

Fattoria di Felsina
Chianti Classico Berardenga 2015
Chianti, Italien

Vinet har en inbjudande doft och smak, packad med röda frukter, körsbär och vinbär med en tilltalande kryddighet. Kroppen är medelfyllig med sammetslena tanniner och ett långt avslut.

VINET

Toppårgång från klassisk Chianti-producent. Felsinas hörnsten - deras Chianti Classico - kommer från vingårdar i Castelnuovo Berardenga beläget i sydöstra Chianti. Vingårdarna breder ut sig på 320-420 meter över havet i sydvästlig riktning. Första årgången gjordes 1967. Vinernas karakteristiska rena frukt kommer från lagring på medelstora slovenska ekfat och gamla franska ekfat i 12 månader. Denna 100 procentiga sangiovese går att njuta redan nu och många år framöver.

Fattoria di Felsina i början av 1960-talet föddes ett vinintresse, som ledde till att han 1981 lämnade katedern för vinkällaren.

Fattoria di Felsina ligger i Castelnuovo Berardenga i södra Chianti Classico. Egendomen är på 470 hektar, av vilka 76 är planterade med druvor. Vingårdarna finns i 11 mindre odlingsenheter, alla med olika jordmån och position. Vingården Rancia är på 5 ha, med enbart sangiovese. Druvorna är små och koncentrerade – skördeuttaget mycket lågt.

Utöver Rancia och Fontalloro produceras bl a en Chianti Classico Riserva och en Chianti Classico, den senare ett vin som ger extremt bra kvalitet för sitt pris. Man producerar också vita viner, i Sistri Chardonnay och sauvignon blanc-vinet Castello di Farnatella.

PRODUCENTEN

Guisepppe Mazzocolin och hans vinmakare Franco Bernabei har tillsammans fört fram den här egendomen till främsta ledet bland Chiantis producenter. Deras viner har fått toppbetyg i mängder av provningar – framförallt deras toppviner, Chianti Classico Riserva från vingården Rancia och IGT-vinet Fontalloro, båda gjorda på 100 procent sangiovese.

Guisepppe Mazzocolin var tidigare lärare i Florens. När hans svärfar köpte

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Sangiovese

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

195 kr

/FLASKA

2340 kr /LÅDA



WINEFINDER

Trediberri

Barolo 2011

Barolo, Italien

Doft av mörka körsbär, mullbär, örter, viol, rosor, svarta vinbär, apelsinblommor och läder. Balanserad, lång, ren och ung smak med en fantastisk vigör i frukt, tanniner och syra. Vinet är läckert redan nu men vinner på lagring.

VINET

Alla snackar om Trediberri - och det är inte så konstigt. På bara några år har den här nya producenten (Renato Rattis fd vinmakare!) gjort sig känd för att göra traditionell Barolo (utan en massa överdrivna ektoner) men med ett mjukare elegant och modernt uttryck. De här är 'juicig' nebbiolo som representerar kommunen La Morra ut i fingerspetsarna med fokus på frukt, dofttrikedom och nerv. Vinrankorna växer på 350-400 meters höjd där jordmånen är mager, stenig och mycket kalkrik - en terroir som brukar jämföras med Chambolle-Musigny i Bourgogne och som ger viner med tydlig elegans och finess. Vinet skalmacerades i 18 dagar och lagrades på stora slavonska botti.

mycket respekterad vinmakare som bland annat jobbats för den berömda producenten Renato Ratti i 40 år. De två andra är Federicos son Nicola och Vladimiro Rombaldi. Vingården ligger i Berri, en liten by i La Morra, vilket gav egendomen dess namn: tre från Berri.

Filosofin hos Trediberri är enkel: minsta möjliga påverkan i vingården, vilket gav en ekologisk certifiering år 2015. Idag omfattar egendomen nästan 8 hektar vinodling. 5 hektar i Berri, 1,8 hektar i den mellersta delen av Cru Rocche dell 'Annunziata (som alltid har varit i familjens Ubertos ägo) och 1,8 hektar av vingården Cappalotti (som de hyrt in sig på). Vintillverkningen är traditionell med lång maceration och lagring i stora slavonska ekfat.

Trediberris mål är att skapa uttrycksfulla viner, där kraft och tanniner inte tar över den elegans som är så typisk för La Morras terroir. Deras oerhört begränsade produktion gör det möjligt att göra precis den typen av vin som de själva älskar. Eller som de själva uttrycker det: 'När ett vin är så gott att flaskan töms på nolltid, då vi har gjort vårt jobb.'

