



Sammanfattning av Nyhetsprovningen 2016-03-11

Annchatrine, Maggan och Björn höll i tåtarna även för årets första, mycket välbesökta nyhetsprovning, med utmärkt resultat.

Nytt rekord för antal deltagare, eventuellt kommer Nyhetsprovningarna att flyttas till fredagar i st f torsdagar.

Vi provade 2 vita och 6 röda viner, till detta serverades vatten, vitt bröd, ost, olivolja och salt.

Vilka viner det var avslöjades inte förrän var och en hade fått bilda sig en egen uppfattning om vad som serverades.

Nästa nyhetsprovning kommer först i juni, 2016-06-09, några dagar efter Vinvandringen på Sollerön.

Nedan följer en redovisning av respektive vin samt länkar till systembolagets hemsida.

Informationen är framför allt hämtad från systembolaget men formaterad för att kunna skrivas ut sidvis, istället för att vara optimerat att passa till en mobiltelefon...

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

1 [Château Haut-Cazevert](#)


VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Château Haut-Cazevert Nr 4006

2014

99:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Bordeaux, Entre-Deux-Mers

NYHET

Nyanserad, fruktig mycket frisk smak med fatkarakter, inslag av krusbär, nötter, citrus, örter och smör. Serveras vid 12-14°C till smakrika rätter av fisk, skaldjur, eller till rätter av ljust kött.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÄGEL



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %
Färg Ljus, gul färg.
Doft Nyanserad, fruktig doft med fatkarakter, inslag av gula päron, nötter, citrus, örter och smör.
Råvaror 60% sauvignon gris, 30% sémillon och 10% sauvignon blanc.
Sockerkhalt <3 g/l
Producent Château Haut Cazevert
Leverantör Krates Vin & Delikatesser
Lagring Vinet lagrades ett halvår på ekfat.
Odlingsområde: Entre-Deux-Mers är beläget mellan floderna Garonne och Dordogne i Bordeaux. Distriktet omfattar 1 500 hektar, och fick appellationsstatus 1937. Appellationen reglerar produktion av vitt vin av druvsorterna sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon och muscadelle.
Provning 2016-01-07
Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

2. [Rully Premier Cru](#)


VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

Rully Premier Cru Nr 5613

Les Grésigny, 2014

199:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Bourgogne, Côte Chalonnaise, Rully, Rully Premier Cru

NYHET

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av mineral, gröna äpplen, örter, nötter och citron. Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk eller ljust kött.



SÛTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÅGEL

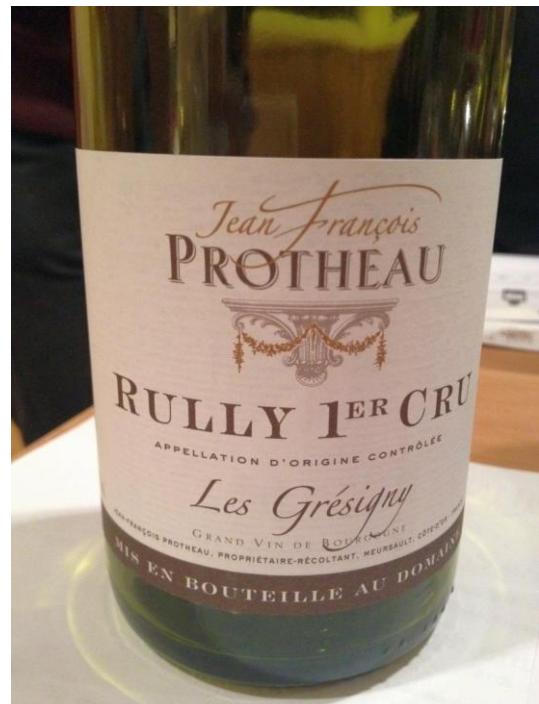


FISK



FLÄSK

Alkoholhalt 12,5 %
Färg Ljus, gul färg.
Doft Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av gula äpplen, mineral, bivax, örter och citrus.
Råvaror Chardonnay
Sockerhalt <3 g/l
Producent Domaine J. F. Protheau
Leverantör Miguel Torres
Hållbarhet Kan lagras.
Tillverkning/Vinifiering: Druvorna pressades var-samt i en pneumatisk press. Jäsningen skedde sedan på ekfat, 30 procent av dessa fat var nya.
Lagring Vinet lagrades på ekfat i ett år och två månader.
Skörd Manuell skörd.
Odlingsområde: Kommunen Rully ligger i området Côte Chalonnaise i Bourgogne. Druvorna till detta vin kommer från vingårdsläget Les Grésigny.
Provning 2016-01-11
Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

3. [Domaine des Pasquiers](#)

(Fyndklassad av Munsänkarna, drickes nu eller inom sju år..)


RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Domaine des Pasquiers Nr 2298

Plan de Dieu, 2014

99:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Rhonedalen, Côtes du Rhône, Côtes-du-Rhône-Villages

EKOLOGISKT

NYHET

Kryddig, nyanserad smak med inslag av skogshallon, plommon, svartpeppar, lagerblad, sandelträ och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 14 %
Färg Mörk, blårod färg.
Doft Kryddig, nyanserad doft med inslag av skogshallon, blåbär, svartpeppar, lagerblad och färska örter.
Råvaror 60% grenache, 30% Syrah och 10% mourvèdre.
[\(Enligt producenten: "Blend of Black Grenache, Syrah, Cinsault and Black Carignan!"\)](#)

Sockerhalt <3 g/l

Producent Domaine des Pasquiers

Om Producenten: Domaine des Pasquiers grundades 1935 av Paul Lambert. Egendomen omfattar 100 hektar, varav 87 hektar är planterat med vinstockar. Idag drivs firman av Pauls barnbarn, bröderna Jean-Claude och Philippe. Jean-Claude och Philippe planterade om vingårdarna under 2000-talet, och bytte delvis ut odlingen av grenache till att odla mer utav syrah och mourvèdre. Bröderna har odlat ekologiskt sedan 2010.

[Även Bed & Breakfast!](#)



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. [Chateau Croix de Thomas](#)

RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

Chateau Croix de Thomas

129:-

Flaska, 750 ml

Nr 3158

2010

 Frankrike, Bordeaux, Saint-Georges-Saint-Emilion

NYHET

Nyanserad, balanserad smak med fatkaraktär, inslag av plommon, svarta vinbär, ceder, kakao, läder, tobak och kaffe. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LÄMM

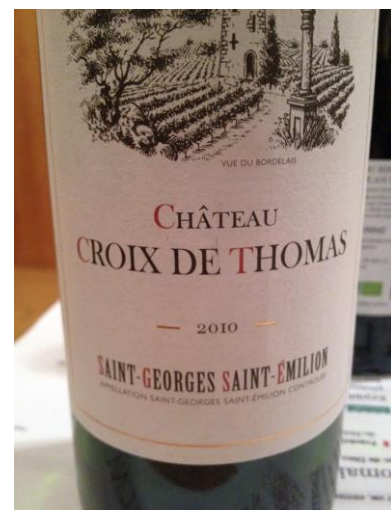


HÜT



VILT

Alkoholhalt 14,5 %
Färg Mörk, röd färg.
Doft Nyanserad, fruktig, något utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av plommon, svarta vinbär, ceder, choklad, läder och kaffe.
Råvaror 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon och 10% cabernet franc.
Sockehalt <3 g/l
Leverantör janake wine group AB
Hållbarhet Kan lagras.
Tillverkning/Vinifiering: Druvorna pressades varsamt. Därefter 6-7 dagars kallmaceration på temperaturkontrollerade ståltankar. Efter avslutad kallmaceration jäste musten vid en temperatur av max 28°C i cirka en månad. Vinet genomgick den malolaktiska jäsningsen på ståltankarna innan det fördes över till ekfat för lagring.
Lagring: Ett år på franska ekfat om 225 liter. 70 procent av dessa var nya och resterande 30 procent var ett och två år gamla.
Skörd: Druvorna plockades för hand. Skördeuttaget var 68 hektoliter per hektar.
Odlingsområde: Saint-Emilion ligger cirka fyra mil nordost om staden Bordeaux i östra delen av regionen Bordeaux. Saint-Georges-Saint-Emilion är en liten satellit-appellation inom Saint Emilion och omfattar endast 200 hektar. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar vars medelålder är 30 år.
Jordmån Grus, kalk och lerjord.
Provning 2016-01-11 Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. [Tama](#)

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Tama Nr 2758

Vineyard Selection Pinot Noir, 2014

119:-

Flaska, 750 ml

 **Chile**, Leyda Valley

NYHET

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, choklad, örter, kanel, körsbär, kaffe och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av ljust kött, eller inte alltför smakrika rätter av lamm.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FLÄSK



LAMM

Alkoholhalt 14 %

Färg Ljus, blåröd färg.

Doft Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, choklad, mynta, kanel, körsbär och vanilj.

Råvaror Pinot Noir

Sockerkhalt <3 g/l

Producent Anakena

Om Producenten: Viña Anakena grundades av Felipe Ibáñez och Jorge Gutiérrez. Idag förfogar de över sammanlagt 413 hektar vinodlingar, vilka är fördelade på 155 hektar i Cachapoal Valley, 128 hektar i Leyda och San Antonio Valley, 70 hektar i Cerro Ninquén och Colchagua Valley samt 60 hektar i Las Cabras i Rapel Valley.

Leverantör Theisvine AB

Odlingsområde: Leyda Valley ligger mellan Santiago och kusten och är ett av Chiles svalare vinområden tack vare närheten till havet. Druvorna till detta vin kommer från en vingård som ligger cirka 1 mil från kusten på en höjd av 100 meter över havet.

Jordmån Lerjord.

