



WINEFINDER

Tenuta Selvapiana *Chianti Rufina 2015* *Chianti Rufina, Italien*



Stor doft av körsbär, hallon, tomat, choklad och fat. Medelfyllig och fruktig smak med inlindade tanniner, mycket kryddiga toner och ekfatskaraktär. Ett riktigt användbart matvin!

VINET

Klassisk Chianti Rufina! Tenuta Selvapians Chianti Rufina är gjord på sangiovese och lite canaiolo, colorino samt malvasia nera som växer i olika vingårdar i distriktet på 200-300 meters höjd. Vinet har jäst med sin naturliga jäst på ståltankar och därefter lagrats på en blandning av stora och små ekfat för ökad komplexitet. Årgång 2015 blev perfekt i Chianti. Vädret var varmt och torrt vilket gav små, fina sangiovesedruvor med mycket koncentration.

ursprungsområde och han har jobbat hårt för att höja prestige på vinerna från området. Han var bland de första att göra en Riserva på enbart sangiovese och att buteljera Bucerhiale som ett vingårdsvin (redan 1979).

Sedan 1997 drivs egendomen av Francescos 'adoptivsöner', Federico och Silvia, som egentligen är söner till Franco Massetti som var egendomens vd mellan 1953 och 1990. I dag har man 250 hektar varav 58 är planterade med vin (resten är olivlundar och skog). Till sin hjälp har man också, sedan 1970-talet, den berömda konsulterande oenologen Franco Bernabei.

Egendomen är ekologiskt certifierad.

PRODUCENTEN

På medeltiden var Selvapiana ett av flera vaktorn utmed floden Sieve som byggdes för att försvara Florens nordöstra gräns. Under renässansen byggdes tornet ut till en Villa som blev sommarresidens för rika florentinska familjer och biskopar. 1827 köptes egendomen av bankmannen Michele Giuntini - anfader till den nuvarande ägaren Francesco Giuntini som är femte generationen och som drev vingården mellan 1957 to 1997.

Francesco Giuntini har alltid haft en tro på Rufina som distrikt och

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Sangiovese

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

189 kr

/FLASKA

2268 kr /LÅDA



WINEFINDER

MASI
Brolo Campofiorin Oro 2013
Veneto, Italien

Stor doft av solvarma mörka körsbär och plommon, choklad och söta kryddor som vanilj. Smaken är lätt utvecklad, kryddig och medelfyllig med varm fruktighet och inlindade tanniner. Mycket användbart köttvin!

VINET

Brolo Campofiorin Oro är en nivå upp från populära ripasson Masi Campofiorin. Druvorna till det här vinet kommer från en och samma vingård, Brolo di Campofiorin, i byn Valgatara di Marano i hjärtat av Valpolicella Classico-området. Druvsammansättningen är 80 procent corvina, 10 procent rondinella och 10 procent oseleta (som ger lite mer tanniner).

PRODUCENTEN

MASIs namn kommer från vingården Vaio dei Masi i Negrar-dalen, i hjärtat av Valpolicella, som familjen Boscaini tog över på 1770-talet. Idag är det Sandro Boscaini tillsammans med sonen Raffaele och dottern Alessandra som äger och driver MASI. MASI har kommit att bli en av de mest ansedda och älskade Valpolicella-producenterna, inte minst bland svenska konsumenter. De är framför allt kända för sina Amaroneviner, men skapade även det allra första ripassovinet, Campofiorin, som skördades första gången 1964.

MATEN OCH VINET

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

[Citronlinguine med pilgrimsmusslor](#)

[Fiskspett med apelsinfänkål och risonisallad](#)

[Lättrimmad Torsk med Fänkål](#)

[Laxtartar med färska örter](#)

[Räksallad](#)

[Rimrad sejrygg med blomkålsmus](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina, Molinara, Oseleta

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

195 kr

/FLASKA

1170 kr /LÅDA



WINEFINDER

Kaiken Wines
Cabernet Sauvignon Reserva 2014
Mendoza, Argentina

Tillgänglig doft med toner av svarta vinbär, björnbär, mogna plommon, vanilj och kakao. Smaken är medelfyllig i fruktdriven stil.

