



WINEFINDER

Umani Ronchi

Montipagano Montepulciano d'Abruzzo 2016

Abruzzo, Italien

VINET

Druvorna skördas från Umani Ronchi nya egendom i Roseto i den norra delen av regionen Abruzzo. Montipagano är en egendom med ekologiska vingårdar, belägen vid den antika byn Montepagano. Musten jäser i tio dagar och vinet lagras 4 månader på 500 liters gamla franska ekfat.

PRODUCENTEN

Umani Ronchi grundades 1957 av Gino Umani Ronchi. Man förfogar över mer än 200 hektar vinodlingar fördelade på regionerna Marche och Abruzzo. Umani Ronchi är specialister på druvsorterna verdicchio och montepulciano men odlar också en del uddasorter som lacrima och, för området ovanliga sorter, som merlot och chardonnay. Umani Ronchis flaggskepp är Pelago, en blandning av cabernet sauvignon, merlot och montepulciano. Den första årgång som producerades, 1994, vann titeln Best Red Wine vid International Wine Challenge i London 1997.

MATEN OCH VINET

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

[Fisk med hummer à l'Armoricaïne](#)

[Kalvcarpaccio med grönsaker](#)

[Lyxsnittar med hummer och löjrom](#)

[Salviakryddad Kycklingfile på fänkål](#)

[Skaldjurstoast](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Montepulciano

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

89 kr

/FLASKA

1068 kr /LÅDA



WINEFINDER

Galhaud

Grenache Noir Vieilles Vignes 2017

Cote de Catalans, Frankrike

Stor, eldig och koncentrerad doft med inslag av mörka bär och kryddor. Smaken är rik och kraftig med inslag av läder, örter och kryddig frukt. Fruktig och intensiv eftersmak.

VINET

Côte de Catalans är en väldigt intressant region från Languedoc-Roussillon i södra Frankrike. Här görs kraftiga men oerhört charmiga röda viner på druvsorter som grenache, syrah och mourvèdre. Just det här vinet är gjort av Jean-Francois Galhaud och kommer från 40-60-åriga stockar av 100% grenache i Maury vid floden Agly vid foten av Pyrenéerna. Avkastningen är endast 30 hektoliter/hektar - hälften av vad de flesta i regionen tar ut. Hälften av musten får en lång och sval jäsning medan resten jäses vid 27-29°C. Vinet varken klaras eller filtreras före buteljering.

PRODUCENTEN

Jean-Francois Galhaud bor i det gamla familjeslottet i mitten av St.Émilion, men har också en egendom i Languedoc, där han också gör vin. Grenache är druvan bakom Châteauneuf-du-Pape och Spaniens Priorat. Detta vin är ytterligare ett bevis på att druva kan ge riktigt stora viner! Druvan har ett tunt skal, vilket gör att vinet sällan är mörkt. Den har ofta en rik, varm, kryddig doft och sammetslen smak, men förlorar all

sin karaktär, om avkastningen stiger. Druvorna till vinet växer med vid floden Agly på skifferterrasserna i Maury vid foten av Pyrenéerna. Klimatet är varmt, men med kalla nätter. Vinrankorna är mycket gamla, 40-60 år och avkastar endast 30-40 hl/ha - Och druvorna får hänga på vinstockarna långt in i oktober innan plockarna börja skörda de små torkade druvorna. Vinet görs med hjälp av de mest avancerade metoden: 50% av musten får en extremt lång och sval jäsning medan 50% får en mildare jäsning vid 27-29°C. Efter den andra malolaktiska jäsningen flyttar man inte vinet, ingen klarning, innan buteljering. Detta för att bevara den så överdådigt kryddiga frukten bäst.

MATEN OCH VINET

Vinet passar bra till smakrika rätter av mörkt kött. För inspiration klicka på recepten nedan.

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

[Ädelostfylld Kyckling](#)

[Älgviltgryta](#)

[Fläskfilé med Gorgonzola](#)

[Mustig älggryta med ädelost och svamp](#)

[Oxfilé med Parmesanpotatis](#)

[Oxsvansragu](#)

[Stekt Chorizo med varm rotfruktssallad](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache

ALKOHOL

15%

VOLYM

750 ml

129 kr

/FLASKA

774 kr /LÅDA

Herdade do Esporao

Colheita 2015

Alentejo, Portugal



Ungdomlig, pigg och fruktig doft av syrliga röda bär och örter. Smaken är i en balanserad, lätt och fräsch stil med bra syra och slank, saftig frukt.

VINET

Herdade do Esporao Colheita är gjord på ekologiska odlade druvor från egendomens egna mark och är något så ovanligt som en blend på cabernet sauvignon och touriga franca, som får växa jämte varandra i vingården. Vinet lagrades i sex månader på ståltank. Årgång 2015 fick en solig och varm vår och sommar, utan att det blev någon extrem hetta. Frukten uppnådde riktigt fin kvalitet, och skörden kunde ske lite tidigare än vanligt.

PRODUCENTEN

Öster om Lissabon ligger Alentejo med sitt böljande landskap. Området förknippades förr med en stor produktion av kork. Vid sidan av Douro producerar man några av Portugals bästa viner här. Många hus arbetar i en liten skala, men det finns även större som kan erbjuda viner till ett riktigt bra pris. Jag har följt detta vin under flera år och märkt vilken fin och jämn kvalitet vinet håller.

