

.. med vinjournalen

MUNSKÄNKEN



Crémant

– ett bubbel för hela EU

Nyårsmeny
Årets bästa viner



NR 8 2019

Låt oss presentera

Nobla viner från Gérard Bertrand

Vid två tillfällen har välrenommerade Gérard Bertrand haft äran att få sina viner serverade vid Nobelmiddagen. Senast var år 2018 då Cigalus Rouge 2016 bjöds till varmrätten, ett biodynamiskt vin från samma vingård som Gérard Bertrand själv är bosatt vid.

Gérard Bertrand Cigalus Rouge 2017

*Årgång 2016 serverades till varmrätten
vid Nobelmiddagen den 10 december 2018.*

Nr: 72914 • 315 kr • 15% alc/vol. • 750 ml



Gérard Bertrand Château L'Hospitalet La Réserve Rouge 2017

● *Nu ekologisk!*

*År 2013 serverades Château L'Hospitalet
La Réserve Rouge 2011 till varmrätten
under Nobelmiddagen, även det ett vin
under Gérard Bertrands namn.*

Nr: 73142 • 179 kr • 14,5% alc/vol. • 750 ml

www.wardwines.se

WARD WINES

Viner med kvalitet, ursprung och personlighet

**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem.**

Ansvarig utgivare

Lena Ståhl

Redaktör

Munskänken/VinJournalen

Ulf Jansson, Oxenstiernsgatan 23,
115 27 Stockholm
Tel 08-667 21 42

Annonser

Richard Svensk

Mobil: 070-890 05 67

E-post: richard@kontaktmedia.se

Richard Svensk Production AB

**Annonsmaterial och
Grafisk form**

Anna Friis, Exakta Creative

Hornyxegatan 14

213 76 Malmö

040-694 24 98

anna.friis@exaktacreative.se

Tryck och bokbinderi

Exakta Print, Malmö 2019

Föreningen

Munskänkarnas Kansli

Arenavägen 41, plan 12

S-121 77 Stockholm-Globen

Tel 08-30 10 43

Telefax 08-30 11 52

BG 5256-8078

kansli@munskankarna.se

www.munskankarna.se

Adressändringar

Görs enklast genom att logga

in på Munskankarna.se och i

Mina sidor under rubriken

Mina uppgifter själv ändra.

Alternativt kontakta din sektion.

Omslagsbild:

Manuell gyropalett

Foto: Ann Stein

Hur vill vi utvecklas med föreningen?

Du sitter nu med årets sista tidning i händerna och jag hoppas du får en trevlig läsning.

Ett nytt avtal för tidningen har tecknats för 2020 och 2021 enligt i stort sett samma upplägg som hittills. Vad som sedan sker får vi lösa på något sätt. En arbetsgrupp kommer att titta på detta och vilka alternativ vi har. Fortsatt papperstidning, digitalt eller annan lösning? Vad vi kan konstatera är att tidningen är mycket uppskattad och kommer att finnas kvar i någon form.

Att vi är en mycket stor förening med cirka 28.000 medlemmar känner vi alla till. Likaså att de olika sektionerna skiljer sig åt på många sätt och kanske har lite olika målsättningar med sin verksamhet.

Att vi är så stora kanske man inte alltid tänker på. Jag har under hösten varit på en mycket spännande resa till lite udda länder på Balkan. Det var alltså ingen vinresa utan handlade om områdets spännande historia och kultur. På en grupp av drygt 20 personer visade det sig att några var medlemmar i Munskänkarna, några hade varit det och ytterligare några hade varit med som gäst på våra provningar. Då är det roligt att berätta att man är munskänk.

Men hur vill vi utvecklas? Är det optimala målet att öka antalet medlemmar? Att bygga eller vidareutveckla IT-system i takt med den tekniska utvecklingen? Tekniken går framåt och har också en tendens att skapa nya krav som drar stora resurser både i tid och pengar som exempelvis Vinsök.

En fortsatt hög takt på IT och även utbildningsmaterial är önskvärd men den kostar också pengar som på något års sikt kommer att kräva en höjning av medlemsavgiften. Alternativet är en lite lugnare utvecklingsnivå och att därigenom öka föreningens Eget Kapital.

Det här är en fråga av stor vikt och något att fundera på och ta ställning till på det kommande årsmötet i vår.

Tommy Hedlund



INNEHÅLL

Crémant	4
Crémant d'Alsace.....	5
Crémant de Bourgogne	8
Crémant de Loire	10
Crémant de Limoux	12
Crémant de Jura	14
Crémant de Bordeaux	15
Crémant de Savoie	16
Crémant de Die.....	17
Crémant de Luxembourg.....	18
Crémant i Tyskland.....	20
Crémant de Belgique	21
VinJournalen.....	22
Beställningsviner	36
Nätviner.....	46

Tema crémant.....	48
Nyårsbubbel	50
Nyårsmeny	52
Månadens cuvée	56
Föreningsnytt.....	58



Mousserande vin har länge gjorts i andra vindistrikt än Champagne. De bästa vinerna har framställts med samma metod med en andra jäsning i flaska vilket angetts med ett stolt "méthode champenoise" på etiketten. Renommén lyftning ansåg man i Champagne och ville ha ensamrätt på uttrycket. Som motprestation erbjöd man sig avstå beteckningen "crémant" som i Champagne dittills stått för ett vin med lägre tryck, 3 bar i stället för vanliga 6 bar. Crémant hade då redan tidigare använts som beteckning för mousserande vin i delar av Loire.

Text: Eric Stein Foto: Ann Stein

Crémant

– ett bubbel för hela EU

Ett regelverk togs fram och 1975 skyddades crémant i fransk lag. Loire, Alsace och Bourgogne blev samma år de första distrikten att använda den nya beteckningen. 1992 antogs förordningen av EU och crémant blev en alleuropeisk beteckning för mousserande vin gjort med "traditionell metod". Samma år registrerade man i Champagne beteckningen "méthode champenoise". Namnet på metoden blev istället ersatt med "méthode traditionnelle".

Crémant görs med samma teknik som champagne. Man har också liknande bestämmelser för odling, skördeuttag och annat men med lokala variationer när det gäller exempelvis druvsorter. Där är det den lokala floran som gäller, dock ofta kompletterad med pinot noir och chardonnay om de inte redan ingår.

Alla vinproducenter inom hela EU har sedan 1992 möjlighet att kalla sina bubbel för "crémant". Bestämmelserna är att crémant måste vara producerat inom ramen för en bestämd appellation som hos EU har registrerat produktion av crémant. Producenterna ska följa kraven som gäller

för crémant i Frankrike. Varje appellation har dessutom rätt att komplettera med lokala regler.

Idag har fyra länder inom EU godkända vinregioner för crémant:

Frankrike (8 regioner)
Luxemburg (1 region)
Tyskland (13 regioner)
Belgien (1 region)

Druvorna ska vara handskördade. Av 150 kg druvor får man maximalt pressa 100 liter must och traditionell metod ska användas för andra jäsning i flaska. Lagringstiden på jästfällningen ska vara minst 9 månader innan degorgering och vinet får inte säljas förrän 12 månader efter buteljering. Tillåtna druvsorter bestäms lokalt inom varje appellation, AOP eller motsvarande.

