



Månadens vinlåda

– passar perfekt till säsongens mat

Har du svårt att hitta nya spännande och garanterat bra viner? Kanske vill du ibland ha viner från andra länder/områden än du är van vid? Vi har ansträngt oss lite extra för att hitta de perfekta vinerna till säsongens mat. I lådan hittar du sex olika viner av bästa kvalitet och prisvärdhet som alla är utvalda efter den säsong som gäller i matdiskarna.

Tack vare Winefinders världsomspännande nätverk representerar lådans urval inte bara hög och prisvärd kvalitet. Du får dessutom bekanta dig med spännande viner från jordens alla hörn. Ett utmärkt tillfälle att lära känna nya smaker, ibland kanske från regioner du knappt hört talas om.



WINEFINDER.SE

KROHN RIO TORTO PORT, RESERVA RUBY

Douro, Portugal



142 SEK/flaska

Så tycker experterna

VINAVISEN

5/5. Mycket bra, välgjort portvin - ett läckert, sött vin med bra frukt och finesse.

VININFORMATION

År:	NV
Druva:	Touriga Nacional, Blend
Alkohol:	20
Volym:	750

TASTING NOTE

Stor, intensiv och söt doft av mörka bär. Smaken är söt och kraftfull med lager av körsbär, samt toner av choklad och torkad frukt, allt i en behaglig, lite kryddig stil. Lång fruktdriven eftersmak.

VINET

På etiketten står det "10 Years Old" och det innebär tiden den yngsta delen av vinet har lagrats på fat. En öppnad flaska håller bra kvalitet i 2-3 veckor, ibland längre om den förvaras kallt.

DRUVOR: Mestadels touriga nacional samt lite touriga francesa.

PRODUCENTEN

De två norska herrarna Theodor Wiese och Dankert Krohn grundade denna firma i mitten av 1800-talet. 1865 blev firman Wiese & Krohn. När de kommit upp i åren slog de sig samman med Edmundo Falcão som hade betydligt mer kunskap om portvinsframställning än de själva. Edmundo tog ensam över verksamheten 1937 och i dag är det hans släkt som driver firman vidare. 1989 köpte man sin nuvarande quinta, Quinta

Retiro Novo som med sina 28 ha är bas för firman. Denna lilla familjefirma producerar främst Colheita och Late Bottled Vintage Port (LBV).

VINET OCH MATEN

Passar utmärkt till desserter med choklad och nötter samt till en god bit mögelost.

Receptförslag:

- Valnöts- och chokladtarte
- Chokladfondant
- Ris á la Malta med pinjenötter
- Chokladmousse med hallonkräm och choklad-crumble

CASA LAPOSTOLLE CASA CABERNET SAUVIGNON 2011 Colchagua, Chile



112 SEK/flaska

Så tycker experterna

FINANSBUREAUET

5/5. Läcker, fokuserad och markerad cabernet sauvignon. Nejlika och rök i doften, svarta vinbär, lakrits och tobak i smaken och imponerande längd i eftersmaken. Otroligt mycket vin för pengarna.

VININFORMATION

År:	2011
Druva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah/Shiraz, Petit Verdot, Cabernet Franc, Malbec
Alkohol:	14
Volym:	750



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

Stor doft av mogna röda bär i en lite kryddig stil. Mycket elegant smak av svarta vinbär och körsbär fint kombinerat med saftiga tanniner, välbalanserad syra som ger en bra struktur. Lång, frukt driven och fint kryddig eftersmak.

VINET

Vinet har lagrats i sex månader på franska ekfat.

DRUVOR: Cabernet sauvignon 85%, malbec 7%, Syrah 3%, merlot 2%, cabernet franc 2% och petit verdot 1%

PRODUCENTEN

Lapostolle ägs av Marnier-Lapostolle familjen som bland annat också äger den världsberömda likören Grand Marnier. Familjen har dock varit involverad inom vinproduktion i generationer med utgångspunkt i Loire i Frankrike.

Det hela började med att Alexandra Marnier-Lapostolle och hennes man Cyril de Bournet betagna av den berömda området Apalta i Colchagua Valley. Lapostolle grundades 1994 och familjen har haft

samma kompromisslösa strävan efter kvalitet som gjort likörmärket till en världssuccé. Visionen är lika enkel som ambitiös: att skapa viner i världsklass genom att använda sig av fransk expertis och det unika klimatet i Chile. Från start har man tagit hjälp av den världsberömda franske vinmakaren Michel Rolland. Sedan årgång 2011 brukas markerna 100% ekologiskt och biodynamiskt på alla vinerna förutom Casa- och Canto vinerna.

Lapostolles viner har hyllats av vinkritiker världen över och 2008 blev deras vin Clos Apalta 2005 kårat som nr 1 på Wine Spectators lista Top 100. Ett stort erkännande för Clos Apalta som säger mycket om Lapostolles potential!

