



Tack till Annchatrine, Björn och Maggan för Nyhetsprovningen!

Denna gång skulle vi ha varit 24 personer på nyhetsprovningen, visst frånfälle gjorde dock att vi blev lite färre.

Förutom vin så fanns det vatten, vitt bröd, ost, salt och olivolja.

Bortsett från provning av nio (!) olika viner fick vi dessutom lära oss hur man räknar "nians tabell" på ett enkelt sätt. En extra eloge till Annchatrine för detta!

Denna gång var det många fyndklassade viner om man ser till Munsänkarnas provning av nyheterna. Kvällens överraskning var nog vin nummer ett, det alkoholfria alternativet... "Eins, Zwei, Zero"... Den vitsiga producenten har även (torra) viner som heter "Eins, Zwei, Dry", dels en [Riesling](#), dels en [Pinot Noir](#) (Rosé!).

Kommentarerna till respektive vin har som vanligt en länk till systembolagets hemsida.

Nästa Nyhetsprovning blir först i december, närmare bestämt den 9:e.

Nästa ordinarie provning blir redan den 15:e oktober.

Då är det dags för en stationsprovning, denna kommer Anders Thomée att hålla i. Vi ser fram mot denna.

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

1. Leitz Eins Zwei Zero

(finns t ex i Rättvik och i Orsa, inte i Mora)


ALKOHOLFRIIT, VITT

Leitz Eins Zwei Zero Nr 11901

69:-

Riesling, 2015

Flaska, 750 ml

 Tyskland

NYHET

Ungdomlig, fruktig smak med liten sötma, inslag av päron, gröna äpplen, citrus och krusbär. Servears vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt	0 %
Färg	Ljuskul färg.
Doft	Ungdomlig, fruktig doft med inslag av persika, päron, gröna äpplen och citrus.
Råvaror	Riesling
Sockethalt	47 g/l
Producent	Josef Leitz
Leverantör	Johan Lidby Vinhandel AB
Provning	2016-06-23
Förslutning	Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

2. Somdinou, Blanco, 2015


VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Somdinou Nr 2791

119:-

Blanco, 2015

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Terra Alta

NYHET

Ungdomlig, fruktig, aningen kryddig smak med inslag av gula päron, persika, rökig mineral, färska örter och citrus. Server vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 13,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Ungdomlig, fruktig, aningen kryddig doft med inslag av gula päron, persika, rökig mineral och citrus.

Råvaror 70% grenache blanc, 22% macabeo och 8% viognier

Socketrhalt <3 g/l

Övrigt Somdinou är katalanska och betyder "vi är nitton". Ordet anspelar på att det är 19 odlare som står bakom detta vin.

Producent Celler Coop. Gandesa

Om Producenten: Gandesa är ett kooperativ som bildades 1918, och omfattar 1 000 hektar vingårdar. Idag är 129 familjer medlemmar, de flesta är vinproducenter sedan fyra eller fem generationer. Vinmakare är Toni Coca i Fitó.

Leverantör Concealed Wines AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsningen skedde på temperaturkontrollerade ståltankar.

Skörd Druvorna skördades för hand under de två sista veckorna av september.

Odlingsområde: Terra Alta är det sydligaste av Kataloniens elva vindistrikt. Drygt 9 000 hektar är upplåtet till vinodling. Vingårdarna ligger på en höjd av 350-450 meter över havet bakom en liten bergskedja som skyddar mot fukt och blåst från Medelhavet. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar med en ålder på 30 till 70 år.

Jordmån Ler- och kritjord.

Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan


3. Schneeberger Sauvignon Blanc Klassik, 2015

(finns inte i Dalarna...)

