



WINEFINDER

Neil Ellis
Shiraz Groenekloof 2013
Stellenbosch, Sydafrika

Stor och fruktig doft av mörka och röda bär, choklad, kaffebönor, kryddor med animaliska inslag. Medelfyllig, generös och fruktig smak med inlindade tanniner och inslag av örter, mogna bär, mineral och choklad.

och ingick ett joint venture med Neil Ellis som också fick ge nytt namn åt egendomen. Idag jobbar även Neil Ellis tre barn inom egendomen; Warren jobbar med vinproduktionen, Margot jobbar som brand manager och Charl med ekonomin.

VINET

Neil Ellis och hans son Warren har verkligen ett imponerande utbud av viner och använder druvor från fyra olika vingårdslägen; Elgin, Jonkershoek Valley, Piekenierskloof samt ursprunget till det här vinet: Groenekloof, nära Darling vid Sydafrikas Atlantkust. Detta är en av Neil Ellis två shirazviner från Groenekloof. Druvorna kommer från icke konstbevattnade, lågavkastande bush wine-stockar som växer i en jordmån bestående av granit och lera. Vinet lagras i stora fat (500 liter) gjorda av fransk ek. Vinet har nu utvecklat fina mognadstoner och gör sig perfekt till vårens köttanrättningar, i minst första grillningen.

PRODUCENTEN

Som nybakad vinmakare började Neil Ellis sin framgångsrika karriär som assistent på KWV 1973. Mellan 1976 och 1982 var han vinmakare på Groot Constantia och flyttade senare till Zevenwacht och började redan där göra egna viner av köpta druvor. 1986 köpte den från Japan hemvändande affärsmannen Hans-Peter Schröder en gammal vingård i Jonkerhoek Valley

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Shiraz

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

205 kr

/FLASKA

1228 kr /LÅDA



WINEFINDER

Avalon

Cabernet Sauvignon 2014

California, USA

Stor, inbjudande doft av mörka solmogna bär, mynta, eucalyptus, choklad och ekfat. Smaken är lätt utvecklad med silkesmjuka tanniner och härligt fyllighet. Ett okomplicerat vin som är väldigt lätt att ta till sig och kombinera till smakrika köträtter.

VINET

'This has to be one of the best value Cabernets on the market' skrev Wine Enthusiast om Avalons härliga och tillgängliga cabernet sauvignon från utvalda vingårdar i Central Coast. En del av vinet har lagrats på fat och en del på ståltank för att bibehålla druvans naturliga fräschör.

PRODUCENTEN

Avalon tillhör Purple Wines som grundades av Derek Benham 2001. Som liten jobbade Derek med familjens jordbruk på sommrarna och fick här sitt intresse för vin och började drömma om att starta ett företag i vinbranschen. Avalon producerar både rött och vitt vin i två serier, California och Napa.

MATEN OCH VINET

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

[Burgare för grillen](#)

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Fläskfilé med Gorgonzola](#)

[Långkokt Gryta med Karré](#)

[Ugnsbakad ratatouille med grillad fläskkarré](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Cabernet Sauvignon

ALKOHOL

13,5%

VOLYM

750 ml

164 kr

/FLASKA

1968 kr /LÅDA



WINEFINDER

Famille Perrin
Côtes du Rhône Nature Red 2016
Rhone, Frankrike

Elegant och ungdomlig, kryddig doft med mängder av mörk frukt, läder, örter och ceder. I smaken är vinet torrt med markerade tanniner följt av en fin fruktsyra uppbackad av mörka och röda bär, kryddor och tobak.

VINET

Ekologisk Côtes du Rhône från familjen bakom Château du Beaucastel - familjen Perrin. Efter skörd och noggrann selektering pressas druvorna innan de får jäsa på rostfria ståltankar. Därefter lagras 25% av vinet i 12 månader på stora franska ekfat. Blendern består av 60 % grenache och 40 % syrah. Passar till nötkött, vilt och grytor.

PRODUCENTEN

För familjen Perrin började allt med Château de Beaucastel i distriktet Châteauneuf du Pape där de under flera generationer framställt några av världens främsta viner. De var tidigt ute med att arbeta ekologiskt och har sedan 1974 arbetat efter biodynamiska principer i vingårdarna. De är en av få producenter som fortfarande odlar samtliga av de 13, i Châteauneuf du Pape, tillåtna druvorna, även om det ofta är druvan Mourvedre som spelar huvudrollen i deras röda viner. Idag äger familjen Perrin vingårdar runt om i hela södra Rhône-dalen och producerar vin från dessa under etiketten Famille Perrin.

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

Grenache, Syrah

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

149 kr

/FLASKA

1788 kr /LÅDA



WINEFINDER

Segura Viudas
Vega Medien Organic Tinto 2016
Valencia, Spanien

Mjukt och fruktdrivet vin med smak av mörka bär såväl såsom björnbär, blåbär och körsbär. Mjuka tanniner och ett fruktigt avslut.

VINET

Ekologisk spanjor. Vinet har jäst och lagrats på temperaturkontrollerade stältankar före buteljering. Skall drickas ungt och passar till smakrika rätter av fågel, gärna vild, till grillen och till buffén. Servera gärna något svalare än normalt för röda viner.