PRODUCENTEN

Den lilla producenten Trediberri startade så sent som 2012, efter att tre partners år 2008 gick samman och investerade i 5 hektar mark i La Morra. En av de tre är Federico Uberto, en

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

353 kr

/FLASKA

3588 kr /LÅDA



WINEFINDER

Domaine Saint Prefert
Chateaneuf-du-Pape Classique 2015
Châteauneuf-du-Pape, Frankrike

VINET

Ekologisk Châteauneuf-du-Pape från distriktets superstjärna Isabel Ferrando! Hon har på kort tid blivit en av de mest omtalade producenterna och hamnat på Wine Spectators Top 100-lista och blivit en av Robert Parkers favoriter. 'If you haven't discovered it yet, this is an up-and-coming superstar.' Vinet är gjort på 70 procent grenache, 15 procent cinsault, 10 procent syrah, och 5 procent mourvèdre och lagrades i 15 månader på stora franska fat. 2015 blev en toppårgång i Châteauneuf-du-Pape.

gamla stockar och medelåldern på dem är över 60 år. Några av vinrankorna som Fernand planterade på 1920-talet finns faktiskt kvar än idag. Saint Prefert ett etablerat namn i Châteauneuf och man får ständigt höga poäng, ofta nära 100, av vinjournalister världen över. Producenten ägs och drivs numera av Isabel Ferrando och hennes man.

PRODUCENTEN

Fernand Serre, en apotekare från Avignon, grundade firmen för knappt hundra år sedan. Han närde vinmakardrömmar och när han upptäckte att det fanns ett litet distrikt i Châteauneuf-du-Pape som nästan bar hans namn - Quartier des Serres - såg han det som ett tecken och köpte 80 hektar mark där. Han byggde sig ett hus och en vinanläggning på platsen och satte igång att förverkliga sin dröm. Det visade sig att Fernand var en utmärkt vinmakare och Domaine Saint Prefert blev en av de första producenterna i Châteauneuf-du-Pape som sålde buteljerat vin under egen etikett. Då, på 1930-talet, var det vanligt att producenterna här sålde sitt vin i lösvikt till vinhandlare som i sin tur buteljerade vinet och sålde det under eget namn. Man producerar koncentrerade viner av

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cinsaut, Grenache, Mourvèdre, Syrah

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

482 kr

/FLASKA

5783 kr /LÅDA



Crystallum Wines

The Agnes Chardonnay 2017

Walker Bay, Sydafrika

Vinet har en inbjudande fruktig doft med aromer av gula äpplen, krita, honung, örter och brynt smör. Smaken är medelfyllig med högsyra och en lång eftersmak i en förtjusande välbalanserad helhet.

VINET

Ny årgång av The Agnes, favorit bland både konsumenter och vinkritiker! Druvorna till denna fylliga chardonnay kommer från fem olika vingårdar i Hemel-en-Aarde och Overberg. Jordmånerna mellan de olika lågena varierar mellan skiffer, sandsten och kvarts - genom att vinifiera de olika lågena separat bidrar de med sin egen komplexitet till slutblenden. Vinet har lagrats i omkring 10 månader i franska 228- och 500-liters ekfat, vara en liten del var nya. Vinet kan drickas nu men vinner något på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Crystallum startades upp 2007 av bröderna Andrew och Peter-Allan Finlayson som är den tredje generationen Finlayson att göra vin i Sydafrika. Pappa Peter är ägare till Bouchard Finlayson som är känd för sina ypperliga pinot noir och chardonnayviner.

Sönerna började först med sauvignon blanc men nu är siktet helt inställt på att göra förstklassiga viner av de två

klassiska Bourgognedruvorna chardonnay och pinot noir. De jobbar aktivt med att hitta speciella lågen som de kan buteljera som 'single vineyard'. Centrum för verksamheten är en gemensam vin- och olivfarm i Hemel-en-Aarde.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till rätter av ljust kött eller fågel samt till smakrika rätter av fisk och skaldjur. För inspiration klicka på recepten här nedanför.

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

[Fisk med hummer à l'Armoricaïne](#)

[Grillad torskrygg med saffransdoftande fänkål](#)

[Lyxgratäng med skaldjur](#)

[Marulk svept i bacon med savoijkål och vitvinssås](#)

[Rimmad sejrygg med blomkålskrokett](#)

[Saffranspasta med skaldjur](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Chardonnay

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

259 kr

/FLASKA

1554 kr /LÅDA