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Schneeberger Nr 2564
Sauvignon Blanc Klassik, 2015

120:-
Flaska, 750 ml

 **Österrike**, Steiermark, Südsteiermark

NYHET

Aromatisk, ungdomlig smak med inslag av svartvinbärsblad, krusbär, gul kiwi, gröna äpplen och lime. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %
Färg Ljusgul färg.
Doft Aromatisk, ungdomlig doft med inslag av svartvinbärsblad, krusbär, gul kiwi, passionsfrukt och lime.
Råvaror Sauvignon Blanc
Sockerkhalt 4 g/l
Producent Johann Schneeberger
Om Producenten: Weingut Johann Schneeberger grundades 1870. Egendomen omfattar 80 hektar vinodlingar som ligger nära gränsen till Slovenien, i Sausal, i Südsteiermark. Vinmakare är Johann Schneeberger.
Leverantör Giertz Vinimport AB
Tillverkning/Vinifiering: Jäsning på temperaturkontrollerade ståltankar.
Skörd Druvorna plockades för hand.
Odlingsområde: Südsteiermark ligger söder om staden Graz, i regionen Steiermark i Österrikes sydöstra del.
Provning 2016-06-27
Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

4. Imago 2015

Imago Nr 3211
2015

79:-
Flaska, 750 ml

 **Argentina**

NYHET

Fruktig, ungdomlig smak med inslag av blåbär, viol, svarta vinbär, lakrits, kryddor och örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt	13,5 %
Färg	Mörk, blåröd färg.
Doft	Fruktig doft med inslag av blåbär, viol, svarta vinbär och mynta.
Råvaror	60% malbec, 35% petit verdot och 5% cabernet sauvignon
Sockerhalt	<3 g/l
Producent	Grupo Peñaflor SA
Leverantör	Spendrups Bryggeri AB
Provning	2016-06-29
Förslutning	Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

5. Reyneke Vinehugger, Cabernet Sauvignon Merlot, 2015

(Fanns i Mora, allt slutsålt!)


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Reyneke Vinehugger Nr 6455

Cabernet Sauvignon Merlot, 2015

79:-

Flaska, 750 ml

 **Sydafrika**, Western Cape

EKOLOGISKT **NYHET**

Fruktig smak med inslag av fat, svarta vinbär, blåbär, mynta, lakrits och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, röd blå färg.

Doft Fruktig doft med inslag av fat, svarta vinbär, blåbär, mynta, nougat och vanilj.

Råvaror Cabernet sauvignon och merlot

Sockerkhalt <3 g/l

Producent Reyneke Winery

Om Producenten: Reyneke Farm grundades 1863 under namnet Uitzicht, som betyder "utsikt". Gården togs över av Johan Reyneke år 1998, och produktionen ställdes då om till ekologisk och biodynamisk. Detta innebär att gården inte använder gifter för bekämpning av ogräs och skadeinsekter, utan planterar konkurrerande växter och låter ankor gå i vingården och äta småkryp. Man använder också "avfall" från gården för att framställa gödningsmedel. Vinmakare är Rudiger Gretschel, assisterande vinmakare är Jessika Garlick.

Leverantör Prime Wine Sweden AB

Odlingsområde: Western Cape är ett samlingsnamn för ett flertal vinområden runt Kapstaden.

Provning 2016-06-29

Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

6. Misty Cove, Organic Pinot Noir, 2015 (Finns i Orsa!)

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Misty Cove Nr 2140

Organic Pinot Noir, 2015

149:-

Flaska, 750 ml

 Nya Zeeland, Marlborough

EKOLOGISKT

NYHET

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, ingefära, lingon, nougat, kryddpeppar och hallon. Serveras vid cirka 16°C till stekt fisk, eller till rätter av ljust kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FISK



FLÄSK



BUFFÉMAT

Alkoholhalt 13 %
Färg Rödblå färg.
Doft Nyanserad, druvtypiskt kryddig doft med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, ingefära, körsbär, nougat och hallon.
Råvaror Pinot Noir
Sockerkhalt <3 g/l
Producent Misty Cove
Om Producenten: Misty Cove grundades och drivs av Andrew Bailey, som har en bakgrund som rugbyspelare. Firman förfogar över 50 hektar vinodlingar.
Leverantör Enjoy Wine & Spirits AB
Tillverkning/Vinifiering: Inledande kallmaceration i tre dygn. Därefter alkoholjäsning med naturliga jäststammar på ståltankar. Den malolaktiska jäsningen skedde på franska ekfat, ett och två år gamla.
Lagring Nio månader på franska ekfat.
Odlingsområde: Regionen Marlborough ligger på Sydöns nordöstra del.
Provning 2016-06-29
Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

