



WINEFINDER

Seis Quintas Martue

Dois Vales 2013

Douro, Portugal

Ett riktigt bra köp, kundfavorit i ny årgång

Doften har inslag av ekfat, jordgubbar, björnbär, mörka körsbär och plommon. Smaken är tät och rik med mogna tanniner och tydliga syror. Lång, balanserad och kraftfull eftersmak.

VINET

Vinet är producerat på traditionellt sätt och har sedan lagrats i 4 månader på franska ekfat.

LAGRINGSHORISONT 2014-2017. Vinet kan drickas redan nu men vinner på att lagras en tid.

DRUVOR 50% tinta roriz, 25% touriga franca och 25% touriga nacional

APPELLATIONEN Douro
Den portugisiska vinnaringen har länge varit förknippad med den brittiska vinhandeln. Detta började med 1678 års förbud mot import av franska viner. Man har under seklen skrivit många handelstraktat mellan länderna som gjort att de portugisiska vinerna fått en internationell spridning som annars skulle tagit mycket längre tid.

PRODUCENTEN

Seis Quintas belägen vid änden av världen - eller nästan! Flyg till Porto och ta en av världens vackraste tågturer till Douro. Eller flyg till Madrid, kör tre

timmar genom Spanien till portugisiska gränsen och avsluta turen med en timmes båt på Douro. Då du kommer äntligen Seis Quintas som producerar detta utmärkta Dois Vales. Då du kliver av båten, här görs vad många inte vet, kanske Portugals bästa viner - Quinta Vale Meao. Alla de stora husen har också att etablera sig här - Prats i Cos, som kanske den mest prestigefyllda. Seis Quintas sökte under två år från de bästa vingårdarna, innan de tog dem ca fem kilometer från Vale Meao till den övre Douro. Jordmånen är samma (skiffer), men det är tillräckligt långt från floden, så stjälkarna inte får det för fuktigt och därmed angrips druvorna av svamp.

MATEN OCH VINET

Vinets fruktighet och bakomliggande kryddighet gör att det passar bra till grillat. För recept klicka på länkarna nedan.

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

[BBQ-marinerad entrecôte med kreolspett](#)

[Bearnaisesås](#)

[Kyckling bbq](#)

[Kycklingbröst i serranoskinka med honungsmarinerade rotfrukter](#)

[Lammfärsbiffar med olivpotatissallad och tzatziki](#)

[Peppargrillad entrecôte](#)

[Timjankryddad viltstek](#)

[Vegetarisk Feijoada](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Tinta Roriz, Touriga Franca/Touriga Francesa, Touriga Nacional

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

93 kr

/FLASKA

1116 kr /LÅDA



WINEFINDER



Miguel Torres
Celeste 2011
Ribera del Duero, Spanien

Doften är fruktig och varm med inslag av björnbär, plommon, cassis och lakrits. Smaken är ganska fyllig med inbäddade tanniner och lång eftersmak.

VINET

Torres har på senare tid vidgat sina vyer från basen i Penedes och detta är ett bra exempel på det. Sedan några år är man verksam i Ribera del Duero där detta vin produceras. Vinet görs uteslutande på druvan tinta fino (som tempranillo kallas i Ribera del Duero) från en vingård 895 meter över havet.

PRODUCENTEN

Familjen Torres behöver kanske ingen närmare presentation. Förutom i Penedes har de odlingar i bl a Priorat och Ribera del Duero. Utanför Spanien har de betydande odlingar i i Chile och Kalifornien. Senast 2010 blev Miguel tilldelad utmärkelsen Livets Goda Hall of Fame.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till rätter av lamm, nötkött eller vilt.

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

[Burgare med marinerad fetaost](#)

[Hjortstek med klassiska vilt-tillbehör](#)

[Klassisk biff à la Rydberg](#)

[Lammracks med rostade grönsaker](#)

[Oxfilé med getost och vinsås](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Tinta Fino

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

162 kr

/FLASKA

972 kr /LÅDA



Vina Errazuriz
Max Reserva Cabernet Sauvignon 2013
Aconcagua Valley, Chile

VINET

No 63 Wine Enthusiast Top 100. 92 p

100 % cabernet sauvignon som lagrats i
15 månader på franska fat.

PRODUCENTEN

Det var Don Maximiano Errazuriz som byggde upp denna vingården 1870 i Aconcagua Valley som ligger 10 mil nor om Santiago. Idag drivs gården av den femte generationen Chadwick med Eduardo i spetsen. Man har byggt upp ett rykte om att producera några av landets bästa viner, vilket inte minst uppmärksammats vid "The Berlin Tasting" där man slog de största Bordeaux vinerna på fingrarna.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

134 kr

/FLASKA

804 kr /LÅDA



WINEFINDER

Montes
SYRAH MONTES ALPHA 2012
Colchagua Valley, Chile

Stor doft av mörka bär, kryddor och salmiak med toner av choklad. Kryddig och intensivt bärig smak av mörka bär, kryddor och mineral. Inslag av lakrits och choklad. Lång härlig eftersmak med inlindade tanniner.

VINET

No 37 Wine Spectator Top 100! 92 p

Första årgången av det här vinet gjordes 1999. Vinet görs på syrah med en liten nypa cabernet sauvignon och viognier i mixen och lagras i ett år på franska ekfat.

PRODUCENTEN

Montes var och är en av de verkliga pionjärerna i den chilenska vinnäringen. Egendomen grundades 1987 av Aurelio Montes and Douglas Murray som båda jobbade i vinbranschen och ville göra vin som rejält höjde standarden på landets viner. 1988 anslöt Alfredo Vidaurre och Pedro Grand och egendomen Discover Wine var född i Colchagua Valley - en egendom som sedan bytte namn till Montes.