VINET

Druvorna kommer från vingården Agrelo, där majoriteten av vinrankorna är över 50 år gamla. 40 procent av vinet lagrades sex månader på franska vinfat.

PRODUCENTEN

Det var 2002 som Aurelio Montes från kultförklarade chilenska Viña Montes skapade Kaiken i Mendoza, Argentina. Idag är Kaiken den argentinska delen av en tvådelad vinproduktion på båda sidor Anderna och trots att man producerar nästan 7 miljoner liter vin så har man siktat helt inställt på kvalitet. Vinerna är gjorda av utvalda druvor från deras egna vingårdar i de bästa vinregioner i Mendoza och Salta.

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Malbec

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

107 kr

/FLASKA

1284 kr /LÅDA

Chateau Pesquie

Quintessence 2013

Cotes du Ventoux, Frankrike

Fylligt vin med en oerhört tät och komplex frukt som vittnar om att frukten kommer från gamla stockar. Här finns lager på lager av mörk frukt såsom svarta vinbär, körsbär, viol och lakrits med ett moget utspel. Bra balans mellan frukt, fat och syra. Lång fruktdriven eftersmak med både kraft och elegans.

VINET

Chateau Pesquie är en av de bästa producenterna i Ventoux (som ligger i södra Rhône nära Châteauneuf-du-Pape, Gigondas och Vacqueyras). Quintessence är, precis som namnet indikerar, ett av egendomens toppviner. Vinet görs på 80 procent syrah och 20 procent grenache från vinstockar som är 50 år eller äldre och växer på 250-350 meters höjd. Bara de bästa druvorna används. Efter avstjälpling och krossning följer 3-4 veckors jäsning och macerering i öppna jäskar med lite överpumpning av musten på skal/jästlocket för jämnare extrahering av färg och smakämnen. Vinet lagras mellan 12-15 månader på fat vara 40 procent är nya.

PRODUCENTEN

Slottet har anor från 1750-talet och ligger inte långt från det berömda Mont Ventoux. De nuvarande ägarna köpte egendomen 1970 och startade direkt med att ta tag i de förfallna vingårdarna. Här och var hittade man fantastiska

vingårdslägen med upp till 80 år gamla vinstockar. Nästa steg blev att buteljera alla viner på slottet, första årgången blev 1990. Sedan dess har Pesquie producerat viner av mycket hög kvalitet och otroligt mycket 'value for money'. Vingurun Robert Parker skriver bl a så här om Chateau Pesquie: 'One of my all-time favorite producers in France' och 'Château Pesquie is the finest estate in the Côtes du Ventoux, a gorgeous area east of Avignon'.

MATEN OCH VINET

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

[Burgare med marinerad fetaost](#)

[Grillad entrecote med marinerad rödlök](#)

[Grillad oxfilé med madeirasås](#)

[Klassisk biff à la Rydberg](#)

[Lammracks med rosmarinrostad potatis och rödvinssky](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

179 kr

/FLASKA

2148 kr /LÅDA



Chateau La Tonnelle

2014

Haut-Médoc, Frankrike

Stor, varm och klassisk Bordeauxdoft av mörka bär, cederträ, blyerts, mineral och choklad. Välbalanserad, medelfyllig och nyanserad smak med fräscha syror och toner av mörka bär, cederträ och blyerts.

VINET

Äntligen ny årgång! Chateau La Tonnelle är en klassisk Haut Medoc gjord på 70 procent cabernet sauvignon, 26 procent merlot och 4 procent petit verdot. Vinet lagras på franska ekfat i 12 månader. 2014 blev en betydligt bättre årgång än de föregående årgångarna 2011, 2012 och 2013. Vinerna är välbalanserade och eleganta. Vem sa att Bordeaux måste vara dyrt!?

att få bästa möjliga extrahering av färg och smakämnen. La Tonnelle använder också den populär metoden med mikrsyresättning - genom vilken man tillsätter små mängder syre för att göra vinet rundare. Vinet lagras normalt 12 månader på ek innan det släpps på marknaden.

Château La Tonnelle ingår bland de drygt 240 egendomar som klassas som Crus Bourgeois - en klassificering av slotten som hamnade utanför den berömda Grand Cru-klassificeringen 1855.

