



WINEFINDER



Tenuta Montezovo
Ripasso Vigneto Sa' Solin 2012
Veneto, Italien

Inbjudande, rik doft med både plommon, ceder och lakrits. Smaken är kraftfull men samtidigt med stor finess och elegans, varm, mjuk, rik och koncentrerad. Här finns lager på lager av fina smaker som körsbär, svarta vinbär, kaffe och choklad. Lång, lång eftersmak.

VINET

DRUVOR 80 % corvina, 10 % molinara och 10 % rondinella

Ripassovinet får jäsa en andra gång tillsammans med jästresterna från alkoholjäsningen av amaronevinet, en metod som uppfanns av vinfirman Masi. Det närmast kultförklarade reciotovinet får sin kraftiga sötma av att de torkade druvorna inte får eller kan jäsa ut helt. Att amarone - och för den delen ripasso och recioto - vunnit gehör världen över har naturligtvis mycket att göra med det italienska kökets framfart och den popularitet de italienska vinerna uppnått på senare år. Att de mäktiga vinerna sedan är förträffliga till mat gör också sitt till. Druvorna skördas helt mogna. 'Ripasso' betyder något förenklat 'Recycled': Vinet är gjort som vanligt rött vin. På våren när Amarone framställs av druvor, torr vinter och efter användning, läggs de torkade druvorna för Valpolicella och dåsätter en ny jäsning igång. Vinet avrundas 2 år på fat slovenska ek. Den bästa Ripasso kommer från en slutning direkt ovanför palatset, där de gamla rankorna ger de bästa druvorna. De druvor som används för denna 'Superiore'

överstiger själva verket de flesta Amaronevinerna!

PRODUCENTEN

Diego Cottini är tredje generationen i familjen som tillverkar vin. Hans kvalitetssträvan har förbättrat vinet år efter år. Men Monte Zovo är också intressant ur ett historiskt perspektiv som lockar många turister. Domänen äger 40 hektar i Bardolino, på kullarna av Monte Zovo där vinrankorna växer runt ruinerna av gamla romerska amfiteatern. Men det bästa vinet kommer från 80 tunnland omkring det 500 år gamla Palazzo Maffei i hjärtat Valpolicella, som ger frukt till deras uppskattade Amarone- och Ripassoviner. Diego Cottini funnit balans mellan det traditionella och det moderna i ett kraftfull, rikt doftande vin, inte minst denna vackra Ripasso.

MATEN OCH VINET

Vinet passar fint till goda ostar. Andra rätter till Amarone och Valpolicella: Hjortrygg med rostade rotfrukter, rödvinssky med svart niorca-tryffel. Lammentrecôte och lammkorv kryddad med mejram, inlagda röda och gula betor samt en rökt lammsky. Lammlägg med rödvinsglacerade rotfrukter.

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

[Älgfilé med svartvinbärssås](#)

[Grillade lammkotletter med honungsrostade vitlöksklyftor](#)

[Örtgrillat Lamm med rostade primörer](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina Veronese, Molinara, Rondinella

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

170 kr

/FLASKA

1020 kr /LÅDA



WINEFINDER

Hewitson

Baby Bush Mourvedre 2011

Barossa Valley - South Australia, Australien

Doften är väldigt direkt och bjuder på solmogen och elegant frukt. Smaken är fyllig i en varm och elegant stil. Här finns toner av solmogna körsbär, plommon och svarta vinbär som samsas med en pigg syra och silkiga tanniner. Lång, balanserad och fruktdriven eftersmak.

VINET

DRUVOR 100 % mourvedre

Druvorna kommer från vingården Old Garden som planterades med Mourvedre år 1853. Druvorna till detta vin kommer från sticklingar från originalstockarna från 1853.

PRODUCENTEN

Dean Hewitson startade detta vinhus 1998. Han hade sedan länge haft en stor passion för högklassiga viner. Familjen förfogar över några av de äldsta växtplatserna i världen. De anförskaffade odlingar i några av de främsta distrikten som Adelaide Hills, Eden Valley, McLaren Vale samt Barossa Valley. Idén var att kombinera gamla världens traditioner med nya världens moderna teknik. Och framgångarna lät inte vänta på sig och de första vinerna lanserades 2002.

MATEN OCH VINET

Passar utmärkt till smakrika köträtter, gärna grillat, samt mustiga grytor.

