



Tack till Annchatrine, Björn och Maggan för Nyhetsprovningen!

Provningen var välbesökt, 27 personer valde att testa nya viner denna lördag. Förutom vin så fanns det vatten, vitt bröd, ost salt och olivolja.

Till kvällens bästa vita vin utsågs nr3, Jurtschitsch, och till bästa röda vin valdes nr 8, Forrester Estate.

Vi fick även lära oss att en bra Riesling ge den som dricker den ståpås. Hur många som fick ståpås av Jurtschnitsch'en får vara osagt, men god var den. Druvtypisk och 14 poäng.

Ett fyndklassat vin var även med, Atlántico Sur. Just under hundringen för denna handplockade Uruguayare.

Som bästa röda vin valdes glas nr 8, Forester Estate, med dubbelt så många röster som glas nr 7, Cannonau di Sardegna. Denna italienare fick för övrigt epitetet *"liten rondör i kroppen, fin syra och fullt anständig längd"* av Munsänkarnas provpanel. En liten rondör har väl många av oss, även så en anständig längd...

Nästa Nyhetsprovning blir i September, närmare bestämt den 16:e.

Nästa ordinarie provning blir även den i September, några dagar innan, närmare bestämt den 10:e, en lördag. Då kommer Vivanco att hålla en producentprovning för oss! (Jag kan inte komma ihåg att vi har haft någon producentprovning förr!)

Kommentarerna till respektive vin har kompletterats med Munsänkarnas provpanels kommentarer, i övrigt är det likt de papper som delades ut på provningen. Varje vin har en länk till systembolagets hemsida.

M MUNS KÄNKARNA


Ovansiljan

1. The Econic

VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

The Econic Nr 6716

Chardonnay, 2014

 USA, Kalifornien

99:-

Flaska, 750 ml

EKOLOGISKT

NYHET

Fruktig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, nötter, citrus, vanilj och örter. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÄGEL



FISK



FLÄSK

Alkoholhalt 14 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av röda äpplen, nötter, apelsin, smör och örter.

Råvaror Chardonnay

Sockerhalt 3 g/l

Producent Bonterra Vineyards

Om Producenten: Bonterra är en av de äldsta ekologiska vintillverkarna i USA och har sedan 1993 bara producerat vin från ekologiskt odlade druvor. Vinmakare är Jeffrey Cichocki.

Leverantör VCT Sweden AB

Lagring 70 procent av vin lagrades på en kombination av franska och amerikanska ekfat, i åtta månader.

Skörd Druvorna skördades både för hand och maskinellt, de två sista veckorna i september.

Odlingsområde: Kalifornien, på USAs västkust. Druvorna till detta vin kommer från områdena Mendocino och Lake County.

Jordmån Grus och lera.

Provning 2016-04-07

Förslutning Skruvkapsyl



Munskänkarna: 13 poäng. Öppen, fruktig och rostat ekig doft med persika, gula plommon, smör och vanilj. Medelfyllig, torr, avrundad smak med god kropp, balanserad syra, sammanstatta aromer med riktigt bra längd och en lite ekig beska som växer fram efterhand.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

2. Le Sabbie dell'Etna


VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Le Sabbie dell'Etna Nr 2372

Etna Bianco DOC, 2015

109:-

Flaska, 750 ml

 Italien, Sicilien, Etna

NYHET

Fruktig, något aromatisk smak med inslag av ananas, mandelblommor, gula päron, citrusskal, mineral och örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk, skaldjur eller kyckling.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÄGEL



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 13 %

Färg Ljusgul färg.

Doft Fruktig, något aromatisk doft med inslag av ananas, mandelblommor, gula päron, citrus och örter.

Råvaror 60% carricante och 40% catarratto.

Socketthalt 4 g/l

Producent Firriato

Leverantör Giertz Vinimport AB

Tillverkning/Vinifiering Jäsning på ståltankar i 15 dagar, vid en temperatur av 16-18°C.

Skörd Druvorna plockades för hand i oktober.

Odlingsområde: Druvorna till detta vin kommer från vingården Castiglione di Sicilia, som är belägen på 500-600 meters höjd över havet, på den nordöstra sidan av vulkanen Etna.