VINET OCH MATEN

Receptförslag:

- Burgare för grillen
- Grillad entrecote med marinerad rödlök
- Bräserad lammfog med torkad frukt lagad i lergryta
- Salviakryddad kycklingfilé på fänkål
- Älgfärsbullar med kantarell- och rotsakspytt
- Grillad Fläskfilé späckad med Merguez

DOMINIO DE ATAUTA VIRIDIANA ATALAYAS

ROBLE 2012 Ribera del Duero, Spanien



123 SEK/flaska

Så tycker experterna

TANZER INTERNATIONAL WINE CELLAR

90 p. Ruby-red. Spicy, perfumed aromas of raspberry, cherry and smoky minerals. Juicy and precise, with firm underlying minerality bracing the red fruit preserve and floral pastille flavors. Finishes tangy and long, with sneaky tannins and lingering spiciness.

VININFORMATION

År:	2012
Druva:	Tempranillo
Alkohol:	14
Volym:	750



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

Doften bjuder på mörka solmogna bär, örter och kryddor. Smaken är medelfyllig, med bra syra och saftiga tanniner. Här finns toner av svarta vinbär, körsbär och vanilj. Ganska lång, balanserad eftersmak.

VINET

Druvorna kommer från producentens yngre vinstockar. Skördeuttaget är väldigt lågt med ca 20-25 hl/ha. Vinet lagras i 6 månader på ekfat.

DRUVOR: 100% tempranillo.

PRODUCENTEN

Att Spanien är en ny supermakt i världen av vin, är Dominio de Aatauta en perfekt bevis. För 3-4 år sedan kunde få till denna producent. Idag är kön av vinälskare för att säkerställa endast några få flaskor av detta nektar lång. Dominio de Aatauta ligger så långt österut man kan komma i Ribera del Duero. En timmes bilresa från Valladolid och en halv mil närmare himlen.

Bakom dessa biodynamiska viner är två berömda män: ägare Miguel Sanchez är kanske Madriids mest berömda vinhandlare, känd för märken som Alvaro

Palacios (Priorat), Marqués de Murrieta och Finca Allende.

Här har man odlat druvor i över 1000 år, men Sánchez kom hit år 1999, många av vinodlingarna var försummade. Men han upptäckte något annat, det var en del av Spanien äldsta vinstockar, de flesta pre-phyllloxera, den ökända phylloxera som attackerade Europa 100-140 år sedan har aldrig kommit hit. Han slog sig ihop med en ung fransk vinmakare, byggde nya källare i 2000 – resten är historia.

VINET OCH MATEN

Utmärkt till eleganta köttträtter samt till Tapas

Receptförslag:

- Helstekt fläskfilé med spansk potatissallad
- Spansk kyckling med mochorcho-potatis
- Bruschetta med hemgjord tapenade och tomat

QUINTA DO CRASTO SUPERIOR 2012

Douro, Portugal



139 SEK/flaska

Så tycker experterna

MUNSKÄNKEN

Mycket bra vin! Dov, mjukt fruktig doft med inslag av skogsbär, timjan och skopolish. Mjuk balanserad varmfruktig smak med trevliga syror och viss tilltalande beska. Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz och Sousão.

VININFORMATION

År:	2012
Druva:	Touriga Nacional, Touriga Franca/Touriga Francesa, Tinta Roriz/Tempranillo
Alkohol:	14
Volym:	750



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

Doften är packad med aromer av plommin, rostade fat och kryddor. Smaken är fyllig, med väl inbäddade tanniner som upplevs mjuka mot den charmigt yppiga frukten. Välbalanserat.

VINET

Detta vin kommer från Douro Superior regionen nära Castelo Melhor på den vackra egendomen Quinta da Cabreira där man planterat 100 hektar. Vinet får vila i ett år på 225 liters franska ekfat.

DRUVOR: *touriga nacional, touriga franca, tinta roriz samt sousão.*

PRODUCENTEN

Quinta do Crasto är en av Douro dalens äldsta egendomar, omnämnd i skrift redan 1615. Kommersiell produktion av portvin började dock först 1978 och sedan 1994 marknadsför man sina egna viner.

Framgångarna har kommit slag i slag, 2002 utsågs Quinta do Crasto till "Portuguese Winemaker of the Year" och dess bordsviner av enskilda druvsorter och blandningar (med Maria Teresa som topp) anses hålla

minst lika hög klass som dess portviner. Quinta do Crasto ingår nu också i den prestigefyllda gruppen "The Douro Boys".

VINET OCH MATEN

Receptförslag:

- Klassisk Lasagne
- Spansk kyckling med mochorocho-potatis
- Rådjursadel
- Lammracks med rosmarinrostad potatis och rödvinssky
- Oxfilé med kantareller och dragon
- Pizza ai funghi

DOMAINE LE CLOS DU CAILLOU BOUQUET

DES GARRIGUES 2012 Rhône, Frankrike



195 SEK/flaska

Så tycker experterna

WINE SPECTATOR

Very good! Fresh and focused, with a racy edge to the damson plum, bitter cherry and blood orange fruit. Hints of white pepper and lavender add range to the finish. Drink now.

