



En välbesökt Nyhetsprovning, det var nog deltagarrekor med 35 anmälda!

Nyhetsgänget hade hittat flera goda fynd även denna gång!

Klipper lite från Munsänkns-tidningen:

*Smakrikt från gamla stockar*

**2016 Les Fleurs Sauvages Carignan Vieilles Vignes**

Pris 89:-, 14 p/FYND!

*Inget tjafs, bara mycket smak för pengarna*

**2008 Altos d'Oliva Gran Reserva**

Pris 79:-, 13,5 p/FYND!

*Denna får man dock beställa:*

**2015 Madai Origen Mencía**

Pris 99:-, 14 p/FYND!

Ordningen på vinerna överensstämmer med provningen.

Varje vin har även en länk till systembolaget om någon vill kontrollera om de finns på lager...

# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

7141 Moncaro, Organic Verdicchio Spumante

MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT

**Moncaro** Nr 7141  
Organic Verdicchio Spumante

**79:-**  
Flaska, 750 ml

 **Italien**, Marche, Verdicchio dei Castelli di Jesi

EKOLOGISKT

NYHET

Fruktig smak med inslag av päron, honungsmelon, örter, krusbär och citrusskal. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12 %

Färg Ljus gul färg.

Doft Fruktig doft med inslag av päron, honungsmelon, örter och citrusskal.

Råvaror Verdicchio

Sockerhalt 13 g/l

Producent Moncaro

Om Producenten: Kooperativet Moncaro grundades 1964 under namnet Società Cooperativa. 1987 togs namnet Moncaro, efter kommunen Montecarotto i Marche där ett av vinerierna ligger.

Leverantör Winemarket Nordic AB

Förslutning Naturkork



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

7763 Goldeck Grüner Veltliner, Dry Sparkling

MOUSSERANDE VIN, VITT TORRT

**Goldeck Grüner Veltliner** Nr 7763

Dry Sparkling

Österrike

**89:-**

Flaska, 750 ml

NYHET

Fruktig smak med inslag av vit persika, päron, örter, honungsmelon, kiwi och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif, eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12 %  
Färg Ljus, gul färg.  
Doft Fruktig doft med inslag av vit persika, päron, örter, honungsmelon och citrus.  
Råvaror Grüner Veltliner  
Sockerkhalt 11 g/l  
Producent Schlumberger Wein- und Sektkellerei  
Leverantör Conaxess Trade Sweden AB  
Förslutning Naturkork



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

[3705 Lorch Riesling, Graf Von Kanitz, 2015](#)

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

**Lorch Riesling** Nr 3705

Graf Von Kanitz, 2015

 Tyskland, Rheingau

**147:-**

Flaska, 750 ml

EKOLOGISKT

NYHET

Nyanserad, aromatisk, mycket frisk, druvtypisk smak med inslag av äpplen, nektarin, mineral, färska örter och citrus. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Nyanserad, aromatisk, druvtypisk doft med inslag av äpplen, nektarin, mineral och citrus.

Råvaror Riesling

Socketthalt 6 g/l

Producent Weingut Graf von Kanitz

Om Producenten: Weingut Graf von Kanitz är ett familje företag som drivits i flera generationer. Egendomen omfattar 15 hektar och härstammar från 1300-talet. 1926 ärvdes den av greve von Kanitz. Förutom riesling, som är den druvsort som dominerar planteringarna, odlas även spätburgunder (pinot noir), weissburgunder (pinot blanc), gewürztraminer och grauburgunder (pinot noir).

Leverantör People Wine AB

Odlingsområde: Rheingau ligger vid floden Rhen, strax väster om Frankfurt.

Vingårdarna ligger på flodens norra bank, utmed en sträcka där floden löper i östvästlig riktning. Läget är rakt sydligt, vilket är gynnsamt för druvodlingarna. Weingut Graf von Kanitz har sina vingårdar mitt i området Oberes Mittelrheintal som är ett av UNESCOs världsarv. Oberes Mittelrheintal sträcker sig utmed floden Rhen från Rudesheim i söder till Koblenz. Odlingsläget nämndes första gången år 1085 i vinsammanhang.