MATEN OCH VINET

Passar mycket bra till rätter med nötkött, vilt, fågel med kraftig sås, mogna ostar.

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

[Biff Rydberg](#)

[Brioche med hängmörad oxfilé och tryffelmajonnäs](#)

[Grillade lammkotletter med honungsrostade vitlöksklyftor](#)

PRODUCENTEN

Du hittar Château La Tonnelle i kommunen Vertheuil i Haut-Médoc. På 1800-talet ingick slottet i den större egendomen Picourneau - och vinerna bedömdes redan 1850 som de bästa i kommunen. Sedan 1982 äges La Tonnelle av Domaines Fabre och man har 29 hektar planterade med den typiska kombinationen av 60 procent cabernet sauvignon, 35 procent merlot och 5 procent petit verdot. Vinrankorna (de flesta mellan 28 och 50 år gamla) växer på grus- och lerblandade jordar. I källaren kör man med minst tre veckors urlakning (maceration) med två till tre dagliga överpumpningar av musten för

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

129 kr

/FLASKA

1548 kr /LÅDA



WINEFINDER

Renato Ratti

Barbera d'Alba 2015

Piemonte, Italien

Ny årgång från den legendariska Piemonte-producenten Renato Ratti!

Tasting note

2011:an attackerar gommen med en spännande kraft med röda frukter, kryddor och fransk ek. Även i smaken är frukten vacker med markerade tanniner vilket uttrycker årgången väl. Högklassig och modern Barbera för Piemonte-älskaren.

VINET

Vinet

Detta vin gjorde entré med årgången 1994. Vingården Torriglione ligger i La Morra med sydostexponering på 850 meters höjd. Astjälkning och krossning, temperaturregerad jäsning vid 28°-30° C. Malolaktisk jäsning i november i ståltank. Lagring sex månader i fransk ekfat, med buteljering under våren 2013.

LAGRINGSHORISONT 2013-2017, samtidigt som vinet erbjuder oerhörd glädje i sin ungdom kommer detta vin utan tvekan att utvecklas till ett imponerande vin med några år i källaren.

Producenten

Historien kring legendariska Piemonte-producenten Renato Ratti startar 1965 när unge Renato återvänder från Brasilien där han jobbat med att

utveckla Cinzanos lokala vintillverkning. När han kom åter till Piemonte köpte han genast en vingård i den klassiska byn La Morra. Vinet, som döps till Marcenasco, blir firmans och hela regionens första vingårdsbetecknade Barolo. 1969 börjar oenologen Massimo Martinelli börjar hos Renato Ratti. Då börjar man utveckla firmans stil och kvalitet markant. Man kortar ned fatlagringen med fruktigare viner som resultat. Idéen anammades även av Angelo Gaja och i regionen under 70-talet var detta revolutionerande eftersom normen var att lagra Barolovinerna uppåt 10 år innan buteljering. Från och med den redan klassiska årgången 2004 råder ingen tvekan om att firmans forna glans åter lyser klart över det vackra La Morra.

PRODUCENTEN

Historien kring legendariska Piemonte-producenten Renato Ratti startar 1965 när unge Renato återvänder från Brasilien där han jobbat med att utveckla Cinzanos lokala vintillverkning. När han kom åter till Piemonte köpte han genast en vingård i den klassiska byn La Morra. Vinet, som döps till Marcenasco, blir firmans och hela regionens första vingårdsbetecknade Barolo. 1969 börjar oenologen Massimo Martinelli hos Renato Ratti och tillsammans utvecklar man firmans stil och kvalitet markant. Man kortar ned fatlagringen med fruktigare viner som resultat. Idéen anammades även av

MATEN OCH VINET

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

[Antipasti Misto](#)

[Balsamicobräserad fläskfilé med rödkålsrisotto](#)

[Lövbiff med äggula och krans av sardeller och rödlök](#)

[Minipizzor med parmaskinka och oliver](#)

[Risoni med kyckling i rosmarin, tomat och svarta oliver](#)

[Spagetti alla puttanesca](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Barbera

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

179 kr

/FLASKA

2148 kr /LÅDA