Fédération Nationale des Producteurs et Élaborateurs de Crémant övervakar regelverket och man genomför även en årlig mentantävling i Frankrike.

Mest crémant produceras i Alsace. Där

har man två kvalitetssteg; standardcrémant och Emotion och Bourgogne har börjat med kvalitetsklassning i tre steg; standardcrémant, Eminent och Grand Eminent.

Crémant från franska vinregioner

Alsace är den stora volymproducenten av crémant följt av Bourgogne och Loire. Die och Savoie har en obetydlig volym jämfört med dessa.

Distrikt	Volym flaskor
Alsace	32,4 miljoner
Bourgogne	19,1 miljoner
Loire	16,5 miljoner
Limoux	5,4 miljoner
Bordeaux	3,7 miljoner
Jura	2,37 miljoner
Savoie	380 000
Die	266 000

Alsace, Bourgogne, Jura, Limoux och Loire har förutsättningar att göra viner i liknande stil som Champagne. De andra regionerna domineras av speciella druvor och har därför sin egen profil. 🍇

Crémant d'Alsace

Att göra mousserande vin har lång tradition i Alsace. När begreppet crémant tillkom var Alsace bland de första att anamma reglementet för teknik och kunskap fanns redan på plats. Crémant d'Alsace godkändes som AOC 1976 i Frankrike och regelverket har uppdaterats 2002 och 2005.



Total odlingsareal är idag 4.500 hektar fördelat på 119 byar och produktionen är lite över 32 miljoner flaskor. Det gör Alsace till Frankrikes största mousserande region utanför Champagne. Det finns hela 3000 druvodlare och 530 crémantproducenter, så det är inte helt lätt att veta vilka som är bra. Vinproduktionen ökar i Alsace och det är främst beroende på den ökade exporten av crémant, som idag utgör 25 % av den totala vinproduktionen i regionen.

Följande druvor är tillåtna: pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling, auxerrois och chardonnay där den sistnämnda bara är tillåten för crémant. Endrueviner och blanc de noirs är tillåtna. Rosé måste göras av pinot noir.

2009 kom en uppdatering av regelverket i Alsace med två kvalitetsnivåer: Crémant d'Alsace och Crémant d'Alsace Emotion. Det förefaller inte vara någon succé för det är få som använder Emotion och vinet finns inte beskrivet på AOC Alsaces hemsida.

För crémant d'Alsace gäller standard-regler med minimum 9 månaders lagring



Jean-Claude och Frank Buecher

före degorgering. För crémant d'Alsace Emotion ska pinot blanc, chardonnay och pinot noir stå för minst 75 % av druvorna och auxerrois, riesling och pinot gris resten. Lagringstid på flaska är minst 24 månader före degorgering och max 10 g socker får sättas till som dosage.

Jean-Claude Buecher

Firma Jean-Claude Buecher ligger i Wettolsheim där Jean-Claude startade verksamheten 1980 efter att han gift sig. Svärfar förbjöd honom att vara konkurrent med stilla viner, så det fick bli 100 % crémant redan från starten. Buecher odlar alla ...

druvor själv och producerar idag ca 50 000 flaskor per år.

Sonen Frank Buecher tog över 2005 och 2006 började de övergå till ekologisk odling. Sedan 2016 är de certifierade och räknar med att 2021 bli biodynamiskt demetercertifierade. Vid Franks övertagande började Buecher även lägga undan partier av viner för att få årgångar med mer tid på jästfällningen. Idag låter Buecher vinerna ligga 24 till 36 månader innan degorgering. Frank experimenterar vidare och började 2014 med eklagring av vissa basviner. Det fungerade så bra att han nu köper en ny barrique varje år.

I vineriet har Buecher utrustning för allt utom själva degorgeringen. De anlitar en entreprenör som kommer med en lastbil utrustad med det som behövs. Många mindre producenter utnyttjar samma tjänst. Efter degorgeringen får vinerna vila minst 6 månader för stabilisering innan de säljs. Frank berättade att lätta jordarter som granit kräver kortare tids lagring efter degorgeringen, än där druvorna vuxit på kalkhaltiga bergarter. De kan behöva ligga till sig upp mot ett år före försäljning.

Vi provade

Crémant d'Alsace Reflets 2015

Fruktig doft med inslag av bröd, intensiv-fruktig smak, bra syra och mousse och fin lång eftersmak. Pinot blanc, pinot noir och auxerrois. 60 % granit, 40 % kalksten. Inget svavel, 26 månader i flaska.

Crémant d'Alsace Fleure de Lys 2012

Fin doft med bröd, mjuk fruktig smak med bra syra och mousse och mjuk, lång, hängande eftersmak. Riktigt god. 100 % pinot blanc.

Crémant d'Alsace Insomnia 2010

Mogen, lite unken doft med bröd och frukt. Fin munkänsla med frukt, bra syra och fina bubblor. Lång eftersmak. Pinot blanc, pinot noir och auxerrois. 84 månader i flaska.

Crémant d'Alsace Insomnia 2006

Mogen doft med bröd och frukt som går mot brunt äpple och honung. Fin munkänsla med bra syra och lättare bubblor. Fantastiskt lång eftersmak. 138 månader i flaska. Pinot blanc, pinot noir och auxerrois.

Buecher är utan tvekan den producent som stack ut mest i Alsace. Här vågar de låta vinerna ligga riktigt länge.



René Muré

Domaine Clos Landelin Muré

Domaine Clos Landelin Muré är ett familjeföretag i Rouffach som producerar 350 000 flaskor varav en tredjedel är crémant. Sedan 1976 leds det av Réne Muré som har hjälp av barnen Véronique och Thomas. Muré är ekologiskt sedan 1999.

Basvinerna kommer från olika terroirer och druvorna plockas för hand i 25-kilos-backar. Klasarna sorteras innan pressning. De bästa blir prestige och resten blir vanlig brut. Muré har reservviner från de tre sista åren för sin cuvée. Rosé görs av pinot noir som fått macerera en natt före pressning.

Vi provade

Crémant d'Alsace Brut NV

Lätt trevlig doft av gula päron, fruktig smak med bra syra och mousse, lång eftersmak med bittert avslut. 18 månader på flaska.

Crémant d'Alsace Grand Millésime 2013 Extra Brut

Doft av tropisk frukt och lite ek. Mycket fruktig smak med bra bubblor och lång god eftersmak med beska som hänger kvar. Chardonnay (jäst i ek) och riesling. 36 månader i flaska.

Domaine Dopff au Moulin

Dopff är familjeägt och har funnits i Riquewihr sedan 1500-talet. De började med mousserande i början av 1900-talet. De var också först med att göra crémant i Alsace 1975 så de betraktas lite som pionjärer. Den yngre generationen verkar redan ha satt avtryck i kvalitet, för Dopff



au Moulin var den producent som plockade hem flest guldmedaljer vid franska crémanttävlingen 2019.

Dopff tillverkar idag 2 miljoner flaskor vin varav 1 miljon flaskor är crémant. De har tillgång till 180 hektar vinmark varav 70 hektar är egna vingårdar.

Vi provade

Crémant d'Alsace Cuvée Julien

Fin fruktig doft och trevlig smak med fina bubblor och bra syra. Bra längd på eftersmaken. 50/50 pinot blanc/pinot auxerrois, 24 månader på flaska.