Jordmån Skiffer och kvartsit.

Förs lutning Skruvkapsyl



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

[4649 Weingut Spreitzer, Mittelheimer Edelman Riesling, 2016](#)

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

## Weingut Spreitzer Nr 4649

Mittelheimer Edelman Riesling, 2016

199:-

Flaska, 750 ml

 Tyskland, Rheingau

NYHET

Nyanserad, druvtypisk, mycket frisk smak med inslag av gröna äpplen, krusbär, mineral, citrus, örter och jasminblommor. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



APERITIF



FISK



SKALDJUR

Alkoholhalt 12,5 %

Färg Ljus, gul färg.

Doft Nyanserad, fruktig doft med inslag av persika, gröna äpplen, mineral, citrus och örter.

Råvaror Riesling

Sockethalt 8 g/l

Producent Weingut Spreitzer

Leverantör Enjoy Wine & Spirits AB

Hållbarhet Kan lagras.

Odlingsområde: Rheingau ligger vid floden Rhen, strax väster om Frankfurt. Vingårdarna ligger på flodens norra bank, utmed en sträcka där floden löper i öst-västlig riktning. Läget är rakt sydligt, vilket är gynnsamt för druvodlingarna. Druvorna till detta vin kommer från vingårdsläger Edelman som ligger i byn Mittelheim.

Förslutning Skruvkapsyl



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

2792 Altos d'Oliva, Gran Reserva, 2008

RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

**Altos d'Oliva** Nr 2792

Gran Reserva, 2008

**79:-**

Flaska, 750 ml

 **Spanien**, Catalunya

NYHET

Mogen, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, plommon, choklad, svarta vinbär, örter, nougat och kaffe. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, röd färg med tegelnyans.

Doft Mogen, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av plommon, choklad, svarta vinbär, tobak och kaffe.

Råvaror 40% Cabernet sauvignon, 30% Tempranillo och 30% garnacha.

Sockerhalt <3 g/l

Producent La Vinicola de Gandesa

Om Producenten: La Vinicola de Gandesa ägs och drivs av familjen Gils, som varit verksamma i Horta de Sant Joan sedan början av 1800-talet. 1842 köpte Ramon Gil några karga landstycken som han planterade med vin och där han byggde familjens första vineri. Hans son Antonio utökade verksamheten med att köpa lokala druvor och bygga ett destilleri för framställning av brandy. Den nuvarande ägaren och vinmakaren i familjen, Elias, flyttade all verksamhet till ett helt nytt vineri med modern utrustning för att kunna producera vin av högre kvalitet än innan.

Leverantör Brandpartners AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar. Vinet vilade i sju månader med successiv omtappning på ståltank innan det fördes över till ekfat.

Lagring Vinet lagrades i tre år på amerikanska ekfat.

Skörd Druvorna skördades för hand. De äldsta stockarna var 22 år gamla.

Odlingsområde: Catalunya fick status som DO (Denominació d'Origen) år 1999 och omfattar alla vinodlingsdistrikt i regionen Katalonien i nordöstra Spanien. La Vinicola de Gandesa har de flesta av sina vingårdar kring den lilla staden Horta de Sant Joan på en höjd av 400 meter över havet. Området har i omkring 2 800 soltimmar och 350 till 500 mm nederbörd per år. Jordmån: Lera, krita och sten.



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

2257 Les Fleurs Sauvages, Carignan Vieilles Vignes, 2016


RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

### Les Fleurs Sauvages Nr 2257

Carignan Vieilles Vignes, 2016

89:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Languedoc-Roussillon, Pays d'Oc

NYHET

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av plommon, vanilj, björnbär, svartpeppar och kakao. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 13 %

Färg Mörk, blåröd färg.

Doft Fruktig doft med fatkaraktär, inslag av plommon, vanilj, björnbär, oregano och charkuterier.

