



WINEFINDER

Winegrowers of Ara

Pathway Pinot Noir 2011

Marlborough, Nya Zeeland

Doften är fylld med söta körsbär, subtila inslag av kryddor. Smaken är elegant och balanserad med en bärdominerad eftersmak.

VINET

Druvorna avstjälkas och överförs till stältankar utan att pressas. Detta görs under 8 grader i 5 till 7 dagar innan temperaturen höjs till 28 grader och jäsning startas med skalen. Alkoholjäsning följs av den malolaktiska jäsningen, som också sker i tankar, då en del av det vin som tappas ur lagras delvis på nya ekfat i sex månader innan den slutliga blandningen görs och vinet filtreras och buteljeras.

LAGRINGSHORISONT 2014-2018

PRODUCENTEN

Ara är ett extraordinärt område med en fantastisk potential vad det gäller vinodling i Marlborough på sydöns nordspets på Nya Zeeland. Projektet består av en grupp vinproducenter som 2002 gick samman för att få bättre muskler vad det gäller både kapital och

kunnande. Resultatet blev denna vingård med sina 420 hektar uppodlade med vinrankor. Chef för gården är Dr. Damien Martin från universitetet i Bordeaux som man hyrt in på konsultbasis efter hans tidigare lyckade arbeten på Nya Zeeland. Klimatet är mildt med långa soliga dagar och framåt kvällen drar havsvindarna in vilket gör att vinerna får en frisk syra. Själva jordmånen består av en blandning av grus och lera.

MATEN OCH VINET

Den här typen av eleganta 'nya världen' pinot noir-viner passar riktigt bra till rätter med fin sylighet och elegans. Den fina rika frukten kommer fram på ett bra sätt i mötet med fläsk och fågel, och vi slår ett slag för en del av den svenska husmanskosten - prova vinet till kåldolmar, en riktig hit!

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

[Ängad fläskgyoza](#)

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

[Ratatouillekyckling](#)

[Rödbetskroppkaka fylld med fårost,
svarta vinbär och kål](#)

[Snabba färsrutor med
medelhavsfyllning](#)

[Sprängd anka orange](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Pinot Noir

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

164 kr

/FLASKA

984 kr /LÅDA



WINEFINDER



Penfolds

Private Release Shiraz/Cabernet 2013

South Australia, Australien

Doften är fruktig och stor med någon fatkaraktär och inslag av plommon, kryddor och lakrits. Smaken är medelfyllig med toner av kaffe och mogen frukt samt en lätt ton av ek i eftersmaken.

VINET

Druvorna till vinet kommer från vingårdar i den sydöstra delen av South Australia, i närheten av staden Adelaide. Här är klimatet ganska svalt men torrt varför bevattning är nödvändigt. Efter vinifiering har en del av vinet lagrats på fat av fransk och amerikansk ek.

DRUVOR 70 % shiraz och 30 % cabernet sauvignon. Vinet är drickfärdigt men tål att sparas en tid.

PRODUCENTEN

Penfolds grundades av det brittiska paret Mary och Christopher Rawson Penfold 1844. De hade emigrerat till Adelaide i Australien och då Christopher var en hängiven anhängare av vin som medicinalprodukt, ville de producera vin som botemedel mot blodbrist. Till en början producerade de enbart starkvin som han ordinerade på sin praktik men vinproduktionen växte successivt och kom att inkludera en mängd olika vintyper. Småningom fick Mary ta över driften av firman då Christopher dog 1870, endast 59 år gammal. Penfolds viner kom att bli allt

populärare och när Mary gick i pension tog dottern Georgina och hennes man, Thomas Hyland, över driften. Under 1940- och 1950-talen började efterfrågan på bordsviner att öka kraftigt i Australien och Penfolds ställde om sin produktion efter marknadens behov. Starkviner blev en allt mindre del av firmans utbud om man började se sig om i världen för att hitta inspiration till nya produkter. Penfolds dåvarande chefvinmakaren, den legendariske Max Schubert, åkte på en studieresa till Bordeaux där han lärde av de franska teknikerna. Han tog med sig erfarenheterna hem och använde dem i sitt arbete på Penfolds. 1951 skapade han Grange Hermitage (idag kallas vinet enbart Grange) och resten är historia. Idag är Grange Australiens mest berömda och prisade vin.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika köträtter, gärna grillat.

För recept klicka på länkarna till höger.

