

Munskänkarna Ljungskile Vintips

Presentation av vinerna 1 december 2022

Namn	Systemb. nr	Land	År	Druva	Pris sek
La Desirée	6321	Frankrike Loire	2021	Chardonney	99
Saint Auriol La Clape	4500	Frankrike Langedoc-Roussinon	2021	60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan	124
Rosso di Montalcino	2576	Italien	2020	Sangiovesi	149
Tamaral	2163	Spanien	2020	95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon	159
La Bastide Blanche	2262	Frankrike, Provance, Bandol	2020	70% mourvèdre, 25% grenache, 3% cinsault och 2% carignan	189

Vin nr 1

La Désirée



VIN, VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

La Désirée Chardonnay, 2021

 Frankrike, Loiredalen, IGP Val de Loire

Lättare glasflaska 750 ml · 12,5 %

Nr 6321

101:-

134:67 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Ljusgul färg.

DOFT

Fruktig, ungdomlig doft med inslag av gröna äpplen, persika, vita blommor och citrus.

SMAK

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av päron, honungsmelon, örter, persika och citrus.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



SERVERINGSTIPS

Serveras vid 8-10°C till vegetariskt eller till rätter av fisk eller skaldjur.



FISK



SKALDJUR



GRÖNSAKER

Produktinformation

RÅVAROR

Chardonnay.

URSPRUNG

IGP (Indication Géographique Protégée) Val de Loire sträcker sig längs med floden Loire i drygt 560 kilometer.

PRODUCENT

Les Frères Couillaud

Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Citron- och örtbakad kyckling

Citronen gör att rätten är syrlig och frisk. Det möts bäst av ett friskt vitt vin, som gärna kan vara aromatisk i smaken. En ljusare öl med måttlig beska som saison eller modern lager matchar också syrligheten väl. Ett kryddigt och mustigt rött vin passar också.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Crêpes/crepes med skaldjur

Dubbelmarinerad fläskfilé

åplock.

Färskost

Ghorme sabzi - persisk lammgryta med örter

Vin nr 2

Saint Auriol La Clape



EKOLOGISKT

VIN, RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Saint Auriol Chatelaine La Clape, 2021

🇫🇷 Frankrike, Languedoc-Roussillon, La Clape

Flaska 750 ml ▾ 14 %

Nr 4500

126:-

168 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Mörk, blårod färg.

DOFT

Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av plommon, peppar, hallon, choklad, svarta oliver och lakrits.

SMAK

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, svartpeppar, hallon, choklad, svarta oliver och lakrits.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

[Coeur de fileé Provencale](#)

Möraste delen av oxfilén. Ett smakrikt rött vin går bra till, men även mörkare öl och fatlagrat vitt vin.

SERVERINGSTIPS

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



LAMM



NÖT

Produktinformation

RÅVAROR

60% syrah, 30% grenache och 10% carignan.

URSPRUNG

La Clape ligger strax öster om staden Narbonne i västra Languedoc.

PRODUCENT

Les Domaines Auriol

OM PRODUCENTEN

Les Domaines Auriol har sitt säte i Lézignan-Corbières i Languedoc och ägs och drivs av Claude Vialade. Claude startade företaget 1995 efter att ha arbetat många år inom vinproduktion i södra Frankrike. Firman äger idag fyra olika slott där det bedrivs vinproduktion. Den största sysselsättningen är dock upphandling och export av regionala viner.

LAGRING

Vinet har lagrats ett år på ekfat.

TILLVERKNING

Två dagars inledande kallmaceration följt av tre veckors jäsning och skalmaceration.

JORDMÅN

Lera och kalksten.

ÅRGÅNG

2021

SKÖRD

Druvorna skördades för hand.

Rosso di

Vin nr 3



EKOLOGISKT

VIN, RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Col d'Orcia Rosso di Montalcino, 2020

🇮🇹 Italien, Toscana, Rosso di Montalcino

Lättare glasflaska 750 ml - 14 %

Nr 2576

151:-

201:33 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Rödblå färg

DOFT

Kryddig doft med inslag av fat, mörka körsbär, kryddpeppar, svarta vinbär, tobak, kanel och skogshallon.

SMAK

Kryddig smak med inslag av fat, mörka körsbär, skogshallon, kanel, lagerblad och svarta vinbär.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



NÖT



LAMM



VILT

Produktinformation

RÅVAROR

Sangiovese.

URSPRUNG

Rosso di Montalcino ligger i Toscana, drygt sex mil söder om Siena. Rosso di Montalcino omfattar samma avgränsade område som 'storebror' Brunello di Montalcino. Skillnaden är att vinet ofta kommer från yngre stockar, och att det har en kortare lagringstid på fat.

PRODUCENT

Col d'Orcia

Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Biff med café de paris-smör

Grillytan och smöret gör att ett fruktigt rött vin eller fatlagrat vitt vin passar. Öläälskaren kan gärna välja en fruktig ale som amerikansk pale ale, belgisk mörk eller bitter.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Coeur de filét Provencale

Grillplanka

Hare i gräddsås

Hargryta

Tamaral

Vin nr 4

VIN, RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Tamaral 2020

 Spanien, Kastilien-León, Ribera del Duero

Flaska 750 ml · 14 %

Nr 2163

161:-

214:67 kr/l

Produktinformation

RÅVAROR

95% tempranillo och 5% cabernet sauvignon.

URSPRUNG

Ribera del Duero ligger längs floden Duero i Kastilien-León på Spaniens högplatå. Här är klimatet kontinentalt vilket innebär kalla vintrar och heta somrar.

PRODUCENT

Bodegas Tamaral

SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



LAMM



NÖT



VILT

Smakbeskrivning

FÄRG

Mörk, blårod färg.

DOFT

Nyanserad, fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, vanilj, lavendel, plommon, choklad, svarta vinbär och nötter.

SMAK

Nyanserad, fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, vanilj, kakao, mörka körsbär, kardemumma, kaffe, viol och svarta vinbär.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Coeur de filét Provencale

Möraste delen av oxfilén. Ett smakrikt rött vin går bra till, men även mörkare öl och fatlagrat vitt vin.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Flankstek (grillad)

Grillad entrecote

Grillad lammentrecote med smörsås

Hårdost

Vin nr 5



La Bastide Blanche

VIN, RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

La Bastide Blanche 2020

Frankrike, Provence, Bandol

Lättare glasflaska 750 ml 14,5 %

Nr 2262

191:-

254:67 kr/l

Smakbeskrivning

FÄRG

Tät, mörk, blårod färg.

DOFT

Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, lagerblad, mörk choklad, lakrits och svarta oliver.

SMAK

Smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av björnbär, svartpeppar, plommon, kakao, rosmarin, lakrits och lagerblad.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Produktinformation

RÅVAROR

70% mourvèdre, 25% grenache, 3% cinsault och 2% carignan.

URSPRUNG

Bandol ligger vid kusten mellan Marseille och Toulon i södra Frankrike.

PRODUCENT

Earl Bronzo

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Coeur de filét Provencale

Möraste delen av oxfilén. Ett smakrikt rött vin går bra till, men även mörkare öl och fatlagrat vitt vin.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Flankstek (grillad)

Grillad lammencote med smörsås

Helstekt nötkött med rödvinssås

Helstekta lammracks

SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 18°C till smakrika rätter av lamm-, nöt- eller viltkött, gärna grytor eller stekar.



LAMM



NÖT



VILT