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

[Burgare för grillen](#)

[Grillad entrecote med marinerad rödlök](#)

[Grillad oxfilé med madeirasås](#)

[Hjortstek med klassiska vilt-tillbehör](#)

[Honungsglacerad Vildsvinsstek](#)

[Örtiga lammracks](#)

[Rådjurssadel](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Mourvèdre

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

193 kr

/FLASKA

1158 kr /LÅDA



WINEFINDER



Bernard Magrez
le Medoc de Magrez 2011
Bordeaux, Frankrike

Ganska stor doft av svarta vinbär och ceder. Smaken är medelfyllig med solmogna smaker av svarta vinbär, björnbär i en elegant stil. Syran är mycket balanserad och tanninerna är pigga men relativt mjuka. Lång, harmonisk eftersmak.

VINET

DRUVOR 55% merlot, 40% cabernet sauvignon och 5% petit verdot

Druvorna kommer från vingårdar på norra Medochalvön ca 3 km från Girondeflodens mynning.

PRODUCENTEN

Bernard Magrez är en 'self-made man' som gjorde sin förmögenhet från drycker. Men nu har han inblandad i en helt annan, mer exklusiv del av näringslivet: de senaste 20 åren har han investerat i prestigefyllda vingårdar, framför allt i Bordeaux, där han äger flera slott, och på senare tid runt om i världen. Det totala antalet just nu är 35 vingårdar, vilket gör det till en ganska stor portfölj. På i princip samtliga slott tillämpas modern produktion vilket ger viner som allt som oftast får epitetet Great value for money.

MATEN OCH VINET

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

[Inbakad fläskfilé med svamp](#)

[Lammracks med rosmarinrostad potatis och rödvinssky](#)

[Oxfile med palsternackspuré](#)

[Rimmad oxbringa med jordärtskockor](#)

[Timjan och vitlöksspackad kyckling](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

ALKOHOL

12,5%

VOLYM

750 ml

129 kr

/FLASKA

774 kr /LÅDA



WINEFINDER

Il Palagio
Chianti Classico 2010
Toscana, Italien

**Utväld av Arvid Rosengren, Europas
Bästa Sommelier**

Detta vin är perfekt för dem av oss som föredrar sina viner i den klassiska skolan, men lite bett och motstånd. Smaken är djup och mångfacetterad, och i en årgång som 2010 skulle jag inte alls vara rädd för att ge vinet några år i källaren, även om det uppvisar komplexitet redan nu.

VINET

Få område är i så stort behov av en make-over som Chianti Classico. Denna, ursprungliga kärna av det mycket större Chianti-området lider till den grad av associationen med billiga, närmast odrickbara viner i bastflaskor som gjorde området okänt på 60- och 70-talet. Dock skulle jag vilja påstå att de mest intressanta vinerna som blir gjorda i Toscana idag varken är pumpade prestigeprojekt à la Supertoskanare eller från Brunello di Montalcino, där man efter alla skandaler knappt vågar lita på flaskans innehåll, om man inte köper de absolut dyraste producenternas viner. Nej, det är i Toscanas vinösa hjärta, i Chianti Classico som utvecklingen är som mest spännande, och vinerna mest drickbara! Allt är långtifrån bra, men de bästa vinerna uppvisar en distinkt profil och typicitet som inte kan efterliknas. Sangiovese-druvorna ger läckra viner drivna av körsbärsfrukt, läder, tobak och violblom, kompletterat av en seriös men inte överdövande tannin- och syrastruktur. Speciellt i årgångar som

2010, där druvorna nått perfekt smakmässigmognad utan att sockerhalten (och därmed alkoholen) stuckit iväg.

PRODUCENTEN

Il Palagio i den lilla enklaven Panzano är en av dem som för utvecklingen i Chianti Classico framåt. Det är en liten egendom på totalt 13 ha, varav 7.5 är beplantade med vindruvor. Resten av den idylliska egendomen är dedikerad till oliver och skog. Man är stor förtalare för att dela upp området i mindre sektioner och framhäva deras individuella meriter. Än så länge har man i Panzano kommit långt, och kommunens odlare har blivit eniga om en logo som pryder de viner till 100% kommer härifrån. Ett krav är också att man odlar ekologiskt, fast Il Palagio går steget längre och odlar med biodynamiska metoder.

MATEN OCH VINET

Passar utmärkt till diverse köttträtter, gärna från det italienska köket.

