



Weingut Müller

Zweigelt Göttweiger Berg Rosé 2018

Kremstal, Österrike

Druvig och bärig doft med toner av citrus, gräs, smultron, röda vinbär, hallon och blommor. Smaken är mycket lätt och frisk med aptitretande syra och balanserad bärighet.

VINET

Krispig och fruktig österrikisk rosé från familjen bakom Weingut Müller. Druvorna till denna fruktiga rosé kommer från Müllers vingårdar runt berget Göttweiger i södra Kremstal. Druvorna jästes på rostfria ståltankar för att bibehålla sin fräschör. Passar som aperitif eller till grönsaksbaserade rätter, tonfisk och sallader.

om siffrorna. Laurenz hjälper till i vingårdarna medan Verena sköter dekorationerna och bistår med maten tillsammans med Gertrude. De yngsta familjemedlemmarna Fernanda och Josefina är ännu för unga för att delta i arbetet med sin dynamiska familj.

PRODUCENTEN

Mitt i den pittoreska byn Krustetten i södra Kremstal ligger familjen Müllers vingårdar. Familjenamnet nämns första gången redan 1270 i Göttweiger stifts arkiv (familjen hette då Lesehof, sedan 1936 har man haft namnet Müller). Deras vinodlingar ligger vid berget Göttweiger, där vinodling ägt rum under lång tid. Familjen Müller har brukat mark där i tre generationer - Leopold Müller, farfar i familjen, startade med 0,7 hektar 1936 som sedan dess utökats till 110 hektar av sönsönerna Leopold och Stefan. Hela familjen är involverade i arbetet på gården - Stefan sköter vingårdarna medan Leopold tar över när vinerna nått vineriet. Barnen Diana och Martin tar hand om kunderna, medan Martha och Therese tar hand

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Zweigelt

ALKOHOL

12%

VOLYM

750 ml

119 kr

/FLASKA

714 kr /LÅDA



Weingut Müller
Riesling Göttsweiger Berg 2018
Kremstal, Österrike

Frisk och aromatisk doft med toner av blommor, citron och gula äpplen. Smaken är torr med en frisk syra och en fin balans mellan vinets komponenter. Vinet avslutas med en fruktig eftersmak.

VINET

Ny årgång! Druvorna till detta vin kommer från ekologiskt odlade vingårdar kring berget Göttsweiger i södra Kremstal. Druvorna skördades i mitten av oktober och jästes under temperaturkontroll i rostfria ståltankar för att bibehålla vinets fräschör. En välbalanserad instegs-riesling som passar såväl som aperitif som till fisk och skaldjur.

medan Martha och Therese tar hand om siffrorna. Laurenz hjälper till i vingårdarna medan Verena sköter dekorationerna och bistår med maten tillsammans med Gertrude. De yngsta familjemedlemmarna Fernanda och Josefina är ännu för unga för att delta i arbetet med sin dynamiska familj.

PRODUCENTEN

Mitt i den pittoreska byn Krustetten i södra Kremstal ligger familjen Müllers vingårdar. Familjenamnet nämns första gången redan 1270 i Göttsweiger stifts arkiv (familjen hette då Lesehof, sedan 1936 har man haft namnet Müller). Deras vinodlingar ligger vid berget Göttsweiger, där vinodling ägt rum under lång tid. Familjen Müller har brukat mark där i tre generationer - Leopold Müller, farfar i familjen, startade med 0,7 hektar 1936 som sedan dess utökats till 110 hektar av sönsönerna Leopold och Stefan. Hela familjen är involverade i arbetet på gården - Stefan sköter vingårdarna medan Leopold tar över när vinerna nått vineriet. Barnen Diana och Martin tar hand om kunderna,

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Riesling

ALKOHOL

12%

VOLYM

750 ml

115 kr

/FLASKA

690 kr /LÅDA



WINEFINDER

Montelvini

Prosecco Treviso DOC Spago Frizzante

Veneto, Italien

Generöst fruktig doft med toner av päron, Granny Smith-äpplen och citroner. Smaken går i samma fräscha stil med mjuka bubblor, fruktiga aromer och ett friskt avslut.

