

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —



Vi får tacka Per Hedenskog för en intressant reseskildring från Nya Zeeland och en väl genomförd provning. Vinerna varierade från den ekologiskt odlade Cabernet Franc'en till Felton Road's Pinot Noir (Nigel Greening odlar också biodynamiskt, se senaste (nr 7 2016) numret av tidningen Munsänkarna). Det var något överraskande att Marlborough står för 77% av Nya Zeelands vinproduktion!

Kommentarer om resp vin kommer huvudsakligen från nätet, eftersom det som regel ser ut så här på Systembolagets hemsida:

Drycken lagerförs av leverantör och inte av Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Ta gärna kontakt med leverantören för mer information om drycken.

Dock finns länkar till resp vin, så även diverse uppsnappade kommentarer.

Maten passade till vinerna och lyfte även framför allt vin nr ett och vin nr 6.

Huvudrätt Höstgryta med kulpotatis:



Snyggaste chokladdesserten:



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

[Craggy Range Gimblett Gravels, Syrah, 2013.](#)

Craggy Range Gimblett Gravels

Nr 90439

Syrah, 2013

 Nya Zeeland, Hawke's Bay

249:-

Flaska, 750 ml

Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

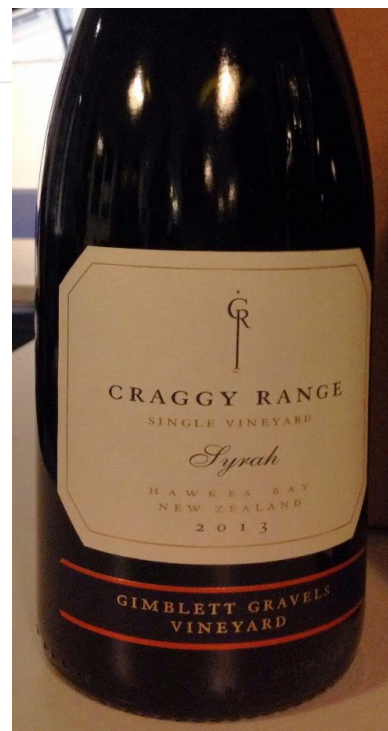
Säljstart	2016-09-02
Alkoholhalt	13 %
Råvaror	Syrah
Producent	<u>Craggy Range</u>
Leverantör	<u>Divine AB</u>

Skörd / Vinifikation:

Frukten kommer som namnet antyder från den berömda Gimblett Gravels-vingården nära Napier på nordön. 10% av frukten fick behålla sina stjälkar och resten är avstjälkad. Vinet har jäst i en kombination av ståltankar och små öppna jäskar av rostfritt stål.

Vinet har sedan lagrats under sexton månader i franska ek-barriquer där 22-26% var nya.

Ett riktigt bra matvin med smak av peppar, lite sötlakrits och – förstås – björnbär (som alla väl vet vad det smakar...)



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Howell Hawkes Bay, Cabernet Franc](#), 2013.
("En doft av plåster och bandage")

Howell Hawkes Bay Nr 95237
Cabernet Franc, 2013

249:-
Flaska, 750 ml

 **Nya Zeeland**, Hawke's Bay

Små partier

Varan finns i begränsad mängd och/eller under begränsad tid.

Alkoholhalt	13,5 %
Råvaror	Cabernet franc.
Övrigt	Producenten uppger att detta vin är ett naturvin.
Producent	Pyramid Valley Vineyards
Leverantör	Agent Clay AB
Förslutning	Skruvkapsyl



Doft & Smak

Kraftig, stor doft av björnbär, svarta vinbär, hallon och blyerts. Rostade kaffeböner och chili i en väldigt spännande bakgrund. Mellanfyllig smak med lena tanniner, massor av mörka skogsbär i en mogen rund stil och en frisk, lång avslutning.

Passar till

Smakrika köträtter från grillen eller ugnen. Varför inte långbakat högreiv med svampfräs i soja. Även grymt till ost. Servera svalt, kring 17-18 grader, efter någon timme i karaff. Vinet är ekologiskt.

Beskrivning

Pyramid Valley är ett av Nya Zeelands bästa boutique-vinerier som på kort tid blivit kultförklarad och har blivit en favorit, inte bara hos konnässörer men också hos världens ledande vinkritiker. Robert Parker har bl.a. sagt: "You may think you know New Zealand wines but until you've tasted Pyramid Valley's wines you have no idea". Deras Cabernet Franc är ett perfekt exempel på det då en ren Cabernet Franc (annars i stort sett bara från Loire) kan produceras i den kvaliteten från Nya Zeeland. Biodynamiskt producerat och certifierat.

M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

[Martinborough Vineyard Te Tera Pinot Noir](#), 2012

Martinborough Vineyard Te

Tera

Nr 74681

Pinot Noir, 2012

199:-

Flaska, 750 ml

 Tillverkad i **Nya Zeeland**, Wellington, Martinborough

Tillfälligt slut hos leverantör. Även leverantören är tyvärr slut, konkurs inledd 2016-11-09.