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

[Asiatiska barbequekamben](#)

[Baconlindad Lammburgare](#)

[Grillad Fläskkarré](#)

[Grillad högre med lingonlaze](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Syrah / Shiraz

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

112 kr
/FLASKA

1344 kr /LÅDA



WINEFINDER

Qwine Srl
Ripasso Zirona 2012
Veneto, Italien

Stor, fruktdriven doft. Smaken är fylig med toner av solmogen frukt som viol, körsbär, svarta vinbär och vanilj. Vinet har en bra balans och lång, fruktig eftersmak i en kryddig stil.

VINET

DRUVOR 70% corvina och 30% rondinella

PRODUCENTEN

Qwine är ett ganska ungt företag grundat 2003 av italienska investerare samt Kenneth Löndahl från Danmark. Man jobbar med ett erfaret team för produktion av firmans viner. Qwine producerar primärt viner från Veneto men även från södra Italien och Sicilien. Ambitionen är att producera viner av god kvalitet till en bra prislapp.

MATEN OCH VINET

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

[Ädelostfylld Kyckling](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Oxfilé med getost och vinsås](#)

[Pesto, parmesan & salamipizza](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina Veronese, Rondinella

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

128 kr

/FLASKA

768 kr /LÅDA



WINEFINDER



Torbreck Juveniles 2012

Barossa Valley - South Australia, Australien

Rik och förförisk, kapslar denna ungdomliga, oekade blandning in allt som är stort i ett naturligt, rent, okryddat vin. Dess doft, intensitet och energi påminner om mogna saftiga smaker av björnbär, kryddiga körsbär, mineraler och asiatiska kryddor lindade runt ett skelett av frisk syra och fina mineralastad tanniner. Mjukt och sinnligt är detta vin 'fruktansvärt' drickbart redan, men som med sin föregångare kommer i hög grad belöna de som väljer att ge det ett par år i källaren.

VINET

DRUVOR 60% grenache, 20% shiraz & 20% mataro

Juveniles är en 'kultvinbar' i Paris som drivs av den energiske ex-pat engelsmanen Tim Johnston. Han har varit i Paris mer än 20 år och är en passionerad främjare av Rhonedalen och dess viner och särskilt individualistiska, kvalitetsinnade producenter. Dave Powell slog sig ihop med Tim och så småningom gjordes ett vin uteslutande för vinbaren 1999. I enlighet med Tim och Daves kärlek till Rhonedalens druvsorter och det faktum att de är lika hemma i Barossa utgör blandningen med druvor från gamla vinstockar med Grenache, Mataro (Mourvedre) och Shiraz och lagrade helt i rostfritt stål.

PRODUCENTEN

Grundaren till Torbreck är David Powell och i år har han varit igång i 16 år. Man kan utan överdrift kalla detta en kometkarriär och få har fått så mycket superlativ som Torbreck av vinskribenten Robert Parker. Rötterna går tillbaka till 1992 då David arbetade på vingården Rockford. Han fick i uppdrag att rädda ett fält med mycket gamla, uttorkade vinrankor. Efter ett hårt arbete fick han liv i plantorna igen och som belöning fick han ett stycke mark med shirazdruvor, där han producerade sitt första vin. David lyckades att skrapa ihop lite pengar och 1995 pressade han sitt första vin under namnet Torbreck, uppkallat efter en skog i Skottland. Idag förfogar man över de främsta växtplatserna i Barossa Valley där druvorna Shiraz, Grenache och Mataro samspelar. Förkärleken till Rhonedalen går inte att ta miste på även om samtliga viner är i en mer frukt driven "New World style". Även om Torbreck är mest förknippad med sina röda viner så producerar man även högklassiga vita viner på Viognier, Roussanne och Marsanne.

MATEN OCH VINET

Med tanke på att vinet egentligen är en Chateauf-neuf-du-pape (iofs från Australien) så kanske det ger några läsare en fingervisning om vad som passar bäst till vinet. Vi på winefinder bjuder gärna på mustiga grytor eller goda stekar till detta underbara vin. Med tanke på att det finns ett begrepp om mat som heter comfort food, så är detta vinvärldens motsvarighet - ett comfort wine!