VINET

Ny fruktigt frizzig Prosecco från Montelvini! Druvorna kommer från regionen Treviso och består till 100% av klassiska proseccodruvan glera. Vinet är i en stil som kallas 'Frizzante' - det innebär att trycket i flaskan är ungefär hälften av en 'Spumante' (2,5 bar istället för 5) vilket ger vinet en mjukare mousse med mindre aggressiva druvor. Vinet är ursprungstypiskt i stilen och med sin päronfruktiga aromatik och antydning till restsötma är den utmärkt att dricka i sin ungdom - gärna som aperitif eller tillsammans med skaldjur, fisk och sallad.

PRODUCENTEN

För första gången i Sverige är Winefinder glada att få presentera venetianska producenten Montelvini - eller 'Ugglan' som vi kallar den på kontoret (på grund av den söta ugglan i logotypen som representerar områdets rika fågelliv). Vi upptäckte denna producent på vårt senaste besök på Italiens största vinmässan, Vinitaly. Montelvini's vineri ligger i lilla staden Venegazzù i hjärtat av Prosecco. Området har en egen DOCG; det lilla exklusiva Asolo DOCG. Asolo ligger

mitt emellan Valdobbiadene DOCG och Treviso DOCG och kallas också 'staden med tusen horisonter' på grund av sitt vackra läge. Familjen Serena har gjort vin i området sedan 1881 - de menar själva att deras filosofi är att hålla fast vid gamla traditioner samtidigt som man anammar ny teknik.

MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till

[Grillad Pilgrimsburgare med lime och koriander](#)

[Krabba med Äpple och Avokado](#)

[Löjrom på knäcke](#)

[Ostron med fänkål och laxrom](#)

[Smörgåssnittar med tonfiskröra](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

6 st

DRUVA/DRUVOR

Glera

ALKOHOL

11%

VOLYM

750 ml

135 kr

/FLASKA

810 kr /LÅDA



WINEFINDER

Zengarello

Biferno Rosso Riserva 2011

Biferno, Italien

Doften är fruktig med utvecklade inslag av solmogna plommon, körsbär fat och kryddor. Smaken är kraftig med tydliga tanniner i bra balans. I smaken finns inslag av plommon, körsbär, fat och söta kryddor. Avslutningen är fruktdriven.

Zengarello är ett samarbete mellan tre parter; producenten Rinomata Cantina Tombacco från Venetien, små lokala vinodlare i DOC Biferno samt Urban Wines.

VINET

Strax ovanför Italiens klack finns ett vinområde med namnet Molise där den lilla, lilla DOC-regionen Biferno ligger. Känner du inte till Biferno är det inte så konstigt - det är en riktig doldisregion och också en av Italiens allra minsta vinregioner. Här har dock vin odlats sedan 500 år före Kristus även om det mesta dricks lokalt och man fick sin DOC-status så sent som 1983. Det är från denna lilla region som druvorna till detta vin kommer. Druvorna handskördas och lagras därefter 36 månader på ekfat en tid på ståltank innan buteljering. Druvblenden består av 80% montepulciano och 20% aglianico vilket gör att vinet matchas bra till smakrika köträtter, grillat samt till lagrade hårdostar och charkuterier.

PRODUCENTEN

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Aglianico, Montepulciano

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

99 kr

/FLASKA

1428 kr /LÅDA



WINEFINDER

Delicato Family

Stonebarn Chardonnay 2017

California, USA

Stor fruktig doft av ananas och honung. Frisk smak av gröna äpplen och citrus med ton av vanilj.