MATEN OCH VINET

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

[Inbakad Oxfilé](#)

[Kryddstekt lammragu med bönor](#)

[Lammlägg med vinbärsbakade morötter](#)

[Oxfilé Provencale](#)

[Oxsvansragu](#)

[Peppargrillad Entrecote](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon, Touriga Franca/Touriga Francesa

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

183 kr

/FLASKA

1096 kr /LÅDA



WINEFINDER



Chateau Fourcas-Dupre 2011 Haut-Médoc, Frankrike

Mycket stor och tillmötesgående doft med mogna mörka bär. Smaken är fyllig, väldigt elegant och strukturerad. Här finns eleganta toner av mogna röda och mörka bär, viol och fat. Mycket elegant vin som bjuder på lång, frukt driven och fräsch eftersmak.

VINET

Klassisk Bordeaux som levereras i trälåda om 6 flaskor.

Vinet är gjort på 44 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, 10 % cabernet franc och 2 % petit verdot

PRODUCENTEN

Fourcas-Dupré kan spåra sin historia tillbaka till 1700-talet och det finns historiska dokument som visar att det gjordes vin här redan i början av det decenniet. Egendomen som ligger i Listrac fick sitt nuvarande namn 1843 efter den dåvarande ägaren. Det är dock inte förrän 1970 som den moderna eran börjar för slottet.

Chateau Fourcas Dupré är medlem av Union des Grands Crus de Bordeaux. Slottet ligger mellan kommunerna Moulis i söder och Saint-Julien i norr och Château Fourcas-Dupre har 46 hektar vinodlingar. Jorden består huvudsakligen av grus, lera och kalksten och vingårdarna är planterade med fyra druvsorter: Cabernet sauvignon 44 procent, merlot 44

procent, cabernet franc 10 procent, petit verdot 2 procent. Medelåldern på vinrankorna är drygt 30 år. Fourcas-Dupré är ett av toposlotten i Listrac-Médoc. Egendommen gör en klassisk Listrac-Médoc med stor intensitet och en betydande lagringspotential.

MATEN OCH VINET

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

[Brioche med hängmörad oxfilé och tryffelmajonnäs](#)

[Grillade lammkotletter med honungsrostade vitlöksklyftor](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Lamm- och myntaköttbullar](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

227 kr

/FLASKA

1361 kr /LÅDA



WINEFINDER



Chateau Fourcas-Dupre

2011

Haut-Médoc, Frankrike

Mycket stor och tillmötesgående doft med mogna mörka bär. Smaken är fylld, väldigt elegant och strukturerad. Här finns eleganta toner av mogna röda och mörka bär, viol och fat. Mycket elegant vin som bjuder på lång, frukt driven och fräsch eftersmak.

VINET

Klassisk Bordeaux som levereras i trälåda om 6 flaskor. Vinet är gjort på 44 % cabernet sauvignon, 44 % merlot, 10 % cabernet franc och 2 % petit verdot

PRODUCENTEN

Fourcas-Dupré kan spåra sin historia tillbaka till 1700-talet och det finns historiska dokument som visar att det gjordes vin här redan i början av det decenniet. Egendomen som ligger i Lustrac fick sitt nuvarande namn 1843 efter den dåvarande ägaren. Det är dock inte förrän 1970 som den moderna eran börjar för slottet.

Chateau Fourcas Dupré är medlem av Union des Grands Crus de Bordeaux. Slottet ligger mellan kommunerna Moulis i söder och Saint-Julien i norr och Chateau Fourcas-Dupre har 46 hektar vinodlingar. Jorden består huvudsakligen av grus, lera och kalksten och vingårdarna är planterade med fyra druvsorter: Cabernet sauvignon 44 procent, merlot 44 procent, cabernet franc 10 procent, petit verdot 2 procent. Medelåldern på

vinrankorna är drygt 30 år. Fourcas-Dupré är ett av toppslotten i Lustrac-Médoc. Egendommen gör en klassisk Lustrac-Médoc med stor intensitet och en betydande lagringspotential.

MATEN OCH VINET

Passar mycket bra till smakrika köträtter, gärna med oxkött och fågel. Prova gärna även till svensk husmanskost.

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

[Brioche med hängmörad oxfilé och tryffelmajonnäs](#)

[Grillade lammkotletter med honungsrostade vitlöksklyftor](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Lamm- och myntaköttbullar](#)

[Ryggbiff med potatis- och jordärtskocksgratäng](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

216 kr

/FLASKA

2232 kr /LÅDA



WINEFINDER

Tenuta di Petrolo

Torrione 2014

Toscana, Italien

Torrione 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 med en fruktig eftersmak.

VINET

Ny årgång från Tenuta di Petrolo.

Deras Torrione 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 smäkämnen samt tanniner från skalen. 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.

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 verkligen exceptionella och ger druvor för Galatrona som många granskare utan tvekan jämför med Pomerols stora viner som Eglise Clinet, Le Pin och Petrus. Jordstudier har också visat att det finns många likheter med terroiren i Pomerol.

Förutom prestigevinet Galatrona gör

MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till (recepten finns på 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

259 kr

/FLASKA

3108 kr /LÅDA



WINEFINDER

Chateau Pesquie

Le Paradou Grenache 2014

Cotes du Ventoux, Frankrike

Ett smakrikt men ändå mjukt vin som levererar massor av ren, fin frukt av framförallt körsbär, plommon och svarta vinbär. Här finns en fin tanninstruktur som balanseras av en pigg syra. Lång varm och bärig eftersmak i en fint kryddig stil.

VINET

Winefinderfavoriten Ch. Pesquies mjukaste röda vin. 100% Grenache från vinstockar upp till 75 år gamla i Ventoux! Vinet har inte lagrats på fat då producenten vill framhäva den rena fina frukten i vinet. Passar utmärkt till grillen, pastan eller smakrika korvar.

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)

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Italienska kycklingbröst med vitello tonnato](#)

[Kycklinggryta med kokosmjölk](#)

[Oxfilé med kantareller och dragon](#)

[Salsicciapasta](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

109 kr

/FLASKA

1308 kr /LÅDA