpplen, citrus, nybakat bröd, nougat och stenfrukt. Smaken är torr, frisk och välstrukturerad med härligt gräddig fyllighet. Eftersmaken är lång och elegant och skvallrar om att vinet kommer att klara många år i vinkällaren.

VINET

Nya årgången av Bonnaires vintagechampagne är här! Och årgång 2008 är ännu bättre än 06:an. Vinet är gjort på chardonnaydruvor från 20 år gamla vinstockar i Grand cru-byn Cramant i Côte des Blancs. Bonnaire är kända för sina välstrukturerade och krämiga chardonnaychampagner, tack vare att Champagnehuset äger några av Cramants bästa lägen och låter vinerna genomgå malolaktisk jäsning för att få fram en smörigare och mogen karaktär redan i vinernas ungdom. Årgång 2008 präglades av en mycket kall vinter och en sen vår men den perfekta sommaren resulterade i en liten skörd av perfekt mogna druvor. 'Real keeper', skriver Decanter och ger årgången betyget 5 av 5. Richard Juhlin ger 2008:an ännu högre betyg än vintagechampagnens hyllade föregångare av årgång 2006. 8 gram / l dosage.

PRODUCENTEN

Bonnaire är den största enskilde ägaren i byn Cramant med 13 ha topplägen.

Egendomen hette ursprungligen Bonnaire-Bouquement och firman grundades 1932 av Fernand Bouquement. Man förfogar över egna odlingar på 22 hektar, 13, 5 i Cramant och resterande i Marne-dalen. Vinmakare är Jean-Louis Bonnaire. Den årliga produktionen är ca 200 000 buteljer. Bonnaires viner behöver ofta rejält med tid och kan vara slutna som unga för att sedan öppna upp och visa på den för byn så typiska toffée-tonen.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra som aperitif, till sallader, till kyckling eller till rätter av fisk och skaldjur. För inspiration klicka på recepten nedan.

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

[Gremolatamarinerade ostron](#)

[Grillad Pilgrimsburgare med lime och koriander](#)

[Halstrad pilgrimsmussla med gremolata](#)

[Lättrimmad torsk med dill och fänkålssallad](#)

[Löjrom på knäcke](#)

[Lyxsnittar med hummer och löjrom](#)

[Ugnsbakade havskräftor](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay

ALKOHOL

12%

VOLYM

750 ml

439 kr

/FLASKA

2634 kr /LÅDA



WINEFINDER

Produttori del Barbaresco

Barbaresco 2012

Barbaresco, Italien

Doften är ung, härlig parfymerad doft av röda bär, blommor, läder och lakrits. Smaken är medelfyllig och bärigt mjuk med röda bär (körsbär och hallon), lite torkad frukt, blommor, läder, kryddor och mineral. Inte lika stram som 2010an utan mer tillgänglig och elegant i stilen.

VINET

'Outstanding quality for the money', Vinous.

Det kvalitetsinriktade kooperativet Produttori del Barbaresco har planteringar i några av områdets absolut bästa vinmarker och har länge gjort fantastiska viner i traditionell stil med all den finess och komplexitet man förväntar av just traditionell nebbiolo.

Druvorna till det här vinet (100 procent nebbiolo) väljer man från de egna 100 hektaren som kooperativets odlare äger. Druvorna växer på en blandning av kalksten och lera och vinifieras på traditionellt sätt med lång skalmaceration (28 dagar) och vid en ganska hög temperatur (30°C). Därefter lagras vinet på stora neutrala ekfat i 24 månader.

Årgång 2012 skiljer sig en del från 2010 och 2011. Säsongen bjöd på mycket värme i augusti men var inte alls lika het som 2011. Regn vid rätt tidpunkt har gjort att vinerna har fått en mycket generös frukt men också en bra struktur och fina syror. Här finns en nerv och friskhet som saknas i 11orna.

Årgång 2012 är ännu ett år då Produttori inte gjorde några cru-viner. All den bästa frukten gick till det här vinet - deras 'vanliga' Barbaresco.

PRODUCENTEN

Produttori del Barbaresco grundades 1894 av Domizio Cavazza, bosatt i Barbaresco och rektor för Scuola Pratica di Viticoltura Enologia i Alba. Under fascismen låg samarbetet mellan kooperativet och skolan nere men 1958 började man göra vin igen med nitton odlare.

Idag har Produttori del Barbaresco runt 54 medlemmar som tillsammans äger cirka 100 hektar vinodlingar. Kooperativet producerar ca 420 000 flaskor årligen från de ca 100 hektaren - bland annat sju olika vingårdsbetecknade viner; Asili, Rabajà, Pora, Montestefano, Ovello, Pajé, Montefico, Mocagatta och Rio Sordo.