Crémant d'Alsace Wild Brut 2014

Fin doft med en aning brödtön, trevlig smak med fina bubblor och bra syra. Intensiv eftersmak. 50/50 pinot blanc/pinot auxerrois. 24 månader på flaska.

Crémant d'Alsace Blanc de Noirs Brut

Liten, fruktig doft och fin pinotsmak i munnen, bra syra och god mousse. Fin eftersmak som hänger kvar. 100 % pinot noir.



Arthur Metz

Arthur Metz startade 1904 och var familjeägt tills för ca 20 år sedan då firman köptes av den större vingruppen Grand Chais de France. De producerar crémant även i de flesta andra regioner i Frankrike.

Arthur Metz förfogar över 1000 hektar odlingar varav 91 hektar är egen mark. 300 hektar är ekologisk odling. De har köpt tre producenter i Alsace som var och en har sin egen profil och alla gör crémant. Metz har en buteljerings- och degorgeringsstruck som kör runt till alla åtta franska crémant-regioner där man har produktion. Orsaken är att den franska vinlagen kräver att vinet ska buteljeras och degorgeras i ursprungsregionen.

Arthur Metz är en mousserandebjässe med en produktion av 7 miljoner flaskor årligen och vid huvudanläggningen i Marlenheim utgör crémant 55 % av produktionen. Det råder stor platsbrist vid anläggningen, så pressning görs i en annan by och i vineriet har de placerat flera tankar på varandra på höjden för att spara plats. Gamla betongtankar som även är del av byggnaden, har renoverat och klänts invändigt med rostfritt stål som svetsas invändigt på plats. Vissa betongtankar har även belagts med epoxy.

Det förekommer viss jäsning på ekkärl.

I Marlenheim finns en helautomatisk buteljerings- och degorgeringslinje. Lagringen av flaskor med jästfällning sker i trähäckar i en fukt- och temperaturkontrollerad lagerlokal. Trähäckarna rymmer många fler flaskor än stälhäckarna för gyropalette. Vineriet har därför en massa industrirobotar som packar om flaskor. För när det är dags för degorgering finns det 128 gyropaletter som vardera kan hantera 750 flaskor. Efter degorgering får flaskorna vila 2-3 månader före försäljning.

Produkterna är genomgående non millésimé och innehåller olika mängder reservvin, i en del fall ända upp till ca 40 %. Arthur Metz visar genom flaskans form om det är en crémant som ska drickas som apéritif eller om det är ett matvin. Att dricka crémant till mat har blivit allt populärare, så matvinerna levereras i en speciell flaska med bredare bas och de har nu en hel serie matviner.

Vi provade

Crémant d'Alsace Brut Prestige

Svag blommig doft, liten fruktig smak med bra syra och fin mousse, mjuk lång efter-

smak. Auxerrois, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, 20 % reservvin.

Crémant d'Alsace Brut Rosé Edition Spéciale

Fin jordgubbsdoft, lite tunn fruktsmak, bra syra och mousse, bra eftersmak. 100 % pinot noir (2017).

Crémant d'Alsace Brut Chardonnay

Fruktig doft och mjukt fruktig smak med god mousse, fin syra och lång eftersmak. Riktigt god. 100 % chardonnay, basår 2016, 24 månader på flaska.

Crémant d'Alsace Brut Pinot Blanc - Pinot Noir

Fruktig doft, mycket fruktig smak, bra mousse och syra samt lång eftersmak. 50/50 pinot blanc/pinot noir, 40 % reservvin, 36 mån på flaska.

Crémant d'Alsace Brut Blanc de Noirs

Mogen doft, mycket fruktig smak med bra mousse som hänger kvar. Bra matvin. Pinot noir, 10 % reservvin, 28 månader på flaska

Trots sin storlek producerar Arthur Metz riktigt bra och prisvärda mousserande viner. 🍇

Arthur Metz



Crémant de Bourgogne

Crémant de Bourgogne produceras i distrikten Yonne, Côte d'Or och Saône. Regionen fick sin AOC Crémant de Bourgogne godkänd 17 oktober 1975. Årsproduktionen är drygt 19 miljoner flaskor per år och hela 38 % går på export.

Man har två kategorier av druvor: Det är dels pinot noir och chardonnay som ska utgöra minst 30 %, samt pinot blanc, pinot gris och gamay noir (som blanc de noirs och får utgöra max 20 %), aligoté, melon och sacy. De flesta crémant de bourgogne görs av pinot noir och chardonnay.

År 2016 kom en uppdatering av regelverket i Bourgogne med tre kvalitetsnivåer inom AOP Crémant de Bourgogne: Crémant de Bourgogne, Eminent och Grand Eminent. Crémant de Bourgogne är vanlig crémant som följer standardkrav. Kravet för Eminent är att vinet ska ligga på jästfällningen minst 24 månader.

Grand Eminent finns som vit eller rosé. Tillåtna druvor är bara chardonnay och pinot noir. Minimum alkohol är 10 %. Bara de första 75 % av pressad druvmust får användas till Grand Eminent, resterande 25 % får gå till standardcrémant. Årgång behöver inte anges men vinet ska vara lagrat minst 36 månader på jästfällningen och försäljning får ske tidigast 3 månader efter degorgering. Ingen grand eminent får vara sötare än brut, dvs. max 12 g restsocker/liter.

Maison Louis Picamelot

Picamelot är ett familjeföretag med säte i Rully i Côte Chalonnaise. Här träffade vi bolagets ägare Philippe Chautarde som var mycket stolt över det nya arkitekt-ritade vineri där de flyttade in i januari 2019. Det är byggt inne i ett stenbrott och utnyttjar därmed bergväggarnas temperaturreglering.

Företaget består av två delar, dels en domaine med druvodling som Philippes son ansvarar för och så vineriet som Philippe själv ansvarar för. Picamelot har 17 hektar odling men det räcker inte på långa vägar, utan de köper till 50 % ytterligare druvor. Äldsta årgång idag är 2013 och de blandar inte årgångar. Picamelot gör även crémant på entreprenad åt andra.

På etiketten skriver Picamelot ut såväl årgång som degorgeringsdatum och druvblandning. Efter degorgering får vinet vila 2 månader innan försäljning.

Vi provade

Crémant de Bourgogne Les Terroirs Rosé Brut 2016

Fin roséfärg, fruktig doft med röda bär och fikon, bra fruktig smak med god syra, fin mousse och lång eftersmak. Pinot noir som skalmacererats 15 timmar.

Crémant de Bourgogne Cuvée Jeanne Thomas Cuvée Blanc de Blancs Extra Brut

Fin doft av honung, melon och ek, fruktig smak med bra syra och lång eftersmak. God. 85 % chardonnay, 15 % aligoté, hälften jäst på ek.

Crémant de Bourgogne Les Terroirs de Chazot Blanc de Noirs Extra Brut

Fin, fruktig doft av röda bär. God fruktig smak med bra mousse och syra och lång, lite syrlig eftersmak. 100 % pinot noir.



Philippe Chautarde äger och driver Louis Picamelot

Maison Parigot & Richard

Parigot ligger i Savigny de Beaune. Man har 16 hektar egen mark och disponerar ytterligare 5 hektar. Produktionen är 150 000 flaskor och hela 80 % går på export. USA och Japan är störst och lite exporteras även till Sverige.

