



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. Idag har man byggt upp ett strålande rykte.

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 rökt 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

La Chablisienne
Chablis 1. Cru Fourchaume 2014
Chablis Premier Cru, Frankrike

Ung och fruktig doft med toner av äpplen, citrus, krita, örter, smör och lite fat. Smaken torr med en strålande syra och krämig textur. Lång, elegant avslutning.

VINET

Elegant Chablis från ett av världens mest ansedda kooperativ! Druvorna till denna Chablis Premier Cru odlas i Fourchaume som har traditionell Kimmeridgien-jordmån och ett lager av lerjord. Det brukar ge lite mer kraftfull, fetare och rundare smak redan i vinets ungdom.

PRODUCENTEN

La Chablisienne är en av de absoluta superstjärnorna i Chablis. Namnet hänvisar till en grupp landägare som var och en bidrar med en liten mängd av sina bästa druvor och som vinifieras i deras moderna vinanläggning. Med ca 300 medlemmar förfogar La Chablisienne över nästan 1200 hektar vilket är ca 25% av den totala odlingsarealen i Chablis. Man gör allt ifrån Petit Chablis till Grand Cru-viner. Av de sju Grand Cru-lägena kan Chablisienne erbjuda vin från sex av dem. La Chablisienne äger också några av de bästa vingårdslägena i hela Chablis och juvelen i kronan är Château Grenouille. Egendomen har gett namn åt chablisdistriktets bästa grand cru, Grand Cru Grenouille.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay

ALKOHOL

0%

VOLYM

750 ml

309 kr

/FLASKA

3708 kr /LÅDA



WINEFINDER

Renato Ratti

Barolo Marcenasco 2013

Barolo, Italien

Doften är nyanserad med aromer av hallon, plommon, körsbär och viol. Smaken är balanserad med hög syra och markerade tanniner. Eftersmaken är lång med toner av röd frukt, blommor och mullbär.

VINET

Ny årgång av Renato Rattis klassiker! Frågan är om den inte är bättre än någonsin? Marcenasco är Rattis instegsbarolo - som ligger på en ovanligt hög nivå. Vingården Marcenasco har antika rötter, det finns historiska dokument från 1200-talet om 'Rigestum comunis Albe' som vittnar om odling av nebbiolo-stockar i området 'Marcenascum'. Vinet görs i traditionell stil och lagras i stora fat för att framhäva nebbiolodruvans läckra frukt och florala elegans..

PRODUCENTEN

Historien kring legendarska Piemonte-producenten Renato Ratti startar 1965 när unge Renato återvänder från Brasilien där han jobbat med att utveckla Cinzanos lokala vintillverkning. När han kom åter till Piemonte köpte han genast en vingård i den klassiska byn La Morra. Vinet, som döps till Marcenasco, blir firmans och hela regionens första vingårdsbetecknade Barolo. 1969 börjar oenologen Massimo Martinelli börjar hos Renato Ratti. Då börjar man utveckla firmans stil och kvalitet markant. Man kortar ned

fatlagringen med fruktigare viner som resultat. Idéen anammades även av Angelo Gaja och i regionen under 70-talet var detta revolutionerande eftersom normen var att lagra Barolovinerna uppåt 10 år innan buteljering. Från och med den redan klassiska årgången 2004 råder ingen tvekan om att firmans forna glans åter lyser klart över det vackra La Morra.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika och kraftiga rätter av mörkt kött och vilt, gärna med svamp som tillbehör.

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

[Balsamicobräserad fläskfilé med rödkålsrisotto](#)

[Grillad oxfilé med madeirasås](#)

[Grillade lammkotletter, merguez och paprikor](#)

[Långkokt Gryta med Karré](#)

[Rimmad honungslackerad fläsklägg](#)

[Risotto ai Funghi](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

299 kr

/FLASKA

3588 kr /LÅDA



WINEFINDER



De Trafford
Blueprint Shiraz 2013
Stellenbosch, Sydafrika

Doften är ung, stor och fruktig med inslag av mörka bär, svartpeppar och muskot. Smaken är ännu ung, mycket fyllig med markerade tanniner och mogen frukt. Lång, kompakt eftersmak.

VINET

Druvorna kommer huvudsakligen från 11-åriga stockar i vingården Keermont. Vinet pressas och dras om till gamla ekfat där det lagras i 22 månader. Vinet varken klaras eller filtreras. DRUVOR 92% shiraz och 8% petit verdot. Vinet kan drickas nu men vinner på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

David De Trafford är en tidigare arkitekt som sadlade om och blev vinmakare. Utmärkelserna haglade över denna ytterst sympatiska personlighet. Vingården ligger mycket undanskymd upp mot Heldeberg och ofta tror besökare att man kört fel. Vinerna tillhör toppen i Stellenbosch och på senare år har de blivit allt alkoholstarkare i takt med klimatförändringarna som råder i området.

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)

[Asiatiska barbequekamben](#)

[BBQ-Burgare](#)

[Burgare med marinerad fetaost](#)

[Grillad högrek med lingonglaze](#)

[Het karré med chili och
äppelcidervinäger](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Petit Verdot, Syrah

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

299 kr

/FLASKA

1794 kr /LÅDA