

Spännande viner från Nya Zeeland.



Specialprovning i lilla källarlokalen

Denna gång fokuserar vi på den ganska nya kvalitetsproducenten **Man O War** från Nya Zeeland.

Högst upp vid Auckland ligger vingården.

Vår egen medlem Peter Smith leder oss genom provningen av två vita och fyra röda viner.

Vinerna har blivit internationellt uppmärksammade.

Exempelvis var ett av dom (Dreadnought Syrah) det enda vin,

som förekom två gånger i den kända vintidningen Decanters lista över 2015 års 50 bästa viner.

Man hade fått med två årgångar som kom ut 2015.

Ett annat vin (Valhalla Chardonnay) finns med i Andreas Kjörings bok

”101 viner du måste dricka innan du dör.”



Valhalla Chardonnay nr 78395 årg 2011 245:- alk.halt 14% (RP 90+)

Doft av rostade ekfat, gula plommon, smör o nötter

Smaken densamma, komplex, lång eftersmak. Lagringsbsar 10-15 år.

Vit fisk och ljust kött är passande rätter.

Exiled Pinot Gris nr 78390 årg 2013 209:- 14%

jäst på ståltank, jäsningen stoppas vid önskad sötma. En del botrytisdruvor ingår.

Frisk syra, mandarin, kanel, ingefära och päron

Vinet är halvtorr och passar bäst till asiatisk och indisk mat. Ost kan också passa.



Ironclad nr 75826 årg 2010 299:- 14,5%

Bordeaux blend (Cab.franc, Cab.sav., Malbec, Merlot, Petit verdot)

Vulkanrika branta vingårdar. Handskörd och separat vinifikation

lagring 15 mån före blandning.

Komplext med inslag av sv.vinbär, körsbär. Läder, rostade ekfat, vanilj.

Passar till grillat kött m vitlök, mustiga grytor och lagrade ostar.

Serveras svalt och dekanterat.

Warspite nr 7839 1 årg 2011 276 :- alk.halt 15%

Druvor: Cab.franc, Malbec, Merlot

Här samjäsas druvorna på ståltank, följt av lagring på små ekfat.

Smakrikt mörka bär, mocka, kryddor och ekfat. Avrundade tanniner och lång eftersmak.

Passar till vilt, revbensspjäll eller hamurgare.



Bellerophon nr 99712 årg 2014 299:- alk.halt 13,5% (RP 94p)

Druvor Syrah 97% Viognier 3%

Druvorna samjäsas med naturjäst och en del hela klasar får jäsa med.

Malolaktisk jäsning sker.

Doft av hallon, viol och vitpeppar

Smak av mogna röda bär, sv.vinbär choklad.

Vid lagring ökar smaken av rökta charkuterier och jordighet.

Silkiga tanniner och lång eftersmak.

Dreadnought Syrah årg 2011 314:- alk.halt 14% (best.på nätet)

Handskörd och jäsning utan avstjälkning och med naturjäst.

Malolaktisk jäsning på ekfat.

Doft av vitpeppar, stjärnanis, blåbär o viol.Lätt rökig.

Smak med balanserade tanniner och långt avslut.

Serveras till lamm, rådjursstek ,rostad potatis,vitlök och gräddsås.

Tack för en intressant provning av en producent
med olika behandling av druvorna.

Yvonne Brodin vid penna och kamera