Vi träffade ägaren Grégory Georger som berättade att verksamheten startade 1907 och Parigot är sedan fem generationer specialiserat på mousserande vin. Farfar var med och skapade regelverket för crémant som kom 1975. Som en extra service gör Parigot även crémant åt andra.

Parigot gör bara årgångsviner även om det inte står på flaskan. Inget reservvin från andra årgångar tillsätts och alla basviner har genomgått malolaktisk jäsning. Vineriet är inklämt i två byggnader i byn med två opraktiska källare under de två husen som de gärna skulle vilja förbinda, men idag är det förbjudet att gräva gångar. Nedgången är två luckor i marken vid huset så här är det manuellt arbete som gäller.

Druvan aligoté fungerar som en syraregulator i viner med pinot noir och chardonnay som tillsammans har ganska mättlig syra, fick vi veta.

Vi provade

Crémant de Bourgogne Blanc Tradition 2015

Fin fruktig doft och frisk fruktig smak med rejält med bubblor, bra syra och lång eftersmak med beskt avslut. 40 % pinot noir, 40 % chardonnay och 20 % aligoté.

Crémant de Bourgogne Millésime 2014

Fin brödig doft med frukt. Härlig, fruktig smak med bra syra, skummande mousse och lång eftersmak. God. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay.

Crémant de Bourgogne Cuvée Prestige 2014

Svag doft av gula äpplen, trevlig smak med bra syra och mousse. Lång eftersmak med beska, det vita på citron. 50 % chardonnay och 50 % pinot noir från gamla stockar.

Parigot är en liten producent med hög kvalitetsnivå, mycket manuellt arbete och en gammaldags källare värd ett besök bara den. Alla vinerna är långlagrade. Våra favoriter var tradition och millé.simé.

Louis Bouillot

Ägare är idag familjen Boisset och deras flaggskepp är varumärket Louis Bouillot. Louis Bouillot startade verksamheten 1877 och började redan från början med mousserande vin. Företaget förfogar över 80 hektar egen mark och köper till lika mycket druvor genom långtidskontrakt. Produktionen är idag hela 13 miljoner flaskor varav 7,5 miljoner är gjorda med traditionell metod. Crémant utgör 3,5 miljoner flaskor. De har även en hel serie med "proseccoutmanare" för att kapa till sig delar av den marknaden. Dessutom gör de en liten del legotillverkning.

Vi besökte L'Imaginarium i Nuit-St-Georges som är både ett besökscentrum och vineri. De har ett fint litet "Tom Tits-vineri" för det riktiga vineriet får man normalt inte besöka.

VD Marcel Combe tog emot oss och berättade att från början var det mousserande rödvin som gällde och den första bubbelboomen i Bourgogne kom redan 1825, då glasflaskorna fick sådan kvalitet att risken för explosion minskat. Crémant de Bourgogne AOC skapades 1975 och Bouillot var med från början. Idag är de med och leder utvecklingen i regionen.

Vid pressningen används bara 2-3 % av självrunden must för den har så neutral smak. Första pressningen jäses separat och resten för sig. Pressresterna lämnas till ett destilleri. Pressprogrammet måste även det justeras varje år beroende på druvornas storlek. De har flera presscenter för att inte behöva transportera druvor längre än 50 km.

Tankarna i vineriet har en volym av 280 hl beroende på att en lastbiltank tar 250 hl. Deras kontrakterade odlare får även de anpassa sig så att de levererar multiplar av ungefär 3 hektar odling. Boisset har totalt 140 tankar och jäser olika druvor och terroirer separat.

För de enklare crémantsorterna använder



Marcell Combe leder Louis Bouillot



I väntan på degorering. Märk jästfällningen.

man 20-25 % reservvin för att få en likartad smak är efter år. De lagrar även en del av basvinet på träfat. När de gör blandningen har de en panel med fem vinmakare. Minst fyra måste godkänna en blandning för att den ska accepteras.

I lagret finns det 25.000 träbackar med vardera ca 1000 flaskor vilande på jästfällningen. När det är dags för remuage finns det 196 gyropalletter med en kapacitet på 9 miljoner flaskor. För liqueur d'expédition köper de en färdig druvsockerpasta och efter degoreringen får flaskorna vila minst 2 månader innan de når konsumenten.

Vi provade

Crémant de Bourgogne Perle d'Ivory Blanc de Blancs

Svag lite grön doft och god smak med fin mousse och syra samt lång fin eftersmak.

85 % chardonnay, 15 % pinot noir. 18 månader i flaska.

Crémant de Bourgogne Perle d'Nuit

Svag fruktig doft, fin fruktig smak med balanserad syra, bra mousse och fin eftersmak. 85 % pinot noir, 15 % gamay. 24 månader i flaska.

Crémant de Bourgogne Perle Rare 2015 Eminent

Brödlig doft med honung. Fruktig smak med fin syra och skummiga bubblor och kvarhängande eftersmak. 50 % chardonnay, 40 % pinot noir, 5 % gamay, 5 % aligoté. 30-32 månader i flaska.

Crémant de Bourgogne Perle d'Or Millésime 2014 Grand Eminent

Fin doft av ananas, päron och lite bröd. Fin fruktig smak med bra syra och god mousse. Lång, riktigt god eftersmak. 55 % chardonnay, 45 % pinot noir.

Crémant de Bourgogne Le Grand Terroirs Vallée Les Trois Saints 2010

Härlig rund doft och rik smak som fyllde munnen, bra syra och riktigt fin mousse avrundat med en fyllig kvarhängande eftersmak. En klar favorit. 100 % chardonnay från tre olika terroirer.

Det här var första gången vi fick prova viner med de nya klassificeringarna Eminent och Grand Eminent. Bouillots viner går i den fruktiga stilen så den som väntar sig champagnekopior lär bli besviken. Vi konstaterade att Bouillot trots storleken är en högklassig producent. 

Crémant de Loire

I vinregionen Loire är det bara Anjou/Saumur och Touraine som har rätt att producera vin med appellationen AOP Crémant de Loire. De största volymerna crémant görs i Saumur. Loire fick sin AOC 1975 och reglerna uppdaterades 2011.



Gratien Meyer Saumur.

Odlingsytan är 2050 hektar och har blandat maritimt- och inlandsklimat. Området har mycket varierande jord- och bergarter. Produktionen är i snitt 16,5 miljoner flaskor.

Vinstockarna planteras med en täthet av 4000 – 6500 stockar per hektar. Uppbindningen är enkel eller dubbel guyot och chenin blanc är den vanligaste druvsorten. Vinet ska lagras på jästfällningen minst 12 månader innan degorgering och därefter vila några månader före försäljning.

Gratien & Meyer

Firman grundades 1864 av Alfred Gratien som då även hade ett champagnehus. Firman drevs som familjeföretag fram till år 2000 då Henkell - Freixenet köpte det. Från starten använde företaget bara köpta druvor, men nu har man bytt strategi och köpt 32 ha mark. Crémantproduktion och lager håller till i en gammal kalkstensgruva från 1200-talet med 5 km gångar och där tar Gratien Meyer emot 30 000 besökare varje år. På 1800-talet arbetade hela 200

personer med att göra mousserande vin här, men idag är det automatiserat och kräver bara 8 personer trots att det är traditionell metod som gäller. Produktionen är 21.000 flaskor per dag.