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

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

[Italienska kycklingbröst med vitello
tonnatopotatis](#)

[Ratatouillekyckling](#)

[Salsicciapasta](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Sangiovese

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

140 kr

/FLASKA

840 kr /LÅDA



WINEFINDER

Roc des Anges *Effet Papillon 2012* *Languedoc-Roussillon, Frankrike*

Utväld av Arvid Rosengren, Europas Bästa Sommelier

Effet Papillon är ett effektfullt vin. Tveka inte att öppna redan idag och servera till vänner och familj, men lägg ett par flaskor till sidan för senare njutning. Jag är övertygad om att ytterligare djup kan lockas fram med lite tid. Matmässigt så är det ett vin som tåler en hel del motspel och kraftiga smaker. Jag skulle hålla det enkelt och hedonistiskt och servera lammkotletter med massor av rostad vitlök, rosmarin och ratatouille.

VINET

Som alltid när det gäller Roussillon är det tal om unika, karaktärsfulla viner som med få undantag borde kosta långt mer än de gör. Med Effet Papillon ("fjärilseffekten") hoppas Marjorie bygga intresse och fånga vinälskare som till ett dyrare pris inte hade valt ett vin från Roussillon, som fortfarande av många ses som ett "bonnigt" och opolerat område. I vinet samsas carignan, grenache och syrah från 70-100 år gamla vinstockar. Grenache ger rondör och frukt medan carignan ger ryggrad och mineralitet. Syrah bidrar med en kylig kryddighet och djup.

PRODUCENTEN

Marjorie Gallet liknar närmast en älva i vingården, och hennes viner har även dem något magiskt över sig. Redan som 23-åring gjorde hon sin första

årgång av Roc des Anges, och blev nästan omedelbart hyllad av kritiker som Jancis Robinson och Robert Parkers dåvarande recensent i för området, David Schildknecht gick så långt att han själv började importera vinerna till USA. Marjorie har dock sin bakgrund i Norra Rhône och stod i lära hos stora kalifer som Yves Cuilleron, Pierre Gaillard och senast Gerard Gauby, som också hjälpte henne hitta fotfästet i Roussillon. Idag gör hon några av områdets mest hyllade viner, och speciellt de närmast permanent utsålda vita är värda att kika extra efter (jag vet… nästa gång, jag lovar).

MATEN OCH VINET

Matmässigt så är det ett vin som tåler en hel del motspel och kraftiga smaker. Jag skulle hålla det enkelt och hedonistiskt och servera lammkotletter med massor av rostad vitlök, rosmarin och ratatouille.

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

[Grillade lammkotletter med
honungsrostade vitlöksklyftor](#)

[Lammrostbiff med scamorzafylld
pimiento de padro](#)

[Ugnsbakad ratatouille med grillad
fläskkarré](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Carignan, Grenache, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

140 kr

/FLASKA

840 kr /LÅDA



WINEFINDER

Tenimenti Luigi d'Alessandro
Borgo Syrah 2010
Toscana, Italien

'This is a decidedly delicate Syrah, but it is delicious, especially for the money.'
Antonio Galloni

Inbjudande, ren och fruktdriven doft i kryddig stil. Smaken är fyllig med perfekt balans mellan elegans och solmogen frukt, lite som vinerna från norra Rhone. Svarta vinbär, hallon, toner av viol dominerar. Lång, lång eftersmak.

VINET

DRUVOR 100% syrah

Detta är firmans instegsvin, vilket verkligen sätter en väldigt hög standard!

PRODUCENTEN

En kultproducent i Toscana som fått en stor beundrarskara genom sitt enträgnade arbete med att enbart producera ett vin på syrah. Då Luigi Alessandro köpte egendomen 1967 var den planterad med klassiska druvsorter som Sangiovese och Trebbiano. Detta ändrade sig radikalt 1988 när den kände vinmakaren Attilio Scienza anställdes. Han märkte snabbt att både jordmånen och klimatet lämpade sig utmärkt för Syrahdruvor. Resultaten och hyllningskören lät inte vänta på sig så nu är hela vingården planterad med Syrah. Husets prestigevin är Il Bosco som är ett skolexempel på vad Syrah kan prestera, även utanför Rhone i Frankrike.

MATEN OCH VINET

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

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Krämig tomatrisotto Peppargrillad flankstek](#)

[Långkokt Gryta med Karré](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

138 kr

/FLASKA

1656 kr /LÅDA