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

[Biff à la Lindström med persiljesmör och klyftpotatis](#)

[Jämtländsk viltgulasch](#)

[Klassisk Lasagne](#)

[Lammstek med örtiga flageoletbönor](#)

[Långkokt Högre](#)

[Lumaconi med mynta och lammkorv](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Mataro, Syrah / Shiraz

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

238 kr

/FLASKA

2856 kr /LÅDA



WINEFINDER

Paul Jaboulet Aîné
Plan de Dieu 2012
Rhône, Frankrike

Stor doft av mörka bär och provencalska kryddor. Smaken är fyllig och samtidigt elegant med bra syra och pigga tanniner. Vinet bjuder på mörka bär som svarta vinbär och körsbär samt toner av timjan, viol och lavendel. Inte helt olik en Chateauneuf du Pape i stilen. Lång balanserad eftersmak.

VINET

DRUVOR 80 % Grenache, 10 % Syrah och 10 % Mourvedre

Plan de Dieu är ett distrikt i södra Rhone som fick sin status som Cotes du Rhone Villages 2005. Här produceras 100 % röda viner. Plan de Dieu har dock anor tillbaka till 1300-talet. Ca 50 producenter gör vin i Plan de Dieu och Jaboulet tillhör de främsta.

PRODUCENTEN

Maison Paul Jaboulet Aîné är ett av Frankrikes mest kända och i viss mån även prestigefulla vinföretag. Det producerar några av Rhonedalens mest klassiska viner, av vilka deras "Hermitage La Chapelle" flera gånger varit en kandidat till titeln "ett av världens bästa viner", och inte att förglömma är deras eleganta mineralrika vita "Chevalier de Sterimberg". Vinhuset Jaboulet grundades 1834 av Antoine Jaboulet och ägs idag av den schweiziska familjen Frey. Caroline Frey, som är ansvarig vinmakare, har tagit vinerna till

samma höga nivå som gjort Jaboulets viner kända över hela världen som Rhonedalens absolut främsta.

MATEN OCH VINET

Ett vin som levererar både kraft och elegans och avnjuts bäst tillsammans med smakrika köttretter. Perfekt med rätter som har en syra i såsen eller lite krämiga tillbehör. Syran och det krämiga i rätterna tar fram frukten i vinet på ett bra sätt.

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

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

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

[Grillad oxfilé med madeirasås](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache / Garnacha, Syrah / Shiraz

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

169 kr

/FLASKA

1014 kr /LÅDA



WINEFINDER



Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot Fontanilles 2011

Minervois la Liviniere - Languedoc, Frankrike

Veckans Bästa Köp enligt Wine Advocate!

'Unique to the region, beautifully fruited' Wine Advocate

Smaken är fyllig med toner av björnbär och körsbär med sammetslen textur och lång balanserad eftersmak. Ett elegant kraftpaket som är gott redan idag och blir bättre efter några år i källaren.

VINET

Denna lilla, endast 3 ha, muromgärdade vingård är omgiven av vilda tallar, den aromatisk själen i södra Frankrike och vinets doft infuseras med dessa berusande dofter. En blandning av syrah, carignan, cinsault och grenache, lagras 50% i ståltank och 50% i nya fat.

DRUVOR grenache, syrah, carignan (över 45 år gamla stockar) & cinsault

PRODUCENTEN

Två bourgogne-legender i sin egen rätt slog sina påsar samman och startade vinproduktion i sydliga Minervois i Languedoc-Roussillon.

Gros och Tollot har sedan starten i mitten av 00-talet tagit uppgiften att bevara de gamla vinstockar och vingårdens ekosystem i denna landsdel med pånyttfödd iver. Med tanke på detta pars bakgrund och välkända talanger, är det ingen överraskning att

få veta att de gör viner som inte liknar något annat i Minervois, eller faktiskt någon annanstans i Languedoc. Deras mål är bland annat att visa upp alla sina olika druvsorters elegans, lättsinne och förfining, en vinfilosofi som mycket väl kan kallas burgundisk.

MATEN OCH VINET

Passar mycket bra till rustik matlagning, gärna med en touch av södra Frankrikes kryddiga skafferier.

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

[Högrevsgröta med kantareller](#)

[Lammracks med rosmarinrostad potatis och rödvinssky](#)

[Lammstek med örtiga flageoletbönor](#)

[Oxfilé med kantareller och dragon](#)

[Stekt lammfilé med rosmarin, murklor och majröror](#)

[Timjan och vitlöksspackad kyckling](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Carignan, Cinsault, Grenache, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

189 kr

/FLASKA

2268 kr /LÅDA