Gratien & Meyer använder främst chardonnay, pinot noir och chenin blanc som de köper med långtidskontrakt och man kontrollerar druvorna lokalt på vinfälten hos odlarna. Pressningen görs i lokala presstationer ute i byarna och musten kommer sedan med tankbil till vineriet. Basviner jäses i en byggnad utanför gruvan. Ingen malolaktisk jäsning förekommer.

Arvet från Champagne märks då man använder upp till 30 % mestadels 2-3 år gamla reservviner i cuvéeen, men de har ändå upp till 7 år gamla reservviner på lager.

Vi provade

Crémant de Loire 2016 Brut

Liten doft men fruktig i smaken med

fin syra, god mousse och bra längd samt mjukt, fint avslut. 50 % chardonnay, 40 % chenin blanc, 5 % pinot noir, 5 % cabernet franc.

Crémant de Loire Rosé

Lätt, fruktig doft och fruktig smak med fin syra, bra mousse och god längd med mjukt fint avslut. Macererat med skalen några timmar. Trevlig. 60 % cabernet franc, 40 % chardonnay.

1864 NV

Ljusgul färg. Mogen doft med honung. Mogen, mjuk smak med balanserad syra, bra mousse och lång, härlig eftersmak. Champagnekopia. 90 % chardonnay, 10 % pinot noir, basår 2013 och tre år sur lie.

Här finns det riktigt bra champagnekopior och konstigt vore det väl med kopplingen till ett eget champagnehus. Det som stack ut var utan tvekan deras jubileumsvin 1864. Instegsvinet finns på Systemet.



Langlois Chateau

Namnet kommer inte från ett slott som man kan tro, istället var det Monsieur Langlois som gifte sig med Mademoiselle Chateau. Champagnekoppling finns, då verksamheten sedan 1972 ägs av Bollinger. Det är en stor producent som har tillgång till 100 ha odling i Loire, varav en hel del är stilla viner som muscadet och sancerre. Största exportländer är Storbritannien och USA. Det finns en importör till Sverige.

Vi provade

Langlois - Brut Classic

Fin fruktig doft, fruktig smak bra mousse och lite stickig syra. Lång eftersmak. 1/3 var av chardonnay, chenin blanc och cabernet franc.

Langlois Réserve Millésime 2013 Brut

Mogen doft och dito smak med bra mousse och hög syra, lång eftersmak. 1/3 var av chardonnay, chenin blanc och cabernet franc.



Jean Luc Albert

Quadrille 2012 Extra Brut, Cuvée Prestige

Gulare färg. Fin doft och mogen smak med bra syra, god mousse och lång eftersmak Chardonnay, chenin blanc, cabernet franc och pinot noir. 4-5 år på flaska.

En producent som gör mycket stilla viner men också riktigt bra mousserande viner som lutar åt champagnehållet. Vår favorit var Quadrille.

Domaine de la Cune

Domaine de la Cune är en oberoende odlare med 17 hektar vingårdar. Bröderna Jean Luc och Jean-Albert Mary är tredje generationen, som driver gården utanför Saumur. Det mesta är stilla viner, men i produktionen ingår även 4000 flaskor mousserande. För den mousserande processen anlitar de Maison Chateau Langlois.



Gyropaletter hos Langlois Chateau

Vi provade

La Cune Crémant Brut 2016.

Utpräglad fruktig doft med anstrykning till vått ylle. Fin syra och god mousse i smaken samt trevlig eftersmak. 85 % chenin blanc, 15 % cabernet franc.

La Cune Crémant Rosé Brut 2016

Fin fruktig doft av hallontoner som även fanns med i smaken. Fin syra, bra mousse och en riktigt trevlig eftersmak. 100 % cabernet franc.

La Cune Crémant Rosé Brut 2017

Det här vinet var stramare i både doft och smak, men ändå tilltalande med bra syra, fin mousse och lång eftersmak. 100 % cabernet franc.

Riktigt trevliga crémantviner från en liten producent. Cune har både en vit och en rosé bascrémant som man gör med två söthetsgrader, brut och demi-sec.

Château Brossay

Företaget som ligger i Cléré-sur-Layon startades 1919 och är inne på 4:e generationen odlare. Ägaren Benjamin Grandsart visade oss runt. Vingården har 50 hektar odling på 14 olika platser och producerar 30 000 flaskor mousserande varav en tredjedel är crémant. För crémant jäser vinet i en tank som kyla ned vid 11 % alkohol så jäsningsen avstannar. Därefter filterar och buteljerar man. Vinet får sedan jäsa klart på flaska med till slut 12,5 % alkohol. Sedan får vinet vila på jästfällningen och degorgeras som brut nature. Ett annorlunda förfaringssätt, men klassas ändå som crémant.

Brossay har fyra olika mousserande viner varav två är crémanter och de andra saumur mousseaux blanc och rosé. Dessutom fanns en röd söt mousserande gjord på cabernet franc avsedd att dricka till fonderter.

Crémant 2017

Fruktig doft med inslag av pommac. God, fruktig smak med bra syra och lång eftersmak med mjuka tanniner. 100 % chardonnay. Ett trevligt vin. 🍇

Crémant de Limoux

Limoux är en del av den franska regionen Languedoc och det var här den franska bubbelhistorien började långt innan Dom Pérignon fanns i Champagne. Det var redan 1544 som en munk på klostret Abbey Saint Hilaine, strax utanför Limoux, tappade upp ett vin på dåtidens fiasco som han trodde jäst färdigt. I själva verket var det kylan som fått jäsningen att avstanna. När munkarna senare tog fram en flaska fann de att det var sött och mousserande på ett trevligt sätt. Den söta Blanquette de Limoux och ancestralmetoden var född.

I Limoux är markförhållandena utmärkta för odling av druvor för mousserande vin. Här finns olika klimatzoner representerade, atlantiskt klimat, medelhavsklimat och dessutom gör närheten till Pyrenéerna och deras höga lägen speciella.

I Limoux produceras det tre typer av mousserande viner: AOP Blanquette Methode Ancestral, AOP Crémant de Limoux AOP och AOP Blanquette de Limoux, de två sistnämnda görs med traditionell metod.

Crémant godkändes 1990 och är ett torrt mousserande vin gjort med internationella druvor. Vinet kompletteras därmed AOP Blanquette de Limoux som görs av lokala druvsorter. Efter en uppdatering av regelverket 2008 blev det också tillåtet att använda pinot noir för crémant som därmed även finns som rosé idag.

Crémant de Limoux får göras av chardonnay, chenin blanc, pinot noir och den lokala druvan mauzac. Begränsningar är max 90 % chardonnay och chenin blanc varav max 70 % chardonnay och 20 till 40 %, chenin blanc. Den lokala druvan mauzac får utgöra 10-20% och pinot noir max 10 %.

Domaine Delmas

Domaine Delmas är en mousserande-specialist i deldistriktet Haute Vallée som ligger högt i Pyrenéerna. De producerar 130 000 flaskor vin och hela 70-80 % går på export, mest till USA, Belgien, Italien och Tyskland.

Farfar Omer Delmas startade lite försiktigt med 3 hektar innan sonen Bernard tog över 1986. Han har sedan utvecklat verksamheten och var redan vid starten pionjär i området på ekologisk odling. Bernard köpte till ett vineri och mark som idag omfattar 32 hektar. Delmas odlar nu chardonnay, chenin blanc, pinot noir och mauzac och den huvudsakliga produktionen är mousserande.