Säljstart 2013-10-01

Alkoholhalt 13,5 %

Producent Martinborough Vineyard

Leverantör Dala Wines & Spirits AB

Martinborough Vineyard tillhör en av Martinborough och Wairarapas verkliga veteraner. Derek Milne, som 1978 gjort en noggrann studie av jordarter och klimat i området, blev också en av de första att plantera vin på de väl-dränerade jordarna kring Martinborough. Martinborough Vineyard tillhör än idag en av områdets och Nya Zeelands ledande producenter.

Till Te Tera Pinot Noir hämtas frukten från flera utvalda vingårdar på "The Terrace" med sina väl-dränerade jordar. Frukten selekteras fram redan i vingården genom att man går igenom all frukt som hänger och ser till att den är frisk och att det är en kvantitet som ger den höga koncentration som eftersträvas. När druvorna plockats så passerar de ändå ett sorteringsbord vid ankomsten till källaren för att verkligen se till att ingen dålig frukt eller annat följer med in till vinifikationen. All frukt är för det här vinet avstjälad och druvmust med skal genomgår först en kall maceration under 5-7 dagar i små, öppna tankar. Skalen ligger sedan med under vinifikationen och totalt cirka 20 dagar. Vinet mognar sedan under nio månader i franska fat där man begränsar andelen nyare för att inte ge för hög fat influens i vinets aromer. Notera också att hos Martinborough Vineyard så har man en tydlig ambition att hålla tillbaka alkoholhalten hos sina viner för att ge dem mer elegans och balans.





Lite mer om "Te Tera"



BÄST I TEST – GULD!

När tidskriften Världens Viner genomförde en stor provning av Nya Zeeländska viner 2015 placerade sig Te Tera Pinot Noir 2012 "Bäst i test" och tilldelades guldet. Ett riktigt fynd alltså.

Tasting Notes

An attractive mix of red and black cherry notes on the nose leads to soft smooth tannins with layers of spice, herbal notes and red fruits coming through on the palate. Te Tera means "the other" in Maori, and refers to its status compared to its famous big brother - the gold labelled Estate Pinot. From small beginnings Te Tera Pinot has grown to be a hugely popular wine that consistently represents great value delicious Martinborough Pinot Noir.

Vinification

All fruit is carefully sorted in the vineyard at harvest and again in the winery before being processed. All the fruit for Te Tera Pinot Noir is destemmed and carefully tipped into 5–6T open fermentors. The wine underwent a cool pre-ferment maceration for 5–7 days and spent an average time on skins of about 20 days before being pressed to French oak barrels. The wine underwent malolactic fermentation in barrel and remained on its lees for nine months before racking, blending and bottling

Oak Maturation: French Oak barrels – 13% new, 25% 1 year old, 62% 2–5 years old.

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Saint Clair, Pioneer Block Pinot Noir](#), 2015
("Konsumentvänlig" – "Lätt att tycka för mycket om")

Saint Clair Nr 74350
Pioneer Block Pinot Noir, 2015

179:-
Flaska, 750 ml

 **Nya Zeeland**, Marlborough

Säljstart	2012-03-01
Alkoholhalt	13,5 %
Producent	Saint Clair Family Estate
Leverantör	Sigva AB
Druvor:	100% Pinot Noir

Saint Clair Pioneer Strip Block 15.

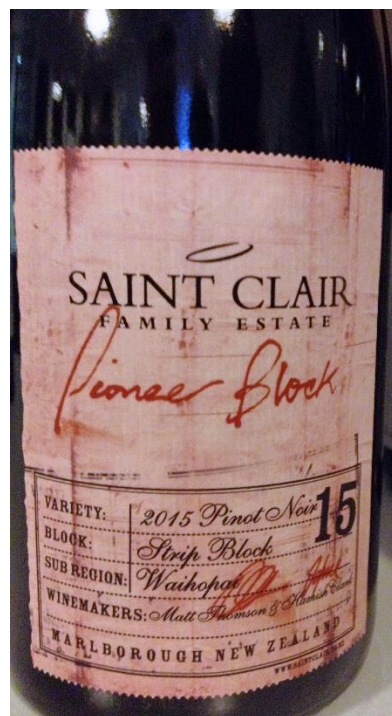
Fin doft av röda vinbär med toner av körsbär och plommon men även en liten vegetativ doft men med rökig ekfatston. Medelfyllig med rund och mjuk smak. Inslag av körsbär samt fina toner av rostad ek.

Passar till unglamm, kyckling, tonfisk, gärna krydd-starka tillbehör. Medelkraftiga kött- och vilträtter, gärna med svamp och sylrliga såser.

Vinifikation: Skörd i april. Druvorna kom från utvalda vingårdar och fick kalljäsa i 6 dagar och macerera i 10 dagar på rostfria ståltankar. Därefter fick vinet mogna med sin jästfällning i 11 månader i delvis rostfria och delvis 225 liters, franska, nya ekfat. Faten var medelrostade.

