



Tack till Annchatrine & nyhetsgänget för årets sista provning!

Årets sista nyhetsprovning bjöd förutom på vin och skratt på vatten, vitt bröd, ost, salt och olivolja.

För de som ev kan ha glömt rimmen som citerades från munsänkarnas provning kommer här även ett försök till sammanställning av dem, till respektive vin...

Glas nummer ett, 2015 Sense Cap (ett fynd för 69 spann!)
"Till snåla syster Svea: Den här har jag köpt på rea"

Glas nummer två, Chateau Sainte Michelle Cabernet Sauvignon
"Vin från ett schysst ställe: Chateau Sainte Michelle"

Glas nummer tre, Quercia al Poggio Chianti Classico:
"Finska kusin Antti önskar sig en chianti"

Glas nummer sex, Crozes Hermitage Les Jalets Blanc
"Kompisen Tage får en Crozes-Hermitage"

Glas nummer åtta, Antech Méthode Ancestrale
"Till faster Rut som tycker allt var bättre förut"

Slutligen en annan bra oförglömlig kommentar, till sent ankommande provare,
"Nu får ni ta av er kläderna och ta plats! YTTERKLÄDERNA!"

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

Nästa ordinarie provning blir den 21:a januari 2017, då är det dags för något nytt!
En s.k. "exklusiv provning" med Supertoscanare!
Lite dyrare, så mycket bättre...
Begränsat antal deltagare, så håll koll...

God Jul & Gott Nytt År!

M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Sense Cap, 2015, Montsant, Spanien. Nr 2143

(Fyndklassat i munsänkstidningen)


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Sense Cap Nr 2143

2015

69:-

Flaska, 750 ml

 Spanien, Montsant

NYHET

Ungdomlig, fruktig smak med inslag av hallon, viol, plommon, mynta, lakrits och örter. Serveras vid 16-18°C till vegetariska rätter eller till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FLÄSK



GRÖNSAKER



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, blårod färg.

Doft Ungdomlig, fruktig doft med inslag av hallon, viol, plommon, mynta och örter.

Socketrhalt <3 g/l

Producent Celler de Capcanes

Om Producenten: 1933 beslöt sig fem familjer i Capçanes för att bilda ett vinproducerande kooperativ för att kunna ha en chans att konkurrera i den dåvarande vinindustrin. Bakgrunden var att efter vinlusens intåg i vingårdarna i slutet av 1800-talet övergavs många gårdar och människor flyttade in till städerna för att söka arbete. De som var kvar hade små vingårdar med låg avkastning och behövde hitta på sätt att effektivisera sin produktion för att klara av kraven från vinnaringen. Fram till 1980-talet såldes vinerna som bulkvin. När Spanien gick med i EU öppnades handeln med övriga Europa och med introduktionen av modern vinutrustning blev de blygsamma källarna i Capçanes omoderna. Vändningen kom 1995 när den judiska församlingen i Barcelona frågade om de inte kunde tänka sig att framställa vin som var godkänt som kosher. I och med detta höjdes kvaliteten på alla Celler de Capçanes viner rejält. Vinamakare är Anna Rovira och Jürgen Wagner.

Leverantör Vingaraget AB

Odlingsområde: Montsant ligger i Katalonien, tio mil sydväst om Barcelona.

Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Chateau Ste Michelle, Cabernet Sauvignon, 2014. Nr 6203


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Chateau Ste Michelle Nr 6203

119:-

Cabernet Sauvignon, 2014

Flaska, 750 ml

 USA, Washington State, Columbia Valley

NYHET

Fruktig, balanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, tobak, svarta vinbär, kakao, plommon och örter. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Alkoholhalt 13,5 %
Färg Tät, mörk, blårod färg.
Doft Nyanserad, fruktig doft med rostad fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, tobak, svarta vinbär, choklad, plommon och örter.
Råvaror Cabernet Sauvignon
Sockerhalt 4 g/l
Producent Chateau Ste Michelle
Om Producenten: Vinmakare är Bob Bertheau.
Leverantör Vinunic AB
Hållbarhet Kan lagras.
Tillverkning/Vinifiering: De olika druvsorterna vinifierades separat på ståltankar. Vinmakaren avsmakade två gånger per dag för att justera och anpassa vinifieringen.
Lagring Vinet lagrades på amerikanska och franska ekfat. 32 procent av faten var nya.