Jordmån Lera och sand.

Provning 2016-04-08

Förslutning Naturkork



Munskänkarna: 12,5 poäng, ej prissvärd. Ung doft med äpple och andra gula frukter. Medelfyllig, torr, fruktig, något sträv smak med balanserad syra, god längd och avvägt slut. Mix av carricante och catarratto.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

3. Jurtschitsch

(bäst av de vita vinerna)

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Jurtschitsch Nr 2939

Langenlois Riesling Reserve, 2014

139:-

Flaska, 750 ml

 **Österrike**, Niederösterreich, Kamptal

EKOLOGISKT

NYHET

Nyanserad, något aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, mineral, persika, ananas, citrusskal och örter. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Nyanserad, något aromatisk doft med inslag av päron, mineral, persika, ananas och lime.

Råvaror Riesling

Sockerkhalt 5 g/l

Övrigt Distriktet Kamptal kan använda beteckningen DAC (Districtus Austriae Controllatus). I lagstiftningen ingår bland annat att dessa viner inte får ha fatkaraktär.

Producent Weingut Jurtschitsch

Om Producenten: Weingut Jurtschitsch är ett mycket gammalt vineri, med månghundraåriga anor. Idag drivs företaget av Alwin Jurtschitsch, som har vuxit upp på egendomen, och hans fru Stephanie Jurtschitsch. Alwin har under några år arbetat på andra vingårdar i Australien, Nya Zeeland och Frankrike. Han återvände till Kamptal för cirka 7 år sen. Stephanie kommer ursprungligen från Rheinhessen, Tyskland.

Leverantör Enjoy Wine & Spirits AB **Hållbarhet** Kan lagras.

Odlingsområde: Distriktet Kamptal ligger i regionen Niederösterreich, drygt fem mil nordväst om Wien.

Provning 2016-04-05 **Förslutning** Skruvkapsyl

Munskänkarna: 14 poäng. Fruktig doft med äpple, päron, persika, lite mineral och gummi. Medelfyllig, torr, fruktig smak med pigg attack, nyanserad mitt med frisk syra, riktigt bra längd och rent slut med päron och citrus. Ekologiskt.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. Dreissigacker

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Dreissigacker Nr 5823

Riesling Alte Reben, 2015

149:-

Flaska, 750 ml

 **Tyskland**, Rheinhessen

EKOLOGISKT

NYHET

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av äpplen, apelsinblommor, persika, mineral och kryddor. Serveras vid cirka 8°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Nyanserad, fruktig doft med inslag av ananas, apelsinblommor, persika, mineral, kryddor och gula äpplen.

Råvaror Riesling

Socketthalt <3 g/l

Producent Weingut Dreissigacker

Om Producenten: Weingut Dreissigacker är beläget i byn Bechtheim i Rheinhessen. Egendomen grundades 1728 av Jacob Sauer, och omfattar idag över 17 hektar vingårdar, varav 40 procent är planterade med riesling. Vinmakare är Jochen Dreissigacker.

Leverantör Bornicon & Salming

Hållbarhet Kan lagras.

Odlingsområde: Rheinhessen ligger vid floden Rhens vänstra strand, mellan städerna Mainz och Worms.

Provning 2016-04-05 Förslutning: Skruvkapsyl

Munskänkarna: 13,5 poäng Ej prisvärt

Ung, fruktig, lite blommig rieslingdoft med visst djup och toner av gula och gröna äpplen, persika och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig och lite jordig smak med ännu unga aromer, bra längd och ren, äpplig syra.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. Conde del Real Agrado

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Conde del Real Agrado Nr 2756

99:-

Reserva, 2010

Flaska, 750 ml

 Spanien, Rioja

NYHET

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, katrinplommon, kakao, tobak, rostade nötter och mynta. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, röd färg.

Doft Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, katrinplommon, choklad, tobak, kaffe och mynta.

Råvaror Garnacha, tempranillo, graciano och mazuelo.

