



## Sammanfattning av Nyhetsprovningen 2015-10-10

Annchatrine, Maggan och Björn höll i tåtarna för även denna nyhetsprovning, med utmärkt resultat.

Vi provade 4 vita och 4 röda viner, till detta serverades vatten, vitt bröd, ost, olivolja och flingsalt.

Denna gång avslöjades inte vilka viner som provades förrän var och en hade fått bilda sig en egen uppfattning om vad som serverades, något som uppskattades.

De utvalda vinerna bjöd på en hel del udda och för många nya druvor, även detta uppskattades självfallet.

Nästa nyhetsprovning är planerad att äga rum 10:e december, lagom före Lucia kommer skridande. Själva nyhetssläppet sker 1:a december.

Nedan följer en redovisning av respektive vin, med vår helt ovetenskapliga röstning samt länkar till systembolagets hemsida.

Informationen är 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 Cordillera (6623)

Framröstad som bästa vita vin denna provning.


VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

#### Cordillera (6623)

107:-

Sauvignon Gris, 2014

Flaska, 750 ml

 Chile, Valle Central

Nyanserad, aromatisk smak med inslag av svartvinbärsblad, päron, kiwi, citrus och örter. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Fisk



Skaldjur

● Nyhet

|                   |   |
|-------------------|---|
| Säljstart         | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt       | 13 %  |
| Färg              | Blek, ljusgul färg.   |
| Doft              | Nyanserad, aromatisk doft med inslag av svartvinbärsblad, päron, kiwi, citrus och grön sparris.   |
| Råvaror           | Sauvignon gris.   |
| Sockerkhalt       | <3 g/l  |
| Övrigt            | Sauvignon gris, även känd som sauvignon rosé är en mutation av sauvignon blanc med rosa skal. Druvan är inte fullt så aromatisk som sauvignon blanc och även om den ännu är ovanlig har intresset för den ökat. |
| Producent         | Miguel Torres Chile S.A   |
| Om Producenten    | Vinfirmen Torres grundades 1870 och har sitt säte i Vilafranca del Penedès, strax utanför Barcelona. Firman köpte en vingård om 100 hektar i Chile år 1979.   |
| Leverantör        | Miguel Torres   |
| Odlingsområde     | Valle Central sträcker sig 20 mil söderut från Santiago. Den består av fyra underregioner från norr till söder: Maipo, Rapel, Curico och Maule.   |
| Provning          | 2015-06-26  |
| Förslutning       | Skruvkapsyl   |
| Kr/l - jämförpris | 142,67  |



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #2 Solosole (4323)

Kom på delad andraplats av de vita vinerna denna provning.

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

#### Solosole (4323)

119:-

Vermentino, 2014

Flaska, 750 ml

 Italien, Toscana, Bolgheri

Mycket fruktig, något aromatisk smak med inslag av persika, färska örter, ananas, citrusskal och mineral. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller kyckling.



Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Fågel



Fisk



#### ● Nyhet

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Säljstart                | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt              | 13,5 %  |
| Färg                     | Ljusgul färg.   |
| Doft                     | Mycket fruktig, något aromatisk doft med inslag av persika, färska örter, ananas, vita blommor, citrus och mineral.   |
| Råvaror                  | Vermentino.   |
| Socketthalt              | <3 g/l  |
| Producent                | Poggio al Tesoro  |
| Om Producenten           | Poggio al Tesoro ligger 4,5 mil söder om Livorno i Bolgheri, Toscana.   |
| Leverantör               | The WineAgency Sweden AB  |
| Tillverkning/Vinifiering | De hela druvklasarna pressades varsamt. Därfter jäste musten på ståltankar vid en temperatur av 16°C i 20 dagar.  |
| Skörd                    | Druvorna plockades för hand mellan den 16 och 20 september. Skördeuttaget var 58 hektoliter per hektar.   |
| Odlingsområde            | Bolgheri ligger i Toscana, på den italienska västkusten. Druvorna till detta vin kommer från vingården Le Sondraie som ligger i västligt läge och omfattar sju hektar. Medelåldern på vinstockarna är nio år, och planteringstätheten är 7 936 vinstockar per hektar. |
| Jordmån                  | Sand-, grus och lerjord.  |
| Provning                 | 2015-06-26  |
| Förslutning              | Naturkork   |
| Kr/l - jämförpris        | 158,67  |

# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #3 Estancia (6320)

Kom på delad andraplats av de vita vinerna denna provning.


VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

#### Estancia (6320)

139:-

Chardonnay, 2013

Flaska, 750 ml

 USA, Kalifornien, Central Coast, Monterey County

Fruktig, nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av tropisk frukt, gula äpplen, nötter, citrus och smör. Serveras vid 8-10°C till fiskrätter eller ljust kött.



Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Fågel



Fisk



Fläsk



#### ● Nyhet

|                   |   |
|-------------------|---|
| Seljstart         | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt       | 13,5 %  |
| Färg              | Ljus, gul färg.   |
| Doft              | Fruktig, nyanserad doft med rostad fatkaraktär, inslag av tropisk frukt, gula äpplen, nötter, citrus och smör.                                    |
| Råvaror           | Chardonnay.   |
| Sockerhalt        | <3 g/l  |
| Producent         | Estancia Vineyards  |
| Om Producenten    | Vinmakare är Scot Dahlstrom.  |
| Leverantör        | Bibendum  |
| Lagring           | Hälften av vinet har lagrats på ekfat varav 25 procent av dessa var nya.  |
| Odlingsområde     | Monterey County ligger söder om San Fransisco. I området, som omfattar 16 000 hektar, finns också flera mindre AVA (American Viticultural Areas). |
| Provning          | 2015-06-29  |
| Förslutning       | Naturkork   |
| Kr/l - jämförpris | 185,33  |

# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #4 Chablis (5565)

Kom på fjärdeplats av de vita vinerna denna provning.


VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

#### Chablis (5565)

149:-

Sainte Claire, 2013

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bourgogne, Chablis

Mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, örter, mineral, smör och citron. Serveras vid cirka 8°C som aperitif, eller till rätter av fisk och skaldjur.



Sötma



Fyllighet



Fruktsyra



Aperitif



Fisk



Skaldjur

 Nyhet  Ekologiskt odlat



|                          |   |
|--------------------------|---|
| Säljstart                | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt              | 12,5 %  |
| Färg                     | Gul färg.   |
| Doft                     | Nyanserad doft med inslag av gula äpplen, örter, persika och mineral.   |
| Råvaror                  | Chardonnay.   |
| Socketthalt              | <3 g/l  |
| Producent                | J M Brocard   |
| Om Producenten           | Jean-Marc Brocard började att köpa vinodlingar under 1970-talet och äger idag cirka 100 hektar. Gradvis så har Jean-Marc överlåtit verksamheten till sin son Julien. En del av produktionen odlar Julien Brocard enligt biodynamiska principer, vilket bland annat innebär att man undviker användandet av syntetiskt framställda gödnings- och bekämpningsmedel. |
| Leverantör               | Johan Lidby Vinhandel AB  |
| Tillverkning/Vinifiering | Druvorna pressades i pneumatiska pressar. Därefter jäsnings med naturliga jäststammar i ståltankar.   |
| Odlingsområde            | Chablis ligger cirka 18 mil sydost om Paris. Vingården som druvorna till detta vin kommer ifrån omfattar 11 hektar. Vingården ligger sydvästligt läge i närheten av byn Préhy. Planteringstätheten är 5 700 vinstockar per hektar.  |
| Jordmån                  | Kalkhaltig lera med stor andel skaldjursfossil, så kallad kimmeridgelera.   |
| Provning                 | 2015-06-03  |
| Förslutning              | Skruvkapsyl   |
| Kr/1 - jämförpris        | 198,67  |

## #5 Château de Pierreux (2293)

Kom på fjärdeplats av de röda vinerna denna provning.


RÖTT VIN, MJUKT & BÄRIGT

### Château de Pierreux (2293)

99:-

2014

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Bourgogne, Beaujolais, Beaujolais Cru, Brouilly

Ungdomlig, bärig, något kryddig smak med inslag av blåbär, skogshallon, örter, körsbär och jordgubbar. Serveras vid cirka 16°C till smakrika rätter av fisk eller till ljust kött.



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Fågel



Fisk



Fläsk



#### Nyhet

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Säljstart                | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt              | 13 %  |
| Färg                     | Blålila färg.   |
| Doft                     | Ungdomlig, bärig, något kryddig doft med inslag av blåbär, skogshallon, örter, körsbär och jordgubbar.  |
| Råvaror                  | Gamay.  |
| Socketrhalt              | <3 g/l  |
| Producent                | Château de Pierreux   |
| Om Producenten           | Château de Pierreux ligger i hjärtat av Brouilly, det största av distriktet Beaujolais nio crus. Vingården ägs av bourgogneproducenten Mommessin som i sin tur ägs av regionens största vinfirma Boisset. |
| Leverantör               | Giertz Vinimport AB   |
| Tillverkning/Vinifiering | Vinet är gjort på 100 procent gamaydruvor från 40 till 45 år gamla vinstockar, planterade tätt med 10 000 stockar per hektar och skördade för hand.   |
| Jordmån                  | Sandig granitjord   |
| Provning                 | 2015-06-30  |
| Förslutning              | Naturkork   |
| Kr/l - jämförpris        | 132,00  |

# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #6 Santa Carolina (2742)

Kom på tredjeplats av de röda vinerna denna provning.


