

Munskänkarna Ljungskile Vintips

Presentation av vinerna 12 oktober 2022

Namn	Systemb. nr	Land	År	Druva	Pris sek
Real Tesoro	8230	Spanien			84
Terras do Cigarron Godello	2346	Spanien	2019	Godello	99
GR-174	2770	Spanien	2021	35% garnatxa, 25% cabernet sauvignon, 12% syrah, 12% samsó, 12% merlot och 5% cabernet franc.	174
Fausitino 1 Gran Reserva	2678	Spanien	2011	Tempranillo	195
Palo Cortado	8233	Spanien		Palomino	264

Vin nr 1

Real Tesaro

VIN, STARKVIN, SHERRY & MONTILLA, ANNAN SHERRY

Real Tesoro

 Spanien, Andalusien, Jerez

Lättare glasflaska 750 ml

15 %

Nr 8230

84:-

112 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Ljus, gulbrun färg.

DOFT

Nyanserad doft med inslag av pomerans, hasselnötter, torkade aprikoser och sultanrussin.

SMAK

Nyanserad smak med sötma, inslag av torkade aprikoser, pomerans, sultanrussin och nougat.

SÖTMA



FYLLIGHET



Produktinformation

URSPRUNG

Jerez ligger i sydvästra Spanien.

PRODUCENT

José Estevez

OM PRODUCENTEN

Bodegas Marqués del Real Tesoro grundades 1897. Sedan 1985 tillhör företaget Grupo Estévez. Man har 186 hektar vingårdar och kontrollerar ytterligare 220 hektar. Över 65 procent av produktionen går på export.

LAGRING

Vinet har lagrats på ekfat enligt ett traditionellt system som kallas "solera". Det innebär att viner från olika årgångar blandas med varandra enligt ett speciellt uppradat fatmönster för att öka komplexiteten och kompensera för variationer mellan olika årgångar.

TILLVERKNING

Beteckningen "Medium" är inte en speciell sherrytyp utan en blandning av Amontillado-, Oloroso- och Pedro Ximénez-viner.

Passar till

SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 14°C som aperitif eller till småplock.



APERITIF



SÄLLSKAPSDRYCK

Vin nr 2

Terras do Cigarron

VIN, VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Terras do Cigarrón Godello 2019

 Spanien, Galicien, Monterrei

Flaska 750 ml - 12,5 %

Nr 2346

99:-

132 kr/l

Ordervara, längre leveranstid

SERVERINGSTIPS

Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller fågel, eller till smakrika vegetariska rätter.



FISK



FÅGEL



GRÖNSAKER

Produktinformation

RÅVAROR

Godello.

PRODUCENT

Adegas Galegas

Smakbeskrivning

FÄRG

Ljusgul färg.

DOFT

Mycket fruktig, aningen blommig doft med inslag av gula päron, ananas, galiamelon och lime.

SMAK

Mycket fruktig, aningen blommig smak med inslag av gula päron, ananas, galiamelon, örter och lime.

SÖTMA

FYLLIGHET

FRUKTSYRA



ÅRGÅNG

2019

MER INFORMATION

Producenten uppger att detta är veganvänligt.



GR-174

Vin nr 3

VIN, RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

GR-174

2021

 Spanien, Katalonien, Priorat

Lättare glasflaska 750 ml - 15 %

Nr 2770

179:-

238:67 kr/l

Produktinformation

RÅVAROR

35% garnatxa, 25% cabernet sauvignon, 12% syrah, 12% samsó, 12% merlot och 5% cabernet franc.

URSPRUNG

Priorato ligger 15 mil sydväst om Barcelona i Katalonien. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar utspridda över elva byar, planterade på branta sluttningar.

PRODUCENT

Casa Gran del Siurana

LAGRING

Hälften av vinet har lagrats nio månader på franska ekfat.

TILLVERKNING

Jäsning och skalmaceration med automatisk överpumpning.

Smakbeskrivning

FÄRG

Mörk, blåröd färg.