Egendomen tillhör traditionalisterna med långa macerationstider (urlakning av färgämnen och tanniner från druvorna) och lagring på stora neutrala ekfat. Och man har ett mycket gott rykte för att göra prisvärda viner av högsta kvalitet.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

249 kr

/FLASKA

2988 kr /LÅDA



WINEFINDER

Bodega Chacra *Pinot Noir, Barda 2015* *Patagonia, Argentina*

Högklassig och intensiv pinot noir med mogen frukt av plommon, hallon, choklad. Alla smakerna levereras i en elegant och lite krämig stil tillsammans med toner och örter och en fin kryddighet. Bra syra och lång eftersmak.

VINET

No 63 på James Suckling 'Top 100 Wine of the Andes' - ett av de vinerna som levererar högst kvalitet för pengarna! Och året då man fått allt att stämma (både enligt några av världens ledande vinskribenter och ägaren Piero Incisa della Rocchetta).

Bodega Chacras Barda görs på 100 procent pinot noir och på druvor från mycket gamla vingårdar (vissa planterade redan 1932) men även på frukt från nyare planteringar. Odlingarna är ekologiska och biodynamiska och växer i ett ganska svalt men torrt mikroklimat som ger några av Sydamerikas allra bästa Pinot Noir-viner. Piero har dragit ner på fatlagringen från 12 månader till 8 månader för att vinerna ska bli mer burgundiska i stilen.

Detta är ett klassiskt 'andravin' och som erbjuder fantastiskt mycket smak och kvalitet för pengarna. 'Best value of the three releases', säger Tim Atkin bland annat.

Knappt 100 mil söder om Buenos Aires, i norra Patagonien, ligger Bodega Chacra. Här i Rio Negro-dalen bevattnas marken naturligt av smältvatten från glaciärerna i Anderna. Klimatet är i övrigt mycket torrt och området är omgärdat av öken och druvstockarna här har aldrig angripits av vinlus, phylloxera. Bodega Chacra är en mycket ung vinfirma. Den grundades först 2004 när Piero Incisa della Rocchetta, barnbarn till skaparen av Sassicaia, köpte den första vingården. Denna var redan planterad med vinrankor sedan 1932 men illa skött och mer eller mindre övergiven. Här växte pinot noir så det var naturligt att Bodegas Chacra gjorde sitt första vin på just denna druva. Sedan dess har man utökat odlingarna med ytterligare två gamla pinot noir-odlingar och också en odling med merlot. Vinmakare är Hans Vinding-Diers, en sydafrikan med danskt påbrå. Bodega Chacras viner framställs biodynamiskt och man är certifierad av Demeter.

MATEN OCH VINET

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

[Fläskfilé rullad i örter och svept i parmaskinka](#)

[Kåldolmar, gräddsås, mandelpotatis och råörda lingon](#)

[Kalvrulader med citron](#)

[Lamm »latino«](#)

[Salviakryddad kycklingfilé på fänkål](#)

[Sprängd anka orange](#)

PRODUCENTEN

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Pinot Noir

ALKOHOL

12,8%

VOLYM

750 ml

289 kr

/FLASKA

3468 kr /LÅDA



WINEFINDER



Tenuta di Ghizzano
Veneroso 2010
Toscana, Italien

Stor doft fylld av mogen, varm frukt (körsbär, svarta vinbär), fat och lakrits. Vinet har en fin balans mellan kraft och elegans och riktigt pigg syra. Harmoniskt redan idag men kommer att bli ännu bättre med några års lagring.

VINET

Detta är en så kallad Super Tuscan, där sangiovesedruvan dominerar med 70% och kompletteras med 30% cabernet sauvignon. Tenuta di Ghizzano producerar årligen 25.000 buteljer av detta strålande vin, som har fått ligga 18 månader på ekfat.

PRODUCENTEN

Här har vi en av Toscanas klart lysande stjärnor. Idag producerar man fyra olika viner på egendomen som ligger mellan Florens och Pisa. Tre röda och en söt Vin Santo. Oavsett nivå på vinerna så blir man oerhört positiv av Tenuta di Ghizzano. Ghizzano är en liten by belägen 40 km. söder om Pisa i ett område kallat Colline Pisane. Själva vingården och olivpressen härstammar från 1370. Området är ganska svårödlat men 1985 producerade man sitt första vin på gården Veneroso. Sedan dess har man utökat sin produktion rejält och idag är man ett respekterat namn i Toscana.

MATEN OCH VINET

Toskanska viner är urbilden av la dolce vita. Sangiovesens karaktär älskar vitlöken, svampen, örterna. varför inte prova till en pasta med celleri, nötfärs, parmaskinka? Enkelt, gott och elegant! För inspiration klicka på recepten nedan.

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

[Honungsglacerad Vildsvinsstek](#)

[Inbakad Oxfilé](#)

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

[Lumaconi med mynta och lammkorv](#)

[Oxfilé med kantareller och dragon](#)

[Sugo di carne](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Sangiovese

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

299 kr

/FLASKA

1794 kr /LÅDA