Sockerhalt <3 g/l

Producent Viñedos de Alfaro

Om Producenten: Viñedos de Alfaro har fått sitt namn efter att 60 hektar av totalt 95 hektar av producentens vingårdar ligger i Alfaro. Alfaro ligger i södra Rioja, i området Rioja Baja.

Leverantör Theisvine AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsningen skedde under temperaturkontroll. Under macerationstiden tillämpades remontage (överpumpning av skalmassan), och delestage (återpumpning av musten över skalmassan via en extern tank).

Lagring Vinet lagrades i ett och ett halvt år på amerikanska och franska ekfat. Vinet lagrades också på flaska hos producenten innan det släpptes till försäljning.

Odlingsområde: Rioja ligger i norra Spanien.

Provning 2016-04-08 **Förslutning** Naturkork

Munskänkarna: 13 poäng

Utvecklad doft med plommon, syltade jordgubbar, ek, vanilj, dill och choklad i tonerna. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med tydlig, lite torr tanninstruktur, bra syra, tilltagen längd och varm avslutning. Rioja i lite robustare stil.



M MUNS KÄNKARNA


Ovansiljan

6. Atlántico Sur

RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Atlántico Sur Nr 6335

Tannat Reserve, 2015

 Uruguay, Canelones

99:-

Flaska, 750 ml

NYHET

Nyanserad, fruktig smak med inslag av fat, blåbär, timjan, svarta vinbär, lakrits, kakao och svarta oliver. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT



Alkoholhalt 14 %

Färg Tät, mörk, blålila färg.

Doft Nyanserad, fruktig doft med inslag av fat, blåbär, färska örter, svarta vinbär, lakrits, mineral och svarta oliver.

Råvaror Tannat.

Sockerkhalt <3 g/l

Producent Establecimiento Juanico

Om Producenten: Establecimiento Juanico drivs och ägs av grundaren Juan Carlos Deicas tillsammans med hans barn och barnbarn. Egendomen omfattar 240 hektar vinodlingar som är planterade med ett stort antal druvsorter, både gröna och blå.

Leverantör Chris-Wine AB

Hållbarhet Kan lagras.

Tillverkning/Vinifiering: Druvorna sorterades. Inledande skalmaceration i tre dagar.

Skörd Druvorna skördades för hand under de svala morgontimmarna.

Odlingsområde: Departementet Canelones ligger cirka tre mil utanför Montevideo. Området kyls nattetid ner av vindar från Atlanten, vilket är gynnsamt för druvodling.

Jordmån Kalkjord.

Provning 2016-04-05

Förslutning Naturkork

Munskänkarna: Atlantico 14 poäng, Fynd. Opak, svartblåröd färg. Återhållen, ung doft med plommon, mörka bär, lakrits, läder och tjära i tonerna. Drygt medelfyllig, innehållsrik, fruktig och druvtypiskt sträv smak med bra syra, sammansatta aromer med riktigt bra längd och varm, stadig avslutning.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan


7. Cannonau di Sardegna

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Cannonau di Sardegna Nr 2004

Riserva, 2013

119:-
Flaska, 750 ml

 Italien, Sardinien, Cannonau di Sardegna

NYHET

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, rosor, pomerans, kakao, sandelträ, tobak och vitpeppar. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött, gärna grytor eller stekar.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



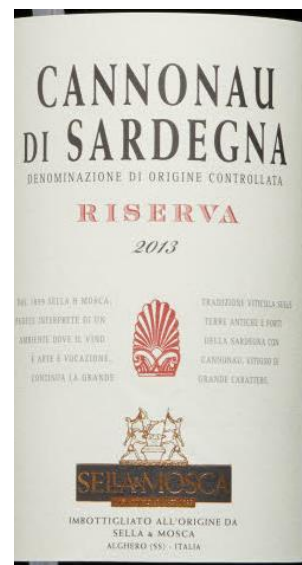
LAMM



HÖT



VILT



Alkoholhalt 14 %

Färg Röd färg.

Doft Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, rosor, pomerans, choklad, sandelträ och vitpeppar.

Råvaror Cannonau.

Socketthalt <3 g/l

Producent Tenuta Sella & Mosca

Om Producenten: Tenuta Sella & Mosca ligger ungefär en mil norr om Alghero, på nordvästra Sardinien. Företaget grundades 1899 och omfattar 541 hektar mark.