Provning 2016-01-11

Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

6. [Ata Rangi](#)

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Ata Rangi Nr 6328

Crimson Pinot Noir, 2014

149:-

Flaska, 750 ml

 **Nya Zeeland**, Wellington, Martinborough

NYHET

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av hallon, jordgubbar, sandelträ, ingefära, kanel, mynta och choklad. Serveras vid 16-18°C till rätter av feta eller vilda fåglar samt till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



FYLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FLÄSK



LÄMM



NÖT

Alkoholhalt 14 %
Färg Mörk, blårod färg.
Doft Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av hallon, jordgubbar, lakrits, ingefära, kanel och choklad.
Råvaror Pinot Noir
Sockerhalt <3 g/l
Övrigt Klonerna av pinot noir som använts till detta vin är Abel, 5, 10/5 och Dijonkloner.
Producent Ata Rangi
Om Producenten: Ata Rangi grundades av ägaren Clive Paton. Namnet Crimson kommer av Project Crimson, ett projekt som arbetar med återplantering av de inhemska träd-sorterna pohutukawa och rata. Clive Paton är trädentusiast, och arbetar själv med att återplantera dessa träd, och en del av vinsten från försäljningen av Crimson går till Crimson Project.
Leverantör Gardo & Morris AB
Tillverkning/Vinifiering: Druvorna avstjälkades försiktigt, för att behålla så mycket hela druvor som möjligt. Inledande kallmaceration i två till sju dagar. Jäsning med naturliga jäststammar på ståltankar. Manuell, regelbunden nedtryckning av skalmassan under jäsningstiden.
Lagring Vinet lagrades i nio månader på franska ekfat, varav 20 procent var nya.
Skörd Druvorna plockades för hand mellan 11 mars och 5 april.
Odlingsområde: Martinborough ligger i Nordöns sydligaste region, Wellington. Druvorna till detta vin kommer från vinstockar som är 13-23 år gamla.
Provning 2016-01-11 Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

7. [Domaine Bousquet](#)


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Domaine Bousquet Nr 2342

Reserve Cabernet Sauvignon, 2013

109:-

Flaska, 750 ml

 Tillverkad i **Argentina**, Cuyo, Mendoza, Tupungato

EKOLOGISKT **NYHET**

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, björnbär, choklad, mynta, kaffe och vanilj. Serveras vid cirka 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



HÖT

Alkoholhalt 14,5 %

Färg Mörk, blårod färg.

Doft Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, björnbär, choklad, mynta, peppar och vanilj.

Råvaror 85% Cabernet Sauvignon och 15% malbec.

Socketthalt 4 g/l

Producent Domaine Bousquet

Om Producenten: Vinfirman grundades 1997 av Jean Bousquet. Idag ägs egendomen av Jeans barn och svärson. De förfogar över sammanlagt 150 hektar vinodlingar, varav 85 hektar ligger i Tupungato. Vinmakare är Emilio Abraham. Regionen har varma somrardagar, kalla nätter med låg luftfuktighet och sandrika jordar, vilket är goda förutsättningar för att producera vin.

Leverantör Vinia Sweden AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsning och skalmaceration vid en temperatur av max 30°C.

Lagring Tio månader på ett år gamla franska ekfat, om 225 liter.

Skörd Druvorna plockades för hand tredje veckan i april.

Odlingsområde: Mendoza ligger i västra Argentina, i höjd med Chiles huvudstad Santiago.

Druvorna till detta vin kommer från producentens vingård i Tupungato. Vingården omfattar 80 hektar och ligger vid foten av bergskedjan Anderna, på 1 200 meters höjd över havet. På grund av vingårdens läge så är luften frisk och klimatet svalt. Planteringsstätheten är 3 200 vinstockar per hektar.

Jordmån Sand- och lerjord.

Provning 2015-12-22

Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

8. [Roquette & Cazes](#)

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Roquette & Cazes Nr 2553

2012

199:-

Flaska, 750 ml

 Portugal, Douro

NYHET

Nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av björnbär, mörka körsbär, lagerblad, vanilj, kakao och peppar. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



Alkoholhalt 14,5 %
Färg Tät, mörk, blårod färg.
Doft Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av björnbär, plommon, mörka körsbär, lagerblad, choklad och peppar.
Råvaror 60% touriga nacional, 25% touriga franca och 15% tinta roriz.

Sockethalt <3 g/l

Producent Roquette & Cazes

Om Producenten: Roquette & Cazes är ett samarbete mellan den portugisiska producentfamiljen Roquette, från Quinta do Crasto och den franska producentfamiljen Cazes, från Château Lynch-Bages. I början av 2000-talet beslutade familjerna sig för att starta ett gemensamt projekt. Vinmakare är Daniel Llose, från Château Lynch-Bages och Manuel Lobo från Quinta do Crasto.

Leverantör Hjo Grosshandel AB

Hållbarhet Kan lagras.

Tillverkning/Vinifiering: Druvorna krossades. Jäsning och skalmaceration på ståltankar med regelbunden återpumpning av musten över skalmassan via en extern tank, så kallad delestage.

Lagring Ett och ett halvt år på franska ekfat, varav 70 procent av dessa var nya och 30 procent ett år gamla.

Skörd Druvorna plockades för hand.

Odlingsområde: Douro är beläget i norra Portugal, längs floden Douros dalgång. Druvorna till detta vin kommer från två olika vingårdar, varav den ena ligger i Cima Corgo och den andra i Douro superior.

Provning 2016-01-07

Förslutning Naturkork