Baptiste Delmas.

Det var Bernards son Baptiste som visade oss runt. Han utbildade sig i Carcassonne och Bordeaux, och har sedan praktiserat på flera andra vingårdar. Sedan två år hjälper han till på hemma på gården. Odlingarna ligger på 400 meters höjd och marken består av argile- och calcaireleror. Höjden ger svala nätter och varma dagar vilket ger fräschör och bra syra. Under den svåra frosten 2017 förlorades de 90 % av skörden. Vid vårt besök var marken mellan raderna plöjd för sådd av växter som sen ska vändas ner som gödning. Uppbindningen är guyot.

All skörd sker för hand för maskiner är inte tillåtna i Limoux. Druvorna pressas i fyra steg, och till toppvinerna används bara första pressningen. Jäsningen sker dels

i ekfat för toppkvalitet och på stältankar för standardkvalitet. De viner som jäses på ekfat genomgår malolaktisk jäsning men inte de viner som jäses på stältankar.

Delmas gör sju mousserande viner. Crémant de Limoux görs i tre varianter; en rosé, en standard vit och en långlagrad. Dessutom gör de Blanquette Methode Ancestral och Blanquette de Limoux.

Delmas standardcrémant får vila 2 år på jästfällningen och premiumcrémant 3-4 år. De bästa vinerna är brut nature. Vi fick prova basviner från ekfaten under jäsning och det visade sig att chardonnay får en avsevärt rundare smak än samma vin jäst på stältank. Chenin blanc bidrar sedan med syra och spets. Kombinationen är riktigt bra.

Vi provade

Cuvée Séduction 2015 Crémant de Limoux Brut Rosé

Ljusröd färg. Frisk doft av röda bär och fruktig smak med fin syra och lång eftersmak. 80 % chardonnay och 20 % chenin blanc och pinot noir.

Cuvée des Sacres 2012 Crémant de Limoux

Ljusbult färg, fin mogen doft bra syra och mousse, lite syrlig men bra längd. En klar favorit. Chardonnay, chenin blanc och pinot noir från första pressningen. Zero dosage.

Cuvée Audace 2011 Crémant de Limoux Brut Nature

Fin smak med mogen ananas, ek, bröd, lite sötma, fin syra mousse och lång mjuk eftersmak med drag av sherry. Chardonnay, chenin blanc och pinot noir.

Delmas är en riktigt bra producent i söder.

Maison Antech

Maison Antech ligger i norra delen av Limoux och är nästan helt inriktad på mousserande viner. Vi träffade Françoise som tog över firman från sin far och farbror 1996 och blev då 6:e generationens vinproducent. Pappa Georges finns fortfarande med i firman och är speciellt delaktig när det kommer till assemblage.

Antech har idag 20 hektar egen odling sedan de förlorade 40 hektar vid ett arvskifte. De har därför idag 20 kontrakterade odlare som de köper druvor av. Man producerar 400 000 flaskor varav 200 000 är crémant. De gör bara årgångsviner och hela 50 % av produktionen går på export till främst USA, Storbritannien och Italien. Antech gör ingen legoproduktion för andra odlare, däremot har de tre utländska kedjor som de gör *branding* för. Det går till så att



Georges och Françoise Antech.

Antech tar fram ett antal blandningsförslag där kunden får välja den basvinsblandning de föredrar. Kunderna sätter sedan sina egna namn på flaskorna.

Det som skiljer Antech från andra mousserandeproducenter i området är datumet för skörden. Druvorna för klassisk metod skördas tidigt för syrans skull och Antech skördar tidigare än de flesta. Först skördas chardonnay, sedan pinot noir och därefter de övriga. De tar bara första delen av cuvée:n vid pressningen och därefter kyls musten till 14 grader. Jäsningen sker i huvudsak på ståltankar, men en liten del chardonnay jäses på ek. De färdigjasta vinerna lagras sedan på betongtankar. För liqueur d'expédition använder de naturligt druvsocker som lagras på fat och är som en sirap. Inga viner får kortare lagringstid på jästfällningen än två år. I källaren är temperaturen 14 -16 grader och allt lagras i stålhäckar.

Antechs populäraste produkt är rosé som de gör 15.000 flaskor av. Toppcrémanten Elixir med 5 år på jästfällningen gör de bara några enstaka flaskor av. Till Sverige importeras deras rosé crémant.

Vi provade

Crémant de Limoux Blanc 2015 Brut Nature

Fin doft och i smaken fin syra och mousse, men lite bitter eftersmak. Bitterheten kommer från Mauzac. 90 % mauzac, 5 % chardonnay och 5 % chenin blanc.

Crémant de Limoux Blanc Cuvée Eugene 2015 Brut

Frisk doft med citron och frisk smak med lite skarp syra och fin mousse. Hänger kvar i munnen länge.

Crémant de Limoux Blanc 2016 Heritage 1860 Brut

Doft av röda bär, bra rymd i munnen, fin syra, god mousse och lång eftersmak. Chardonnay, chenin blanc och pinot noir.

Crémant de Limoux Cuvée Emotion 2016 Rosé

Ljusröd färg och fruktig doft. Rund smak med fin syra och en eftersmak som hänger kvar. Samma cuvée som Eugene, men med tillsats av 4 % rödvin av pinot noir.

Crémant de Limoux Blanc Cuvée Elixir Brut 2012

Gulgrön färg, ek, honung, bröd och svamp i doften och fin syra och mousse i smaken men ganska kort eftersmak. 60 % chardonnay, 20 % chenin blanc, 15 % pinot noir, 5 % mauzac. 🍷

Crémant du Jura

I Jura har det producerats mousserande vin med traditionell metod sedan någon gång på 1800-talet. Markförhållandena är leror, kalksten och under det kompakt skiffer. Produktionen ökar för varje år och den utgör idag nästan 2500 000 flaskor. Hela 90 % är vit crémant och resten rosé. Jura fick appellationen AOC Crémant du Jura godkänd 1995.

Godkända druvor är pousard, pinot noir, trousseau, chardonnay och savagnin. För crémant du jura blanc krävs att chardonnay, pinot noir och trousseau ska utgöra minst 70 % vinet. För crémant du jura rosé måste pousard och pinot noir utgöra minst 50 % av blandningen.

Intresset för crémant de Jura har ökat kraftigt efter en blindprovning i Paris där en crémant de Jura 2016 slog flera cham-pagner.

Caveau des Bayards

Ett litet kooperativ i byn le Vernois med 17 medlemmar och 42 ha vingårdar. Bayards tillverkar mest stilla viner, men även 200 000 flaskor crémant per år.

Vi provade

Crémant Blanc de Blancs 2016 Extra Brut

Liten, syrlig doft, fin mousse och syra i smaken och kort eftersmak. Chardonnay.

Crémant Prestige 2016 Brut

Fin, mogen, lätt brödig doft och mjuk smak med bra syra, fina bubblor och bra eftersmak. 80 % chardonnay, 20 % pinot noir.

Crémant Rosé 2016 Brut

Frisk doft av röda bär, lätt fruktig smak med bra syra, god mousse och lång eftersmak. 80 % pinot noir, 20 % pousard och trousseau.