Första vinet var den nu smått legendarisk Montes Alpha Cabernet Sauvignon - som fick fantastiska recensioner av vinkritiker runt om i världen - och Montes blev snabbt kända som en av de absolut bästa egendomarna i Chile. Montes var också en av de första att experimentera med

syrah och vingårdar som var planterade på bergssluttningarna (som i Europa) snarare än nere i de bördiga dalgångarna.

Idag har man 100-tals hektar vinmark i områden som Colchagua, Curicó, Apalta och man gör även vin i Argentina (Kaiken Wines) och USA (Napa Valley). 1996 skapade man sitt första premiumvin - Montes Alpha M - som är en bordeauxblandning (cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot och petit verdot) följt av Montes Folly (100 procent syrah) och Montes Purple Angel (92 procent carmenère).

I stilen är vinerna moderna (de lagras ofta på ny fransk ek) men med stort fokus på terroir och vingård. Vinmakaren Aurelio Montes menar att bra viner görs till 8 procent i vingården och 20 procent i källaren. Man jobbar därför med perfekt mogna druvor och skördar de på morgontimmarna för att få så fräsch frukt som möjligt till vinkällaren. Montes är också hållbarhets-certifierade av National Wine Industry Sustainability Code Certification.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Syrah, Viognier

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

174 kr

/FLASKA

2089 kr /LÅDA



WINEFINDER

Produttori del Barbaresco

Barbaresco 2011

Barbaresco, Italien

Ung härlig parfymerad doft av röda bär, blommor, läder och lakrits. Smaken är medelfyllig och bärigt mjuk med röda bär (körsbär och hallon), lite torkad frukt, blommor, läder, kryddor och mineral. Inte lika stram som 2010an utan mer tillgänglig och elegant i stilen. Härlig att dricka redan nu men det är också en årgång som kommer att kunna lagras en tid.

VINET

Det kvalitetsinriktade kooperativet Produttori del Barbaresco har planteringar i några av områdets absolut bästa vinmarker och har länge gjort fantastiska viner i traditionell stil med all den finess och komplexitet man förväntar av just traditionell nebbiolo.

Druvorna till det här vinet (100 procent nebbiolo) väljer man från de egna 100 hektaren som kooperativets odlare äger. Druvorna växer på en blandning av kalksten och lera och vinifieras på traditionellt sätt med lång skalmaceration (28 dagar) och vid en ganska hög temperatur (30°C). Därefter lagras vinet på stora neutrala ekfat i 24 månader.

Årgång 2011 skiljer sig en del från 2010. Säsongen bjöd på mycket varem och vinerna är generellt sett mjukare i frukten, parfymerade/aromatiska i näsan och lätta att närma sig redan nu.

PRODUCENTEN

Produttori del Barbaresco grundades 1894 av Domizio Cavazza, bosatt i Barbaresco och rektor för Scuola Pratica di Viticoltura Enologia i Alba. Under fascismen låg samarbetet mellan kooperativet och skolan nere men 1958 började man göra vin igen med nitton odlare.

Idag har Produttori del Barbaresco runt 54 medlemmar som tillsammans äger cirka 100 hektar vinodlingar. Kooperativet producerar ca 420 000 flaskor årligen från de ca 100 hektaren - bland annat sju olika vingårdsbetecknade viner; Asili, Rabajà, Pora, Montestefano, Ovello, Pajé, Montefico, Mocagatta och Rio Sordo.

Egendomen tillhör traditionalisterna med långa macerationstider (urlakning av färgämnen och tanniner från druvorna) och lagring på stora neutrala ekfat. Och man har ett mycket gott rykte för att göra prisvärda viner av högsta kvalitet.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Nebbiolo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

239 kr

/FLASKA

2868 kr /LÅDA



WINEFINDER



Château Patache d'Aux

2009

Médoc, Frankrike

Doften är rik och nyanserad med toner av ek, svarta vinbär, plommon och blåbär. Smaken är medelfyllig med inbäddade tanniner, bra balans och inslag av ceder, mineral och kaffe. Lång, utvecklad eftersmak.

VINET

Från fantastiska årgången 2009 - som kallats 'århundradets årgång'. Det här är en cru bourgeois som har lagrats på barrique, 225-liters ekfat, i 12 månader. Knappt 40% av faten var nya. DRUVOR 60% cabernet sauvignon, 30% merlot, 7% cabernet franc och 3% petit verdot. Vinet kan drickas nu men vinner något på en tids ytterligare lagring.

PRODUCENTEN

Egendomen var känd redan på 1600-talet då den ägdes av riddarna från Aux. Långt senare, under franska revolutionen, användes den som ett sorts skjutshåll, ett ställe där diligenser kunde byta hästar och kuskarna kunde få något att äta. Detta kallas patache på franska och har, tillsammans med riddarnamnet, gett sitt namn åt egendomen i Begadan i norra Médoc. Château Patache d'Aux ägs och drivs av Domaines Lapalu som förfogar över mer än 250 hektar vinodlingar runt om i Bordeaux. Familjen Lapalu äger bl a också Château Liversan i Haut Médoc, nära Pauillac.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av fläsk, lamm eller fågel samt till nötkött och vilt. För inspiration klicka på recepten nedan.

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

[Inbakad fläskfilé med svamp](#)

[Lamrackor med rosmarinrostad potatis och rödvinssky](#)

[Oxfile med kantareller och dragon](#)

[Rimmad oxbringa med jordärtskockor](#)

[Timjan och vitlöksspackad kyckling](#)

[Viltfärsbiffar](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

189 kr

/FLASKA

2268 kr /LÅDA