



# WINEFINDER



## Tenuta di Petrolo Torrone 2013 Toscana, Italien

Torrone har en djupröd färg och en stor doft av mörka bär (svarta vinbär), violer och tobak, mynta och kryddor. Smaken är medelfyllig med mycket bra balans och fin koncentrerad frukt. Ett vackert och imponerande vin med en varm och generös frukt samt pigga och mjuka tanniner i en lång, lång eftersmak.

### VINET

'A real knock-out, the 2013 Torrone is superb.' – Antonio Galloni.

Torrone är gjord av mestadels sangiovese och små andelar merlot och cabernet sauvignon som kommer från en blandning av gamla (planterade på 1970-talet) och nya vingårdar. De senaste har planterats efter mycket rigorösa riktlinjer. Avkastningen per planta är begränsad till max 500 g för att få en koncentrerad struktur, elegans och balans till vinet.

Druvorna krossades och skal och druvjuice macererade (urlakades) i mer än 14 dagar. Överpumpning av musten över jäst och skalrester gjordes med omsorg för att tillåta fullständig extraktion av färg- och smakämnen samt tanniner från skal. Den malolaktiska jäsningen skedde delvis i små fat av fransk ek och delvis i 30 hektoliters större ekfat. Vinet lagrades i franska ekfat, en tredjedel nya, i ca 15 månader. Efter buteljering har vinet lagrats ytterligare omkring 6 månader. Detta vin kommer utan tvekan att utvecklas till ett imponerande vin efter några år i källaren.

2013 var en riktigt fin årgång för Tenuta di Petrolo!

### PRODUCENTEN

Denna egendom är en av de mest hyllade i dagens Toscana. Under den karismatiske ägaren, Luca Sanjusts och hans mor Lucia Sanjust Bazzochis ledning, har man sedan mitten av nittioalet uppnått fantastiska resultat och vingården har fått ett genombrott bland internationella vinkritiker som James Suckling, Wine Spectator och Robert Parker.

Luca Sanjust är bördig ur en gammal italiensk adelsfamilj med rötter tillbaka till hertigarna av Sicilien år 1200. Men Tenuta Petrolo har varit i Sanjusts/Bazzochis ägo sedan 1940-talet. Egendomen är otroligt vackert belägen ca. 40 km syd om Siena i ett kuperat område, som domineras av ett imponerande slottstorn från etruskisk tid, dvs. innan romarna erövrade denna del av Italien, som kallas Galatrona. Det har sedan byggts om av romarna och under renässansen. Ursprungligen var det tillflyktsort för invånarna i krigstid.

Tidigare låg egendomens fokus på att producera vanlig Chianti, men när Luca Sanjust övertog ansvaret för driften insåg han tidigt att egendomen hade enastående mikroklimat och en unik terroir. Särskilt hög höjd i merlotvingårdarna vid foten av det gamla slottstornet är verkligheten

### MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till (recepten finns på [winefinder.se](http://winefinder.se))

[Bräserverad Entrecote](#)

[Fjällripa med risotto på matvete Modern landskapsrätt från Lappland](#)

[Italienska kycklingbröst med vitello tonnatopotatis](#)

[Italienskt lamm med haricots verts och polenta](#)

[Snabba färskrutor med medelhavsfyllning](#)

[Sugo di carne](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

226 kr

/FLASKA

2712 kr /LÅDA



# WINEFINDER

## *Pra* *Morandina Ripasso 2012* *Veneto, Italien*

Ny årgång av denna Ripasso som görs med små skördeuttag och i en koncentrerad och fokuserad stil. Här är det mörka körsbär, kryddor och rökiga mineraltoner som dominerar. Bra men välintegrerade garvsyror som känns silkiga och fina. Lång härlig eftersmak.

### VINET

Vingården ligger på 450 meters höjd över havet, planterades 2001 och odlas ekologiskt. Skördeuttaget är lågt för området - 35-40 hl/ha. Druvorna skördas i mitten av oktober och avstjälkas och krossas för en efterföljande jäsnings-/macerationsperiod på 15 dagar i öppna jäskar. Sedan följer malolaktisk jäsning i större ekfat. Vinet blandas sedan med skalrester från amaroneproduktion och får en andra jäsning som varar i fem dagar (vid 25-30 grader Celsius). Det färdiga vinet lagras på barrique och större ekfat i 18 månader följt av minst 6 månader på flaska.