Producenthistorik: Saint Clairendomen, grundad 1978 av Neal och Judy Ibbotson, var en av de första privatägda vingårdarna i Marlborough. Namnet Saint Clair härstammar från familjen Sinclair som var med och byggde det första huset i byn Blenheim. Under tidens gång ändrades slutligen namnet till Saint Clair. Druvorna på gården såldes ursprungligen till lokala vinföretag, men en önskan om att höja kvaliteten på druvorna ledde slutligen år 1994 till etableringen av Saint Clair Estate Wines.

Området: Detta välkända distrikt ligger på den norra delen av Sydön. De första vingårdarna planterades så sent som 1973, men distriktet kom ändå att snabbt bli ett av de mest kända. Förklaringen är det ypperliga klimatet, den stenigt väldränerade jorden och druvsorten Sauvignon Blanc – som här ger gnistrande rena och aromatiska viner. På senare år har det mer än 1 000 hektar stora vindistriktet också blivit känt för sina fina viner av Pinot Noir.



M MUNS KÄNKARNA

— Ovansiljan —

[Felton Road, Bannockburn Pinot Noir](#), 2014.
(Kvällens bästa vin! Se även Munsänknen, nr 7 2016, s 38)

Felton Road Nr 74783

Bannockburn Pinot Noir, 2014

 **Nya Zeeland**, Central Otago

399:-

Flaska, 750 ml

Säljstart	2016-05-17
Alkoholhalt	14 %
Producent	Felton Road Wines
Leverantör	Divine AB
Druva:	Pinot Noir

Förförisk doft av rosor, viol, röda bär och kryddor. Mjuk och silkig tanninstruktur tillsammans med vildhallon, krossade örter och en lätt fatkrydda ger ett komplext vin med lång avslutning.

Passar till fågel som t ex vaktel fylld med chorizo, äpple, selleri och lök. Duvbröst på hallonspegel, örtspäckad gårdskyckling med ugnsbakade rotsaker. Ljust kött och fisk. Pizzor, pajer, milda krämiga koster.

Skörd / Vinifikation:

Bannockburn är ett underdistrikt till Cromwell Basin, vingårdarna är omgivna av 2 000 m höga berg och ligger på en höjd av 200-335 m ö havet. Frukten kommer från vingårdarna Elms, Cornish och Calvert. Allting sker via gravitation i vineriet och 75% av druvorna avstjälkas försiktigt rakt ner i öppna små jäskar, resten jäses i hela klasar. Vinet har lagrats under 11 månader i små burgundiska ekfat där 30% var nya.



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

[Man O' War, Ironclad](#), 2010.

Man O' War Nr 75826

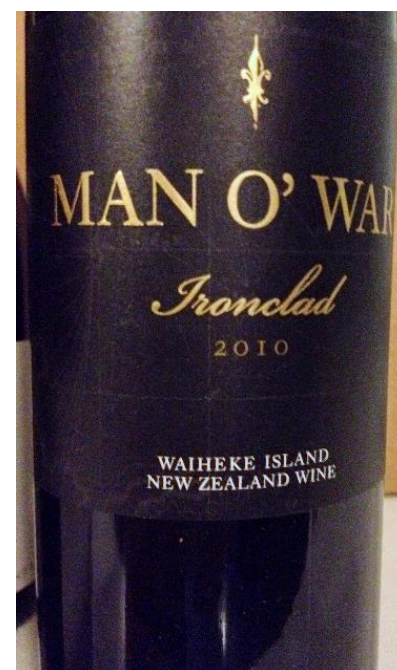
Ironclad, 2010

299:-

Flaska, 750 ml

 **Nya Zeeland**, Waiheke Island

Säljstart	2015-05-02
Alkoholhalt	14,5 %
Producent	Man O' War Vineyards
Leverantör	AB Wicked Wine Sweden
Druvor:	39% Cabernet Franc, 30% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 7% Malbec, 6% Petit Verdot.



Vulkanrika branta vingårdar på Waiheke Island, där klimatet är varmare än på Nya Zeelands huvud-ö. Handskörd och separat vinifikation av varje druvsort, lagring under 15 månader, innan denna Bordeaux-blend skapas. Efter jäsning lagras vinet både på nya och gamla ekfat.

Komplex med inslag av av svarta vinbär, körsbär, läder, rostade ektoner och vanilj, tydlig tanninstruktur och friskt elegant avslut. Passar till grillat kött med rostad potatis och vitlök, mustiga grytor men även till lagrade ostar. Servera lätt sval och dekantera gärna.

Man O' War grundades 1980 på den plats där Captain James Cook ankrade upp år 1769. Han upptäckte de Kauri-träd på ön som skulle utgöra material till fartygsmaster. Därigenom kopplingen till Man O' Wars viner som får namn efter historiska krigsskepp.

Waiheke Island ligger utanför Auckland, men har 2 grader varmare genomsnittsklimat. Detta tillsammans med friska havsvindar, branta höga vingårdar och vulkanisk jordmån ger unika odlingsvillkor, fylliga vita och eleganta smakrika röda viner. Vinmakare är Duncan McTravish.