VINET

Märket Stone Barn står för klassiska Kaliforniska viner, där druvorna får växa till perfekt mognad vilket ger smakrika, fruktdrivna, balanserade och fylliga till medelfylliga viner. Druvorna växer i premium vinområdena Lodi och Coastal Regions, där jordmånen är utmärkt för att odla Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon och Zinfandel. Ledorden är "focus on over-delivery on quality", vilket man anammat under tre generationers vinmakeri och resulterat i ett vinhantverk som erkänts av diverse nationella och internationella utmärkelser.

PRODUCENTEN

När Gasparé Indelicato på 1920-talet emigrerade till Kalifornien från den lilla byn Campobello på Sicilien var det helt naturligt för honom att fortsätta med det hans far, farfar och flera generationer hade livnärt sig på – att odla druvor.

Våren 1929 planterades de allra första druvorna och inom några år hade ryktet om Gasparés fina kaliforniendruvor spridit sig i landet, orderblocket var fulltecknat! Men förbudstiden 1919 till 1933 och den påföljande stora depressionen lamslog försäljningen.

Gasparé hankade sig fram genom att sälja druvor huvudsakligen till Chicago, där privatpersoner tilläts göra 200 gallon vin för eget bruk.

1935 beslöt sig Gasparé för att själv göra vin av delar av sin skörd, i den gamla höladan på vingården pressades för hand druvorna till det allra första vinet från familjen Indelicato. Den andra generationen bestående av Gasparés söner Vincent, Frank och Anthony drev på och utvecklade företaget genom att utöka produktionen avsevärt och "skräddarsy" viner till andra vinerier i Kalifornien.

Idag är det Anthonys söner Chris och Jay Indelicato som står vid rodret. Chris, som är vd, fick 2012 den fina utmärkelsen "Wine Star Award Winner" som årligen delas ut av tidningen Wine Enthusiast Magazine. En vinvärldens motsvarighet till filmvärldens Oscar.

MATEN OCH VINET

Receptförslag på mat som passar till

[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

Chardonnay

ALKOHOL

13%

VOLYM

750 ml

119 kr

/FLASKA

1428 kr /LÅDA



WINEFINDER

Chateau Pesquie

Le Paradou Grenache 2015

Rhone, 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. Varm och bärig eftersmak i en fint kryddig stil.

VINET

Ny årgång! Familjen Chaudière, som driver populära Château Pesquie, skapade år 2005 varumärket Le Paradou för att kunna göra mjuka, fruktdrivna viner bortom de strikta appellationsregler som gäller i regionen Luberon i Ventoux, där vingårdarna ligger. Namnet Paradou kan dels översättas till "Paradis" på gammalprovencalska, men refererar främst till de gamla vattenkvarnar som förr fanns i området. Just Le Paradou är faktiskt en gammal vattenkvarn som äges av familjen Chaudière - själva kvarnen är idag ett gästhus för familjens släkt och vänner. Frédéric och Alexandre Chaudière har i denna cuvée valt ut grenachevingårdar med något högre altitud (mellan 200 och 250 meter) för att få den höga fräscha syra de eftersträvar. Druvorna avstjälkas och placeras i betong- och rostfria stålfat i 10-15 dagar. Vinet lagras inte på ekfat - även detta för att bibehålla ren och tydligt fruktighet. Passar utmärkt till grillen, pastan eller smakrika korvar - eller varför inte att bara njuta som det är.

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 Château 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

[Entrecôte med grillad, marinerad rödlök](#)

[Högrevgryta med sidfläsk och kantareller](#)

[Italienska kycklingbröst med vitello tonnatopotatis](#)

[Kycklinggryta med kokosmjölk](#)

[Oxfilé med kantareller och dragon](#)

[Salsicciapasta](#)

ANTAL FLASKOR/LÅDA

12 st

DRUVA/DRUVOR

Grenache

ALKOHOL

14%

VOLYM

750 ml

112 kr

/FLASKA

1344 kr /LÅDA