Leverantör Matric Italgross AB

Tillverkning/Vinifiering: Inledande kallmaceration i tre dagar. Jäsningen skedde vid en temperatur av 25-28°C i tolv dagar.

Lagring Vinet lagrades på slavonska ekfat i två år. Efter buteljeringen lagrades vinet i ett år på flaska hos producenten innan försäljning.

Skörd Skörden skedde under senhösten, då druvorna torkat en aning.

Odlingsområde: Ursprungsangivelsen Cannonau di Sardegna täcker in hela Sardinien.

Provning 2016-04-08 **Förslutning** Naturkork

Munskänkarna: 13,5 p. Trevligt utvecklad doft med röda bär, plommon, torkad frukt, lite svamp, örter och rostade fat. Medelfyllig, varm, fruktig smak med bra tanninstruktur, *liten rondör i kroppen, fin syra och fullt anständig längd.*

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

8. Forester Estate (bäst av de röda vinerna)

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Forester Estate Nr 6486
Cabernet Sauvignon, 2014

179:-
Flaska, 750 ml

 **Australien**, Western Australia, Margaret River

NYHET

Balanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, choklad, plommon, kaffe, ceder och örter. Serveras vid 18°C till smakrika, gärna grillade rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, blårod färg.

Doft Mycket fruktig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, choklad, blåbär, kaffe, lakrits och grön paprika.

Råvaror 92% cabernet sauvignon, 4% cabernet franc, 4% petit verdot.

Sockerkhalt <3 g/l

Producent Forester Estate

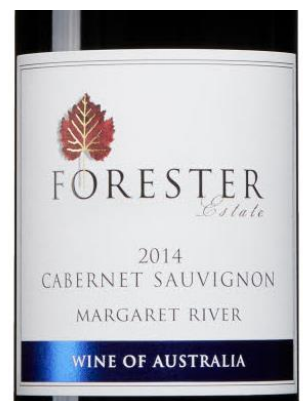
Om Producenten: Forester Estate grundades 2002 av familjen McKay. Egendomen ligger i Yallingup i den norra delen av Margaret River. Vingårdarna omges av stora eukalyptusträd, och det var dessa träd som var områdets största inkomstkälla när skogsindustrin etablerades 1850. Skogsbruket medförde att marken öppnades upp, och blev tillgänglig för vinodling. Skogsbruket har gett egendomen dess namn, forest är det engelska ordet för skog. Vinmakare på Forester Estate är Todd Payne.

Leverantör People Wine AB

Hållbarhet Kan lagras.

Tillverkning/Vinifiering: Jäsning och skalmaceration skedde under temperaturkontroll vid 22 till 24°C på små, öppna jäskar i sju till 30 dagar. Musten dränerades dagligen från skalen och fördes sedan tillbaks över skalhatten. Efter jäsningen pressades vinet och fördes över på ekfat för lagring.

Lagring Vinet lagrades på franska ekfat om 225 liter i ett år och åtta månader. 33 procent av faten var nya, resterande del fat var av varierande ålder.



M MUNS KÄNKARNA



Ovansiljan

Skörd Druvorna skördades för hand under de svala morgontimmarna. Skörden skedde från den 9 till den 18 april.

Odlingsområde: Margaret River ligger 20 mil söder om staden Perth, i delstaten Western Australia. Det har funnits mindre vinodlingar i området sedan 1830-talet, då de första européerna bosatte sig där. I början av 1900-talet ökade odlingarna markant, då italienska immigranter utökade odlingsarealen och vinproduktionen i området.

Jordmån: Eroderad granit och gnejs. Denna grusiga jordmån kallas ibland för kaffesten.

Provning 2016-04-08

Förslutning Skruvkapsyl

Munskänkarna: 15 poäng

Fruktig doft med svarta vinbär, blåbär, örter ek och cedertoner. Medelfyllig, rik, fruktig smak med avrundad början, uppstramande mitt med god strävhet, fin syra och sammansatta aromer med tilltagen längd samt varm avslutning.