Skörd Skördeuttaget av cabernet sauvignon var fyra till fem ton per hektar.
Odlingsområde: Columbia Valley är ett övergripande AVA (american viticultural area) som huvudsakligen ligger i staten Washington, med en mindre del i staten Oregon. Druvorna till detta vin kommer från vingårdarna Indian Wells, Canoe Ridge och Cold Creek.
Jordmån Till största delen alluvial jordmån. Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Quercia al Poggio, Toscana, 2011. Nr 2376

(Kvällens bästa röda vin!)


RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Quercia al Poggio Nr 2376

2011

129:-

Flaska, 750 ml

 Italien, Toscana, Chianti, Chianti Classico

EKOLOGISKT

NYHET

Kryddig, nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av kanel, torkade körsbär, ceder, tobak, kakao och nougat. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FULLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, röd färg med tegelnyans.

Doft Kryddig, nyanserad, utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av kanel, torkade körsbär, ceder, tobak och choklad.

Råvaror Sangiovese.

Sockerhalt <3 g/l

Producent Quercia al Poggio

Om Producenten: Quercia al Poggio ägs av familjen Rossi och ligger i Monsanto, på en höjd av 400 meter över havet. Egendomen omfattar 100 hektar skog, vingårdar och olivlundar. Vineriet är en 1800-talsbyggnad som till vissa delar ursprungligen varit ett munkkloster som hörde till benediktinerklostret Vallombrosa i Badia a Passignano. 1997 startade Michela och Vittorio Rossi ett stort förnyelsearbete på gården som innefattade omplantering av vingårdar och reovering av vinkällaren.

Leverantör Valid Wines Sweden AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsningen skedde på temperaturkontrollerade tankar av stål och betong.

Lagring Vinet lagrades i två år på ekfat om 500 liter. Efter buteljeringen lagrades vinet i ett halvår på butelj hos producenten innan det gick till försäljning.

Skörd Druvorna skördades för hand.

Odlingsområde: Chianti Classico, strax söder om Florens i Toscana. Classico innebär att druvorna är odlade i de centrala delarna av området Chianti. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar i Barberino val d'Elsa söder om Florens.

Jordmån Kalkten och lera med partier av skiffer och kalkhaltig lerjord av typen galestro - en typ av skiffer. Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Groot Constantia, Shiraz, 2014. Nr 2444

(Kvällens näst bästa röda vin!)

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT


Groot Constantia

Nr 2444

149:-

Flaska, 750 ml

Shiraz, 2014

 Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Constantia

NYHET

Fruktig, nyanserad smak med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, peppar, lakrits, örter, plommon och mörk choklad. Serveras vid 16-18°C till smakrika, gärna grillade rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk blåröd färg.

Doft Fruktig, nyanserad doft med rostad fatkaraktär, inslag av björnbär, peppar, lakrits, plommon och mörk choklad.

Råvaror Shiraz

Socketthalt <3 g/l

Producent Groot Constantia Trust NPC RF

Om Producenten: Vingården Groot Constantia grundades 1685. Egendomen var i olika familjers ägo fram till 1885, då vingården tillföll Kapstaden. 1993 ombildades Groot Constantia till en stiftelse. Egendomen Groot Constantia omfattar ungefär 160 hektar, varav 86 hektar är vinodling. Vinmakare är Boela Gerber och Rudolph Steenkamp.

Leverantör Winepartners Nordic AB

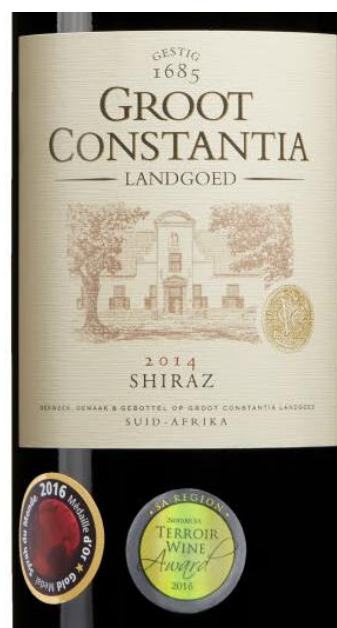
Tillverkning/Vinifiering: Jäsningen skedde på öppna jäskar.