### PRODUCENTEN

Egendomen ägs och drivs av Sergio och Graziano Pra. Sergio sköter arbetet i vingårdarna och förser Graziano med ett bra material. Sedan är det Graziano som med säker hand sköter vinifiering och lagring. Tillsammans gör de viner med hög kvalitet och Pra rankas som en av stjärnorna i området med vibrerande vita och kraftfulla men eleganta röda viner.

### MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till  
(recepten finns på [winefinder.se](http://winefinder.se))

[Grillad Fläskkarre](#)

[Helstekt Entrecote](#)

[Kantarellpasta med kalvfrikadeller](#)

[Lamm- och myntaköttbullar](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina, Corvina, Corvinone, Oseleta, Rondinella

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

236 kr

/FLASKA

1416 kr /LÅDA



WINEFINDER

*Pierre Amadieu*  
*Vinsobres Les Piallats 2013*  
*Vinsobres, Frankrike*

Vinet har en stor och utvecklad doft med mörk frukt, kryddiga toner av peppar, örter och florala inslag. Smaken är generös och saftig med en härlig fruktighet och lämnar ett avslut med toner av viol och kryddor.

#### VINET

Den hyllade producenten Pierre Amadieu håller vanligtvis till i Gigondas, men druvorna till Les Piallats kommer från gårdar i Södra Rhône's yngsta och nordligaste appellation Vinsobres. De sydsluttande terrassodlingarna ligger på en höjd av 300 meter. Där uppnår grenache optimal mognad och syrahdruvan utvecklar en ovanlig fräschör för Södra Rhône. Vinet lagras på gamla fat för att framhäva vinets fruktighet. 2013 blev en årgång där producenterna fick kämpa i regionen, men resultatet för dem som inte gav upp blev minst sagt utsökt.

uppmärksammat så tidigt som 1932 med en guldmedalj i Paris och då var man ett av de första vinerna från Gigondas som presenterades för en publik utanför området. Flera hus vilar i dag på resterna av romerska villor, den största, Grande Romaneejes, ägs av familjen Amadieu

Idag är det tredje generationen som leder arbetet på egendomen. Morfar Pierre startade 1929. Många skakade då på huvudet när han klättrade upp det Dentellerne och planterade vinstockar så högt som 450 meter över havet. Han sade: Detta är den bästa marken och druvor får mer solljus här eftersom berget vätter mot sydväst. Med tiden hade gården vuxit till 130 hektar på de ganska branta sluttningarna.

#### PRODUCENTEN

Pierre Amadieu är den mest kände producenten i Gigondas, grannndistrikt till Châteauneuf-du-Pape, och oftast ett mycket bättre köp. Egendomens historia börjar 1929 då Pierre Amadieu's farfar buteljerade sitt första vin under sitt eget namn. Han förfogade då över 7 hektar från appellationen Gigondas som gått i arv sedan dess.

Pierre Amadieu's vin blev

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Syrah

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

162 kr

/FLASKA

972 kr /LÅDA



WINEFINDER

*Boekenhoutskloof*  
*Porcupine Ridge Syrah 2012*  
*Coastal Region, Sydafrika*

Stor, mogen och fruktdriven doft. Smaken är drygt medelfyllig och utvecklad med fina mognadstoner. Mörka bär samsas med lakrits, toner av läder och eucalyptus. Lång mogen eftersmak. Perfekt att dricka idag.

#### VINET

DRUVOR 100% syrah

#### PRODUCENTEN

Boekenhoutskloof är en av de absolut bästa producenterna i Sydafrika. Marc Kent heter den nästan legendariske vinmakaren som producerar vinerna med så lite inblandning som möjligt. Allt för att vinerna ska vara så naturliga från sitt ursprung som möjligt. Egendomen ägs av ett investmentbolag där de sju stolarna på etiketten symboliserar ägarna. Toppvinerna från egendomen är deras Syrah, Cabernet Sauvignon samt Chocolate Block.

#### MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till  
(recepten finns på [winefinder.se](http://winefinder.se))

[Burgare för grillen](#)

[Fläskfilé i senapssås med sockerärter](#)

[Ryggbiff med potatis- och  
jordärtskocksgratäng](#)

[Ugnsbakad ratatouille med grillad  
fläskkarré](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Syrah

ALKOHOL

14,5%

VOLYM

750 ml

112 kr

/FLASKA

1347 kr /LÅDA



## *Tenuta di Argiano*

### *Non Confunditur 2012*

*Toscana, Italien*

Stor doft av mogen mörk frukt. Smaken är fyllig och fullpackad med mörk frukt som körsbär och plommon. Dessa samsas med toner av lakrits, choklad och eleganta, lite kryddiga toner och en fin syra. Allt är mycket välbalanserat, kraftfullt och samtidigt elegant. Lång, fruktdriven eftersmak.

#### VINET

Det här är en riktigt 'Super-Tuscan' gjord på 40% Sangiovese, 30% Cabernet, 20% Merlot och 10% Syrah. Druvorna kommer från rankor som är upp till 35 år gamla. Vinets namn betyder ungefär 'Blanda inte ihop, förväxla inte'. Denna uppmaning stod på vapenskölden tillhörande den mäktiga Gaetani d'Aragona-familjen, som bodde i byn Argiano under medeltiden. Man åsyftade vikten av att skilja släktens ättlingar från annan adel, då en Gaetani d'Aragona var något alldeles särskilt. Samma sak vill grevinnan Noemi säga om sitt vin: Non Confunditur är inte 'bara' en Super-Tuscan, det är en Super-Tuscan av enastående kvalitet.

Vinet har fatlagrats i 12 månader. Första årgången av detta vin var 2002.

slottets områden sedan dess. 1992 övertog grevinnan Noemia Marone Cinzano driften av vingården och revolutionerade kvaliteten tillsammans med Sassicaia's legendariske oenolog, Giacomo Tachis. Tillsammans förbättrade de kvaliteten på Brunellovinerna och skapade Supertoskanare som t ex Solengo, idag en av Italiens ikonviner. Argiano är en bland bara 22 italienska vingårdar som har tagit sig genom Robert Parkers nålsöga i boken The Worlds Greatest Wine Estates. Argiano har också samlat på sig Gambero Rossos eftertraktade 3 glas flera gånger, och fina betyg från världens ledande vintidskrifter som WineSpectator och Decanter. I februari 2013 sålde Noemia Marone Cinzano Argiano till en grupp internationella investerare. Det nuvarande vinframställningsteamet kommer att fortsätta som förut.

#### PRODUCENTEN

Tenuta di Argiano är en av Toscanas stora gamla majestätiska vingårdar. Slottet byggdes i renässansstil 1581-1596 och det har odlats vin i

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

179 kr

/FLASKA

2148 kr /LÅDA



WINEFINDER

*Telmo Rodriguez*

*LZ 2014*

*Rioja, Spanien*

Doften är ung och läcker med toner av röd och mörk frukt, örter och mineralitet. Smaken är saftig, medelfyllig och tanninerna är i fin balans med den pigga syran. Eftersmaken är fruktig och lång.

## VINET

Vinet är gjort på ekologiskt odlade tempranillodruvor. Vinmakaren vill med LZ visa hur Rioja smakade för 100 år sedan, vilket betyder en tydligare stolthet över druvan. Vinet lagrades 9 månader på betongtank innan buteljering. 2014 visade sig bli en ännu bättre årgång än 2013.

## PRODUCENTEN

Telmo Rodriguez är känd som en av Spaniens bästa och mest innovativa producenter. På kort tid har han skapat sig ett namn med banbrytande viner. Han producerar viner från olika distrikt över stora delar av Spanien, och tänker outside the box på de olika platserna. Han följer bara en näsa när han producerar vin, och det är hans egen. Telmo är son till familjen som står bakom Rioja-bodegan Remelluri och 2010 tag han över efter sin far. Han har redan stor erfarenhet av vinproduktion då han haft fantastiska läroplatser som Petrus i Pomerol, Guigal i Rhonedalen, Cos d'Estournel i Bordeaux samt Dominus i Kalifornien.

## MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till  
(recepten finns på [winefinder.se](http://winefinder.se))

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Grillade lammkottletter, merguez och paprikor](#)

[Oxfile med kantareller och dragon](#)

[Spansk kyckling med mochorocho-potatis](#)

[Stekt Chorizo med varm rotfruktssallad](#)

[Timjangravat lammspett](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Tempranillo

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

119 kr

/FLASKA

1428 kr /LÅDA