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

#### Santa Carolina (2742)

120:-

Specialities Carignan, 2011

Flaska, 750 ml

 Chile, Maule, Valle de Cauquenes

Nyanserad, fruktig smak med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, choklad, kryddor, kaffe, mörka körsbär och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Lamm



Nöt



Vilt



● Nyhet

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Seljstart                | 2015-09-01   |
| Alkoholhalt              | 15 %   |
| Färg                     | Tät, mörk, rödblå färg.  |
| Doft                     | Nyanserad, fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av plommon, mintchoklad, korinter, kaffe, mörka körsbär och vanilj.   |
| Råvaror                  | Carignan.  |
| Sockerhalt               | <3 g/l   |
| Producent                | Viña Santa Carolina  |
| Om Producenten           | Viña Santa Carolina grundades 1875 och tillverkar årligen omkring 15 miljoner liter vin.   |
| Leverantör               | Chris-Wine AB  |
| Tillverkning/Vinifiering | Vinet är gjort på 100 procent carignan som skördades för hand och krossades för att sedan ligga svalt i fem dagar innan jäsningsen sattes igång, detta för att extrahera färg- och smakämnen utan att få med för mycket bittra tanniner. Jäsningsen skedde vid en temperatur av 28°C i 16 dagar. |
| Lagring                  | Vinet lagrades i ett år på ekfat.  |
| Skörd                    | Druvorna kommer från gamla obevattnade och ouppbundna stockar i de svala delar av distriktet Maule som ligger närmare Stilla Havskusten. Stockarna är minst 80 år gamla och har inte ympats på amerikansk rot.   |
| Provning                 | 2015-06-30   |
| Förslutning              | Naturkork  |
| Kr/1 - jämförpris        | 160,00   |

# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #7 Losada (2713)

Kom på andraplats av de röda vinerna denna provning.

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

#### Losada (2713)

139:-

2012

Flaska, 750 ml

 Spanien, Bierzo

Nyanserad, fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka bär, plommon, kakao, örter, lakrits och vanilj. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Lamm



Nöt



Vilt

● Nyhet

|                   |  |
|-------------------|--|
| Säljstart         | 2015-09-01   |
| Alkoholhalt       | 14 %   |
| Färg              | Tät, mörk, blålila färg.   |
| Doft              | Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av mörka bär, plommon, choklad, örter, lakrits och vanilj.   |
| Råvaror           | Mencía.  |
| Socketthalt       | <3 g/l   |
| Producent         | Losada   |
| Om Producenten    | Bodega Losada är en relativt ung firma som grundades 2005 och uteslutande gör viner från Bierzo.   |
| Leverantör        | Miguel Torres  |
| Lagring           | Vinet har lagrats 12 månader på fat av fransk och amerikansk ek.   |
| Odlingsområde     | Bierzo ligger i nordvästra Spanien och omfattar drygt 3000 hektar vinodlingar. Man har ett hett inlandsklimat balanserat av influenser från Atlanten och den högplatå man ligger på, där vingårdarna ligger mellan 450 och 800 meter över havet. Den absolut vanligaste druvsorten är menzia som står för tre fjärdedelar av allt vin i området. |
| Jordmån           | Lerjordar.   |
| Provning          | 2015-06-30   |
| Förslutning       | Naturkork  |
| Kr/l - jämförpris | 185,33   |





# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

### #8 Montefalco Sagrantino (2296)

Framröstad som bästa röda vin denna provning.


RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

#### Montefalco Sagrantino (2296)

199:-

Cantina Le Cimate, 2010

Flaska, 750 ml

 Italien, Umbrien, Sagrantino di Montefalco

Kryddig, nyanserad smak med fatkarakter, inslag av plommon, mörk choklad, körsbär, lavendel, kaffe och svart te. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



Fyllighet



Strävhet



Fruktsyra



Lamm



Nöt



Vilt



|                          |   |
|--------------------------|---|
| Säljstart                | 2015-09-01  |
| Alkoholhalt              | 15 %  |
| Färg                     | Mörk, rödblå färg.  |
| Doft                     | Kryddig, nyanserad doft med fatkarakter, inslag av plommon, salvia, mörka körsbär, lavendel, sötlakrits och svart te.   |
| Råvaror                  | Sagrantino.   |
| Sockerhalt               | 3 g/l   |
| Producent                | Cantina Le Cimate   |
| Om Producenten           | Cantina Le Cimate ägs av familjen Bartoloni. Gården omfattar 28 hektar där 19 är planterade med vin.  |
| Leverantör               | People Wine AB  |
| Hållbarhet               | Kan lagras.   |
| Tillverkning/Vinifiering | Vinet är gjort på 100 procent sagrantino som jäste i 20 dagar.  |
| Lagring                  | Vinet lagrades först i åtta månader på små ekfat, sedan i fyra månader på större ekliggare och därefter i två år på tank. Efter buteljering har vinet legat minst 6 månader på flaska innan det lämnade vineriet. |
| Jordmån                  | Kalkhaltig lerjord.   |
| Provning                 | 2015-06-29  |
| Förslutning              | Naturkork   |
| Kr/l - jämförpris        | 265,33  |