I början av jäsningen pumpades musten över skalmassan var fjärde timma.

Lagring Vinet lagrades i ett år och två månader på franska ekfat. 34 procent av faten var nya, 42 procent var andragångsfyllda, 19 procent tredje-gångsfyllda och 5 procent fjärdegångsfyllda.

Skörd Manuell skörd från mitten av mars till mitten av april.

Odlingsområde: Constantia ligger i Western Cape. De flesta druvorna till detta vin kommer från vingårdar som ligger på en höjd av cirka 80 meter över havet. Vingårdarna ligger med ett sydlig till sydostligt läge. Provning 2016-10-21 Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Main Divide, Riesling, 2014. Nr 6590

(”med en doft av permanentväska eller garage”)
(Se upp så ni inte får [nr 659!](#))

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Main Divide Nr 6590

Riesling, 2014

119:-

Flaska, 750 ml

 **Nya Zeeland**, Canterbury, Waipara

NYHET

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med liten sötma, inslag av gula päron, mineral, honung, örter och citrusskal. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA

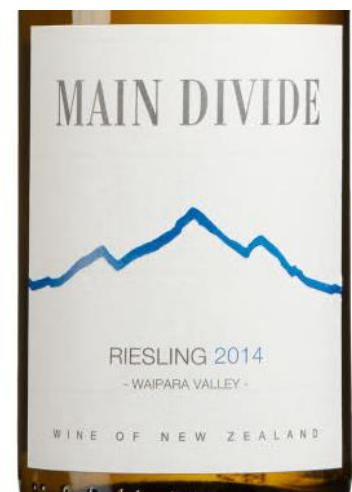


FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 13 %
Färg Gul färg.
Doft Nyanserad, fruktig, druvtypisk doft med inslag av gula päron, mineral, lime, örter och petroleum.
Råvaror Riesling
Sockerhalt 21 g/l
Övrigt Vinstockar planterades första gången på Nya Zeeland 1819. Idag produceras främst vitt vin från en rad internationella druvor. Av landets odlingar på 22 000 hektar utgörs cirka 70 procent av gröna druvor.
Producent Pegasus Bay
Om Producenten: Pegasus är ägs och drivs av familjen Donaldson. Vinmakare är Matthew Donaldson.
Leverantör Gardo & Morris AB
Tillverkning/Vinifiering: Druvorna pressades varsamt. Därefter jäsning på ståltankar.
Skörd Druvorna skördades i maj.
Odlingsområde: Waipara ligger på sydöns nordöstra del. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar som är varma under dagarna och svala under natten, vilket tillåter druvorna att mogna långsamt.
Provning 2016-10-21
Förslutning Skruvkapsyl



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Crozes Hermitage, Les Jalets, 2015. Nr 2819

VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

Crozes Hermitage Nr 2819

Les Jalets, 2015

149:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Rhonedalen, Côtes du Rhône, Crozes-Hermitage

NYHET

Smakrikt vin med fatkaraktär, inslag av gula plommon, päron, aprikos, nötter, kardemumma och pomerans. Serveras vid 8-10°C till rätter av ljust kött eller grillad fisk.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FÄGEL



FISK



FLÄSK

Alkoholhalt 13,5 %

Färg Gul färg.

Doft Nyanserad, fruktig doft med fatkaraktär, inslag av gula päron, aprikos, mimosablommor, kryddor och pomerans.

Råvaror Marsanne.

Socketthalt <3 g/l

Producent Paul Jaboulet Aîné

Om Producenten: Domaine Jaboulet grundades 1834 av Antoine Jaboulet.

Idag ägs och drivs firman av familjen Frey. Vinmakare är Caroline Frey.

Leverantör Nigab

Odlingsområde: Crozes-Hermitage ligger i norra Rhônedalen.