Domaine Baud

Domaine Baud har anor från 1742 då Francois Baud flyttade till Le Vernois som vinmakare och familjen har fortfarande kvar ursprungshuset. Byn le Vernois ligger på 300 m höjd och väderförhållandena har under senare tid varit svåra, inte minst frosten 2017 som tog 75 % av skörden. Baud satsar på mer produktiv mark som buffert.

Idag är det generation nio som tagit över. Den nya tiden började med farfar som 1950 fick ordning på en odling svårt skadad av



Clementine Baud

phylloxera. Med hårt arbete som människon-bonde producerades det snart vin från 4 hektar mark. 1978 tog pappan och hans bror över och utvecklade verksamheten och när barnen Bastien och Clementine tog över 2015 fanns det 19 hektar produktiv mark. De har därefter utökat med ytterligare 2 hektar. Sedan 2014 är de Terra Vitis-certifierade.

För degorgering anlitar de en entreprenör med utrustning som kommer en gång per månad. Efter degorgering får vinet vila 1-2 månader, främst för att den smakrika liqueur d'expédition ska kunna blanda sig riktigt. De flesta crémanterna är årgångsviner, men årgången skrivs inte ut. Produktionen är 150 000 flaskor varav crémant är 50 000 flaskor och hela 55 % går på export främst till Kanada och Polen.

Vi provade

Crémant Brut Blanc 2016

Svag fruktig doft, mild, trevlig smak med bra syra, fina bubblor och lång, fin eftersmak. Chardonnay.

Crémant Brut Sauvage

Fin doft av röda bär, god smak bra syra, fin mousse och mjuk, lång eftersmak. God.



Öppet hus hos Caveau des Bayards



Philippe Noir

30 % chardonnay, 30 % pinot noir, lagrad 24 månader på flaska.

Crémant Brut Rosé

Frisk fruktig doft, balanserad fruktighet i munnen, bra syra och fin mousse, mjuk lite kvistig lång eftersmak. 50/50 pinot noir/poulsard.

Baud är en bra producent och favoritvinet var klart Sauvage.

Domaine de la Petite Marne

Familjeföretaget Domaine de la Petite Marne i Poligny drivs av Philippe och Jean-Yves Noir som tagit över från pappan Jean Noir, vilken planterade de första druvorna 1973. Ett stort steg för företaget var när de 2003 lämnade kooperativet. Man har 11 hektar i bra lägen i syd och sydost som ger bra kvalitet på druvorna. De arbetar sedan 1991 med resonabel odling och är Terra Vitis-certifierade. Bröderna Noir producerar totalt 40 000 flaskor vin.

Vi provade

Crémant du Jura Brut Rosé 2017

Fin fruktig doft och mumsig, fruktig smak som hänger kvar bra i gommen, fina bubblor och bra syra. 70 % chardonnay, 30 % pinot noir.

Crémant du Jura Brut Blanc 2017

Fin, fruktig och lång smak som hänger kvar länge. Chardonnay

De producerar främst stilla viner, men har två riktigt trevliga crémanter. Inga åldringar men båda var goda.

Domaine Grand

Emmanuel och Natalie Grand är nionde generationen vinodlare i Passenans. De har 10 hektar och producerar 40 000 flaskor varav 10 000 är crémant. Produktionen är ekologisk och de tar rätt på allt som går att producera. Så till exempel destillerar de pressrester till marc (jfr.grappa) och destillerar även vin till eau de vie. Förutom stilla vin gör de även macvin som är druvmust förstärkt med marc. De har även

en 10-årig eklagrad eau de vie.

Grand har alltid tre årgångar reservvin tillgängliga för crémantproduktionen. För tillfället är reservvinerna från 2018, 2017 och 2016. Alla basviner genomgår malolaktisk jäsning och Grand gör allt själva utom degorgeringen. Flaskorna transporteras till en annan producent som genomför den, tillsätter dosage och korkar igen på nytt.

Vi provade

Crémant du Jura Brut Prestige NV

Ljusgul färg, fin mogen doft, i smaken bra syra och god mousse samt lång eftersmak. Chardonnay.

Crémant du Jura Blanc Extra Brut NV

Fruktig, utvecklad doft och god smak med fina bubblor, bra syra och lång eftersmak. Riktigt god. Chardonnay.

Crémant du Jura Brut Blanc Brut Millesime 2010

Fin gyllene färg. Härlig doft med inslag av äpple och honung och smak med fin syra, fina bubblor och lång eftersmak. Oj, riktigt god! Chardonnay. Åtta år på flaska.

Crémant du Jura Rosé Brut 2016

Doft av slänbär och fin smak med bra syra, god mousse och lång, bra eftersmak här med. Gott men lite ovanligt vin där trousseaudruvan ger karaktär.

Domaine Grand stack ut rejält. De har druvorna, vet hur man använder reservviner och låter crémanterna få ta sin tid. Riktigt bra! 🍷



Grand

Crémant de Bordeaux

Crémant de Bordeaux har varit AOP sedan april 1990. Regionen har annars en lång tradition att producera bubbel från tidigt 1800-tal. Här råder kustklimat med milda vintrar, frostnätter är sällsynta och våren tidig. Jordmånen är sandig med krithaltiga leror.



Corinne Lateiron

Crémant kan tillverkas i hela Bordeaux, men druvorna kommer bara från de i dag 800 hektaren crémantklassad vinmark. Syndikatet utför extra kontroller för att se att crémantdruvorna verkligen handskördas. Det syns tydligt på stockarna om druvorna maskinskördats, för då hänger stjälken kvar. I Bordeaux hittar vi inga champagnedruvor utan bara lokala. Alla druvor som är tillåtna för stilla vin i Bordeaux är också tillåtna att göra crémant av. Rosé måste göras med maceration.

Lateiron Château Tour Calon

Vi besökte Lateiron Château Tour Calon i distriktet Montagne Saint-Émilion. Madame Corinne Lateiron som är ägare i fjärde generationen tog med sin bror Lionel över efter pappa 2009. Det är nu den äldsta familjevingården i området med 18 hektar vinodling men allt blir utmärkta röda viner. Till de mousserande vinerna köper man druvor eller must.

Mousserandehistorien började 1897 då farfars far gjorde mousserande åt dig själv. På den tiden var det bara rosé. Snart kom hans vänner och ville få hjälp och en dag kom en producent och bad honom göra mousserande vin från ett toppslott. Det var proppen ur flaskan. Farfars far köpte mark ovanpå en 300 år gammal underjordisk kalkstengruva. Genom köpet fick han tillgång till flera kilometer med gångar där idag 700 000 flaskor mousserande viner lagras. De har även legoproduktion åt andra producenter och lagring av deras flaskor. Man gör 400 000 flaskor mousserande vin om året varav 100 000 flaskor är egna och resten är legotillverkning.

Corinne som är oenolog berättar stolt att det var en farbror till henne som var drivande då beteckningen "crémant" togs fram. Det var ursprungligen en beteckning för mousserande vin från Champagne med lägre tryck.