7. Torraccia del Piantavigna, Ghemme, 2001

Torraccia del Piantavigna Nr 2339

149:-

Ghemme, 2001

Flaska, 750 ml

 Italien, Piemonte, Ghemme

NYHET

Utvecklad, nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, kakao, nypon, rosor, kaffe och vanilj. Serveras vid cirka 18°C til rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



HÖT



VILT

Alkoholhalt 13,5 %
Färg Mörk, tegelröd färg.
Doft Utvecklad, nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, läder, nypon, rosor och pomerans.
Råvaror Spanna (Nebbiolo)
Sockerkhalt <3 g/l
Övrigt Odlingssäret 2001 kännetecknades av en ovanligt torr sommar. Skörden räddades av att det kom regn i september så att de flesta druvorna kunde mogna. Skörden skedde tidigare än normalt, druvorna var små och fria från sjukdomar som en följd av torkan.
Producent Torraccia del Piantavigna
Leverantör Winepartners Nordic AB
Odlingsområde: Ghemme ligger i nordvästra Italien, i dalen vid foten av bergsmassivet Monte Rosa i Alperna.
Jordmån Sandblandad lera.
Provning 2016-07-04
Förslutning Naturkork



Från Systembolagets "Dryckesfakta":

Distrikt: Piemonte **Betyg:** 4

"Den milda vintern och våren gav en jämn blom- och fruktsättning. Frost i april, följd av hagel, minskade den potentiella skörden något. Sommaren var torr och het och Piemonte klarade sig bra från regn i september. Den sent mognande nebbiolo gynnades av det vackra oktobervädret."

8. The Stumbling Block, Sangiovese Petit Verdot, 2015

(Kvällens bästa röda enligt röstning!)


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

The Stumbling Block Nr 6284

Sangiovese Petit Verdot, 2015

94:-

Flaska, 750 ml

 **Australien**, South Eastern Australia

NYHET

Mycket fruktig smak med fatkaraktär, inslag av blåbär, choklad, körsbär, nougat, örter, lakrits och vanilj. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



HÖT

Alkoholhalt 14 %
Färg Mörk, blårod färg.
Doft Fruktig doft med fatkaraktär, inslag av blåbär, choklad, körsbär, nougat, örter och vanilj.
Råvaror Sangiovese.
Sockerkhalt <3 g/l
Producent Carramar Estate
Leverantör Galatea AB
Odlingsområde: South Eastern Australia är en övergripande ursprungsbeteckning för viner från delstaterna New South Wales, Queensland, South Australia och Victoria.
Provning 2016-06-28
Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

9. Graham's, Fine Ruby Port

(Passade extra bra till lite Gruyère-ost!)


PORTVIN, RÖTT

Graham's Nr 8376

Fine Ruby Port

99:-

Flaska, 750 ml

 Portugal, Porto

NYHET

Fruktig, balanserad, söt smak med inslag av plommon, mörka körsbär, svartpeppar, choklad, örter och sötlakrits. Serveras vid 16-18°C till lagrade ostar eller desserter.



SÖTMA



FYLLIGHET



DESSERT



OST

Alkoholhalt 19 %

Färg Tät, mörk, blåröd färg.

Doft Fruktig, nyanserad doft med inslag av plommon, mörka körsbär, svartpeppar, choklad och lakrits.

Sockerhalt 105 g/l

Övrigt Ruby Port är en beteckning för portvin som är tillverkat av en blandning av vin från flera årgångar, som lagrats i ungefär tre år. Vinet ska drickas ungt och behöver inte lagras på flaska. Ordet "ruby", som betyder "rubin", anspeglar på det unga vinets blåroda färg.

Producent Graham's

Om Producenten: Graham's grundades 1820 av de skotska bröderna William och John Graham. Idag ägs Graham's av familjen Symington. Druvorna till Graham's viner tas från fem vingårdar; Quinta dos Malvedos, Quinta do Tua, Quinta das Lages samt Quinta da Vila Vela och Quinta do Vale de Malhadas.

Leverantör Hjo Grosshandel AB

Provning 2016-07-04

Förslutning Naturkork