Råvaror Carignan.

Sockerhalt 4 g/l

Producent Abbots & De launay

Leverantör Sigva AB

Odlingsområde: Pays d'Oc är Frankrikes största vinområde.

Det sträcker sig från Pyrenéerna till Provence, och är ett samlingsnamn för flera vindistrikt i Languedoc-Roussillon.

Förslutning Skruvkapsyl



# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

2276 Madai, Origen Mencía, 2015

RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

**Madai** Nr 2276

Origen Mencía, 2015

 Spanien, Bierzo

**99:-**

Flaska, 750 ml

NYHET

Smakrikt, fruktigt vin med inslag av björnbär, viol, mörka körsbär, färska örter, lakrits och kryddnejlika. Serveras vid 16-18°C till rätter av fläsk-, lamm- eller nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FLÄSK



LAMM



NÖT

Alkoholhalt 13,5 %

Färg Mörk, rödblå färg.

Doft Nyanserad, fruktig, något parfymrad doft med inslag av björnbär, viol, mörka körsbär, mynta, lakrits och svartpeppar.

Råvaror Mencía.

Socketthalt <3 g/l

Producent Madai

Om Producenten: Bodegas Madai grundades av bröderna Daniel och Gonzalo Amigo. Bröderna har återställt sina farföräldrars vinodlingar. Vinodlingarna ligger på 600 meters höjd över havet och är planterade med den blå druvsorten mencía samt den gröna druvsorten godello. Medelåldern på vinstockarna är 80 år.

Leverantör Handpicked Wines Sweden AB

Tillverkning/Vinifiering: Jäsning och skalmaceration på ståltankar. Efter avslutad jäsning vilade vinet tillsammans med sin jästfällning i fem månader, innan det buteljerades.

Odlingsområde: Bierzo ligger i nordvästra Spanien och omfattar drygt 3000 hektar vinodlingar. Det har ett hett inlandsklimat som svalkas något av influenser från Atlanten. Vingårdarna ligger mellan 450 och 800 meter över havet. Den absolut vanligaste druvsorten är mencía som står för tre fjärdedelar av allt vin i området.

Jordmån Granit och skiffer.

Förslutning Naturkork





# M MUNS KÄNKARNA

## Ovansiljan

[2375 Casaloste, Chianti Classico, 2014](#)


RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

**Casaloste** Nr 2375

**Chianti Classico, 2014**

**169:-**

Flaska, 750 ml

 **Italien**, Toscana, Chianti, Chianti Classico

EKOLOGISKT

NYHET

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, tobak, kakao, salvia, pomerans och ceder. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT

Alkoholhalt 14 %

Färg Mörk, rödblå färg.

Doft Nyanserad, kryddig doft med fatkaraktär, inslag av körsbär, tobak, choklad, salvia, mogna jordgubbar och vanilj.

Råvaror 90% Sangiovese och 10% Merlot

Sockerkhalt <3 g/l

Producent Fattoria Casaloste d'Orsi Giovanni Battista

Om Producenten: Fattoria Casaloste ägs av agronomen och oenologen Giovanni Battista D'Orsi och hans hustru Emilia.

Egendomen omfattar 18 hektar varav 10 är för ekologiska druvor och två hektar för ekologiska oliver. Vingården ligger på en höjd av 350 till 450 meter över havet.

Leverantör: VinoNovo AB

Hållbarhet: Kan lagras.

Tillverkning/Vinifiering: Druvorna sorterades, krossades och avstjälkades.

Jäsningen skedde med naturliga och tillsatta jäststammar vid en temperatur av cirka 26°C i en vecka. Vinet fick sedan macerera med skalerna i ytterligare två veckor.

Lagring Vinet lagrades i två år på franska ekfat om maximalt 500 liter.

Skörd Druvorna skördades för hand i september. Skördeuttaget var 3 100 liter per hektar.

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 en vingård i Panzano som är en del av kommunen Greve.

Förs lutning Naturkork