Provning 2016-10-24

Förslutning Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan


Vilarnau, Brut Nature Organic. Nr 7731

("Nyårsvin!")

MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT

Vilarnau Nr 7731

Brut Nature Organic

 Spanien, Cava

79:-

Flaska, 750 ml

EKOLOGISKT

NYHET

Fruktig smak med inslag av gröna äpplen, kex, nougat, grapefrukt och päron. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12 %

Färg Ljusedgul färg.

Doft Fruktig doft med inslag av gröna äpplen, kex, nougat och päron.

Råvaror 40% macabeo, 30% xarel-lo och 30% parellada.

Sockerkhalt 4 g/l

Övrigt 'Cava' är en benämning på spanskt mousserande vin gjort enligt den traditionella metoden (kolsyrejäsnings på flaska). För att vinet ska få kallas cava så måste det bland annat ha producerats på någon eller flera av de tillåtna druvsorterna macabeo, xarel-lo, parellada, chardonnay, malvoisie, trepat, grenache, monastrell och pinot noir. Druvorna ska komma från ett så kallat DO (Denominacion de Origen), ett definierat ursprungsområde. DO Cava består av omkring 160 kommuner över hela Spanien, dock finns 95 procent av cava-producenterna i Penedés i Katalonien. Vinet måste vara gjort enligt den traditionella metoden och ska ha lagrats på sin jästfällning under minst nio månader.

Producent Gonzalez Byass **Leverantör** Nigab

Om Producenten

Gonzalez Byass grundades 1835 av Manuel María González Ángel. 20 år senare beslöt han sig för att involvera sin agent i England i företaget, Robert Blake Byass.

Tillverkning/Vinifiering: Traditionell metod, vilket bland annat innebär att efter jäsnings på ståltankar eller ekfat, tappas det stilla vinet på butelj. För att vinet ska bli mousserande, tillsätts socker och jäst, så kallad liquer de Tirage. Buteljerna lagras därefter i svala källare. Efter avslutad lagring placeras buteljerna i lutade läge med flaskhalsen nedåt i ställningar. Lutningen ökas successivt till 90°. Därefter fryses jästfällningen som har samlats i flaskhalsen ner, och jästfällningen avlägsnas, så kallad degorgering. Det vin som gått förlorat i processen, ersätts med nytt vin, samt en liten mängd socker, så kallad dosage, innan vinet korkas igen. **Odlingsområde:** Detta vin har sitt ursprung i Katalonien, där nästan all cava produceras. **Förslutning** Naturkork



M MUNS KÄNKARNA

Ovansiljan

Antech, Méthode Ancestrale. Nr 7914


MOUSSERANDE VIN, VITT SÖTT

Antech Nr 7914

Méthode Ancestrale

109:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Languedoc-Roussillon, Limoux

NYHET

Fruktig, söt smak med inslag av äpplen, päron, honung, citrus och vita blommor. Serveras vid 8-10°C till desserter innehållande bär eller frukt eller som sällskapsdryck.



SÖTMA



FYLIGHET



FRUKTSYRA



DESSERT



SÄLLSKAPSDRYCK

Alkoholhalt 6,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Fruktig, nyanserad doft med inslag av äpplen, päron, honung och vita blommor.

Sockerkhalt 68 g/l

Producent Domaine Antech

Om Producenten: Domaine Antech ägs och drivs av Françoise Antech-Gazeau. Egendomen omfattar 72 hektar.

Leverantör Hübsch Vinhandel AB

Tillverkning/Vinifiering: Detta vin har framställts med méthode Ancestrale, vilket bland annat innebär att musten jäser en första gång vid låg temperatur på ståltank. Jäsningen avbryts genom nedkylning, när musten har uppnått en alkoholhalt av cirka 5%. Därefter buteljerar vinet och den kolsyregivande jäsningen tar vid.

Skörd Druvorna plockades för hand. Skördeuttaget var drygt 50 hektoliter per hektar.

Odlingsområde: Limoux ligger i södra Frankrike, väster om Narbonne.

Jordmån Kalk- och lerjord.

Provning 2016-10-21

Förslutning Naturkork