PRODUCENTEN

1954 skapades varumärket Segura Viudas av dåvarande ägarfamiljen till egendomen. Man hade en tydlig målsättning att skapa Spaniens bästa mousserande vin. Ca 30 senare köptes egendomen och varumärket upp av familjen Ferrer som också äger Freixenet. Utan att förlora ursprungsvisionen att tillverka Spaniens bästa Cava har ägarfamiljen investerat stora summor i ägorna med målsättning att ytterligare förbättra produkterna och därigenom cementera positionen som en av Spaniens bästa producenter av mousserande vin.

MATEN OCH VINET

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

[Fisk med hummer à l'armoricaine](#)

[Kalvcarpaccio med grönsaker](#)

[Lyxsnittar med hummer och löjrom](#)

[Salviakryddad Kycklingfile på fänkål](#)

[Skaldjurstoast](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Bobal, Garnacha, Tempranillo

ALKOHOL

12,5%

VOLYM

750 ml

89 kr

/FLASKA

1068 kr /LÅDA



WINEFINDER



Tedeschi *Capitel San Rocco Ripasso 2016* *Valpolicella, Italien*

Ett kraftfullt vin med aromer av körsbär, jordgubbar, örter, tobak och kryddor. Smaken är fyllig men med en pigg syra som ger vinet fräschör. Fruktig och kryddig eftersmak.

VINET

Ripasso från gamla amaronefamiljen Tedeschi. Druvorna till detta vin kommer från kullarna kring Maraine i hjärtat av Valpolicella. Att vinet är gjort på Ripasso-metoden innebär att man använt sig av metoden att torka druvor (som vid tillverkning av Amarone och Recioto). Det är en teknik där man adderar extra smak och alkohol till ett vanligt Valpolicella-vin genom att återjasa den unga valpolicellan tillsammans med de opressade druvskalen från amaronedruvor.

Denna ripasso är en blend av 30% corvina, 30% corvinone, 30% rondinella, 10% rosignola, oseleta, negrara och dindarella. Vinet lagrades i slavonsk ek i sex månader innan buteljering. Ett kraftfullt vin som passar bra till kraftfullare rätter med mycket smak.

PRODUCENTEN

Mitt i den stora amaronehysteri som råder med nystartade firmor, framtagna specialmärken, dubiösa tillverkningsmetoder och prispress finns

det ett fåtal riktigt gamla amaronefamiljer som står för trygghet, tradition och seriositet. Familjen Tedeschi - med sin 400 år långa historia i Veneto - är en av dessa familjer. Men noggrannhet, precision och respekt för det traditionella har man tagit företaget in i framtiden.

MATEN OCH VINET

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

[Älgfilé med svartvinbärssås](#)

[Baconburgare med Blue-Cheese dressing](#)

[Mustig älggryta med ädelost och svamp](#)

[Örtgrillat Lamm med rostade primörer](#)

[Oxfile med Parmesanpotatis](#)

[Spagetti alla puttanesca](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina, Corvinone, Dindarella, Negrara, Oseleta, Rondinella

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

219 kr

/FLASKA

1314 kr /LÅDA



WINEFINDER

Tedeschi

Capitel Nicalò Appassimento 2016

Valpolicella, Italien

Vinet har en stor doft med aromer av svarta vinbär, mörka körsbär, ek, tobak och örter. Smaken är kraftfull med tydliga tanniner och en fruktigt och kryddigt avslut.

VINET

Appassimento från gamla amaronefamiljen Tedeschi. Druvorna till detta vin kommer från kullarna kring Maraine i hjärtat av Valpolicella. Att vinet är gjort på Appassimento-metoden innebär att man använt sig av metoden att torka druvor (som vid tillverkning av Amarone, Ripasso och Recioto). Denna appassimento är en blend av 30% corvina, 30% corvinone, 30% rondinella, 10% rosignola, oseleta, negrara och dindarella. Druvorna torkades i ungefär en månad och tappade under denna tid ca 8-10 % av sin vikt - denna process koncentrerar smaken i druvorna (metoden kan jämföras med Amarone där druvorna torkas i tre månader och förlorar 30-40 % av sin vikt). Vinet lagrades därefter i slavonsk ek i 1,5 år innan buteljering. Ett kraftfullt vin som passar bra till kraftfullare rätter med mycket smak.

PRODUCENTEN

Mitt i den stora amaronehysteri som råder med nystartade firmor, framtagna

specialmärken, dubiösa tillverkningsmetoder och prispress finns det ett fåtal riktigt gamla amaronefamiljer som står för trygghet, tradition och seriositet. Familjen Tedeschi - med sin 400 år långa historia i Veneto - är en av dessa familjer. Men noggrannhet, precision och respekt för det traditionella har man tagit företaget in i framtiden.

MATEN OCH VINET

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

[Älgfilé med svartvinbärssås](#)

[Baconburgare med Blue-Cheese dressing](#)

[Mustig älggryta med ädelost och svamp](#)

[Örtgrillat Lamm med rostade primörer](#)

[Oxfile med Parmesanpotatis](#)

[Spagetti alla puttanesca](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Corvina, Corvinone, Dindarella, Negrara, Oseleta, Rondinella

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

209 kr

/FLASKA

1254 kr /LÅDA