VININFORMATION

År:	2012
Druva:	Syrah / Shiraz, Grenache / Garnacha, Mourvèdre
Alkohol:	15
Volym:	750



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

Doften är stor och komplex med inslag av mörka bär, viol och fat. Smaken är ganska fyllig med markerade, men mjuka, tanniner och bra syra. Eftersmaken är lång och elegant.

VINET

Druvorna plockas för hand och sorteras noggrant. Efter krossning får skalen kallmacerera (lakas ur i låg temperatur) i musten i 48 timmar varefter alkoholjäsningen tar vid. Vinet lagras på använda ekfat i 16 månader innan det buteljeras och släpps till försäljning.

DRUVOR: 85% grenache, 10% syrah, 5% mourvedre, cinsault och carignan. Vinet kan drickas redan nu men vinner på en tids lagring.

PRODUCENTEN

Domaine Le Clos du Caillou ligger i byn Courthézon, nordost om Châteauneuf-du-Pâpe. Jorden är fylld med stora stenblock och sand, så den har den perfekta basen för att producera stora Châteauneuf-du-Pâpe-viner. Det har också varit målet eftersom familjen Pouzin och Vacheron grundade domänen här 1956,

och det är inte utan anledning som vinkännare världen över anser slottet som bland de tre bästa i distriktet. Domänen består av totalt 58 hektar vingårdar, varav 8 ligger i Châteauneuf-du-Pâpe. I princip kunde de återstående 50 hektaren också mycket väl ha ingått i Châteauneuf-du-Pâpe, eftersom de endast separeras från distriktet av en gammal stenmur. Berättelsen säger dock att den tidigare ägaren inte ville betala de skatter som en upphöjelse av marken till Châteauneuf-du-Pâpe som klassificerades 1923, och det är därför terroiren endast är klassad som Côtes du Rhône.

VINET OCH MATEN

Vinet passar bra till smakrika rätter av fågel, fläsk, lamm, nötkött och vilt.

Receptförslag:

- Högrevgryta med sidfläsk och kantareller
- Klassisk Lasagne
- Grillad entrecote med marinerad rödlök
- Rådjurssadel
- Lamracks
- Coq au vin

CHATEAU VANNIERES 2008

Provence, Frankrike



295 SEK/flaska

Så tycker experterna

UTVALT AV ARVID ROSENGREN, EUROPAS BÄSTA SOMMELIER

2008:an har mycket liv kvar, men är redan nu fantastiskt komplex och drickmogen. Frukten har börjat ta på sig en rödare karaktär och tanninerna har lugnat ner sig. Detta borde, med all rätt, bli höstens husvin till robusta rätter med vilt, svamp och skogens bär. Missa inte möjligheten att plocka upp ett riktigt kap!

VININFORMATION

År:	2008
Druva:	Mourvèdre
Alkohol:	14
Volym:	750



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra

TASTING NOTE

2008:an har mycket liv kvar, men är redan nu fantastiskt komplex och drickmogen. Frukten har börjat ta på sig en rödare karaktär och tanninerna har lugnat ner sig. Detta borde, med all rätt, bli höstens husvin till robusta rätter med vilt, svamp och skogens bär. Missa inte möjligheten att plocka upp ett riktigt kap!

VINET

Bandol är ett sånt vin som man läser och snackar om men sällan dricker. Kanske för att det ofta är mörka, karga, otillgängliga saker i sin ungdom. Därför tycker jag att det är exceptionellt roligt att kunna presentera en drickmogen Bandol, som dessutom inte tömmer plånboken. Mourvèdre är druvan som förknippas med denna lilla vackra enklav på den provençalska kusten. Ingen annanstans når den ett så nobelt uttryck. Vinerna är mörka, kraftiga och har oftast toner som beskrivs som animaliska och örtiga (man brukar härleda detta till garriguen, den typiska lokala floran av aromatiska örter som täcker det karga landskapet).

PRODUCENTEN

Château Vannières tillhör eliten av producenter i det

lilla området och stilen är om något lite mer sofistikerad och snygg än områdets rykte. Själva slottet Vannières med tillhörande vingård har anor sedan 1500-talet. Geografiskt hittar man egendomen vackert beläget mellan Cadiere d'Azur och Saint-Cyr-sur-Mer. Sedan 1960-talet har slottets viner utvecklats enormt och räknas nu till de bästa i Bandol.

VINET OCH MATEN

Receptförslag:

- Högrevgryta med sidfläsk och kantareller
- Grillad oxfilé med madeirasås
- Oxfilé Provençale