DOFT

Nyanserad, mycket fruktig doft med fatkaraktär, inslag av björnbär, viol, skogshallon, choklad, mörka körsbär och kanel.

SMAK

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, viol, mörka körsbär, choklad, skogshallon och örter.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Baconlindad kycklingfilé i ugn

Sältan från bacon dämpar tillhörande drycks smakupplevelser. En smakrik öl i stilen IPA eller pilsner i tysk stil med tydlig beska är ett bra alternativ. Även ett fruktigt & smakrikt rött vin fungerar bra.

Serveras vid 16-18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött.



LAMM



NÖT




Vin nr 4

Faustino 1

VIN, RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Faustino I Gran Reserva, 2011

 Spanien, Rioja

Flaska 750 ml · 13,5 %

195:-

RÅVAROR

Tempranillo.

URSPRUNG

Rioja ligger i norra Spanien mitt emellan bergskedjorna Sierra de Cantabria och Sierra de la Demanda. Bergen skyddar regionen från både de kalla Atlantvindarna och de heta vindarna från Medelhavet. Rioja är uppdelat i tre underregioner; Rioja Alavesa, Rioja Alta och Rioja Oriental (tidigare kallat Rioja Baja). Druvorna till detta vin kommer från producentens egna gårdar Rioja Alavesa.

PRODUCENT

Faustino Martínez

SERVERINGSTIPS

Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



LAMM



NÖT

Smakbeskrivning

FÄRG

Mörk, röd färg.

DOFT

Nyanserad, utvecklad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, tobak, choklad, korinter, nougat, pomerans och vanilj.

SMAK

Nyanserad, utvecklad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kanel, kakao, nötter, dill, pomerans och vanilj.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAGRING

Vinet har lagrats två år och två månader i hälften franska och hälften amerikanska ekfat.

TILLVERKNING

Cirka sex veckors jäsning och skalmaceration vid 30 grader.

ÅRGÅNG

2011

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Biff med café de paris-smör




Vin nr 5

Palo Cortado

VIN, STARKVIN, SHERRY & MONTILLA, PALO CORTADO

Palo Cortado Península Solera Familiar

 Spanien, Andalusien, Jerez

Flaska 750 ml · 19 %

Nr 8233

264:-

352 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Brungul färg.

DOFT

Nyanserad doft med inslag av torkade fikon, farinsocker, sultanrussin och nötter.

SMAK

Nyanserad, mycket frisk, stiltypisk oxiderad smak med inslag av torkade fikon, farinsocker, sultanrussin, pomerans, marsipan och hasselnötter.

SÖTMA

FYLLIGHET



Produktinformation

RÅVAROR

Palomino

URSPRUNG

Jerez de la Frontera ligger i Andalusien i sydvästra Spanien.

PRODUCENT

Lustau

LAGRING

Vinet har lagrats på ekfat enligt ett traditionellt system som kallas "solera". Det innebär att viner från olika årgångar blandas med varandra enligt ett speciellt uppradat fatmönster. Metoden bidrar till ökad komplexitet och kompenserar för variationer mellan olika årgångar

TILLVERKNING

Palo cortado är en ovanlig typ av sherry. Vinet var från början ämnat att bli en fino eller amontillado. Under lagringen bildas oftast jästtäck, "flor", över vinet, som skyddar mot oxidation och bidrar till vinets karaktär. För en palo cortado försvinner jästtacket under lagringen och sherryn får en oxiderad ton. Stilen kan liknas vid ett mellanting av en amontillado och oloroso.

VISSTE DU ATT...

Flor är ett jästtäck som kan bildas om man inte fyller upp det fat eller den tank vinet förvaras i. Flortäcket ser ut som ett tjockt skum och består av jäst och andra mikroorganismer. Täckets skyddar vinet mot syre och oxidering men ger även smak till vinet.

SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 13°C som aperitif eller till kallskuret.



APERITIF



BUFFÉMAT



OST