Exporten går mest till Japan, Italien och

Belgien. Basvinerna får jäsa på ekfat för då håller vinerna bättre, säger Corinne. Lateiron undviker att använda svavel i sina viner och det gäller även crémant. För mousserande undviker man även malolaktisk jäsning, för då förlorar vinet för mycket i syra. Corinne berättade att det verkar som om ekologiskt odlade druvor får högre syra. Crémant produceras mest som non millésimé med 10-30 % reservvin och som lagras 1-2 år, men det finns även en brut nature årgångscrémant som lagras i 5 år. Den tillverkas bara i 5-10 000 flaskor om året.

Lateirons specialblandning består av väl mogen semillon blandad med cabernet franc för syran. Blandningen ger en angenäm rund smak i munnen med bra syra och lång eftersmak.

Vi provade

Crémant de Bordeaux Abel Brut Nature 2012

Frisk doft av tropiska frukter, aprikos och krita. I smaken fin syra, krämig mousse och en fruktig semillonsmak längst bak i munnen. Lång fin eftersmak. 80 % semillon, 20 % cabernet franc.

Crémant de Bordeaux Pauli Brut

Mer mogen frukt i doften här. Fin syra och god mousse i smaken som ändå kändes lite söt. Lång eftersmak med liten beska. 60 % semillon, 40 % cabernet franc, reservvin från 2015 och 2016.

Crémant de Bordeaux Lateiron Brut

Det yngsta vinet. Frisk mineral- och honungsdoft. Fin syra, god mousse och långt avslut i smaken. Trots högre dosage kändes vinet inte så sött som Pauli Brut. Ung cabernet franc kräver mer socker. 60 % semillon, 40 % cabernet franc.

En trevlig upplevelse med fräscha, ovanliga smaker med bra balans. Synd de inte går att få tag på hemma. 🍇

Crémant de Savoie

AOC Crémant de Savoie är den åttonde franska crémantregionen och den senaste som blivit godkänd, det så sent som 2015. Crémant får produceras i departementen Savoie, Haute-Savoie, Isère och Ain.

Savoie ligger i floden Isères dalgång upp mot en massa välkända skidområden som Vale d'Isère, Tignes och les Arcs. Hela 80 % av produktionen i Savoie konsumeras lokalt och levereras regelbundet till hotell och restauranger på de kända skidorterna.

Druvorna ska handplockade och läggas i perforerade backar. Pressning ska göras av hela klasar. Dels ska druvsorten vara godkänd, men dessutom ska markplätten vara registrerad och godkänd för crémantdruvor.

Minst 60 % ska vara huvuddruvorna aligoté, altesse, chardonnay, jacquère och mondeuse varav min 40 % jacquère. I departementet Haute Savoie är även chasselas

och molette tillåtna. För resterande 40 % får alla druvor som är godkända i AOP Savoie användas, dock max 20 % röda druvor, men rosé är inte tillåtet.

André et Michel Quenard

Firma Quenard ligger i Chignin och är en producent i tredje generationen. Vi träffade Guillaume Quenard vars farfar André började på 1950-talet med att restaurera en svårt phylloxeraskadad vingård. André var med och skapade vinregionen Savoie AOC 1973. Idag är pappa Michel ordförande i regionen och har även varit med och skapat appellationen Crémant de Savoie 2015.

Gården har den bästa terroiren med bra mikroklimat för de flesta tillåtna druvorna i området. De har 27 hektar och gör ungefär 8000 flaskor crémant per år. Utvecklingen

är tydlig, första året gjorde de 25 hl crémant och 2018 hela 60 hl, en ökning med mer än 140 % och Quenard räknar med fortsatt ökning. Av produktionen säljs 30 % direkt på gården och hela 60 % går till hotell och restauranger. Bara 10 % exporteras.

Quenard använder enbart druvan jacquère för sin crémant och tycker den är en utmärkt druva för mousserande vin. Den ger en fruktig crémant med rymd och bra syra. Lagringsbarheten är ännu osäker, då appellationen är så ung att ingen provat.

Vi provade

Crémant de Savoie Brut Nature

Svagt ljusgul färg, svag blommig doft, fin frisk smak med bra syra och skummig mousse, frisk lång eftersmak som avrundas med lite beska. Jacquère

Crémant de Savoie Extra Brut

Ljusgul färg och fruktig doft med inslag av honung. Smak med bra syra och god mousse men lite kort eftersmak. Jacquère. 🍇



Crémant de Die

Die är ett distrikt i Rhône-området och närmare bestämt dalgången till Rhône's biflod Drôme som rinner ut söder om Valance. Det finns en lång tradition i området att producera det söta mousserande vinet clairette de Die med ancestralmetoden.

Crémant de Die som blev AOC klassat 1993 togs fram som komplement till de två andra tillåtna mousserande vinerna, clairette och clairette de Die. Det är ett litet område med bara 7 odlare och 11 producenter. Markförhållandet utgörs av lera och kalksten och odlingar finns från 200 meter upp till 700 meters höjd. Produktionsarealen för crémant är bara 14 hektar och det är förbjudet att blanda årgångar så reservviner existerar inte.

Tillåtna druvor är clairette som är huvuddruva, medan aligoté får utgöra 10-40 % och muscat 5-10 %. Inga rödvinssdruvor är tillåtna så här görs ingen rosé.

Totalt görs det 216 000 flaskor crémant per år. Det är bara 5 % av den totala produktionen av mousserande vin i området. Mycket lite hittar ut och bara 8 % exporteras.

Domaine Jean Claude Raspail

Domaine Raspail ligger i byn Saillans och startade 1942. Idag är Anuck och Frederic Raspail fjärde generationen att driva verksamheten. Gården har 15 hektar och de gör 90 000 flaskor varav 25 000 crémant och 55 000 clairette de die, resten är stilla viner.

Produktionen av crémant startade 1993 och har stadigt ökat. Ett nytt vineriet byggdes 2000 av pappan Jean-Claude och med den nya generationen övergick Raspail till att bli ekologiskt. De har egen degorgeringsutrustning och använder den även för ancestralprodukterna. Hela 70 % av produktionen säljs i vinkällaren och bara 10 % går på export.

Raspail är nu med i Rhône's vinproducenter och arbetar för att crémant de Die ska få större täckning i hela Rhônedalen. De tycker Die är alldeles för litet område för att crémant ska bli känt.



Frederic Raspail med manuell gyropalette

Vi provade

Crémant de Die Brut 2014

Frisk, fruktig doft med blommor i tonerna, god smak med fin syra och mousse och lång, trevlig eftersmak. 80 % clairette, 15 % aligoté, 5 % muscat.

Crémant de Die Brut Cuvée Flavien 2014

Speciell, fruktig doft med gula päron och blommor. Fruktig smak med kraftig mousse och bra syra. Lång eftersmak med lite speciell arom. 65 % clairette, 30 % aligoté, 5 % muscat.

Crémant de Die Brut 2015

Fin, fruktig doft och fin mousse, bra syra och lång fin eftermak. En riktigt god crémant. 65 % clairette, 30 % aligoté, 5 % muscat.

Raspail låter vinerna lagras på flaska 3-4 år. Druvcombinationen ger en speciell, lite märklig arom som dämpas något med eklagring av basviner. En riktigt bra producent.

Union des Jeunes Viticulteur Récoltants

UJVR är ett hybridkooperativ med 7 medlemmar med 60 hektar mark och en annorlunda samarbetsform. Medlemmarna äger själva sina markplättar samtidigt som

de ingår i kooperativets arbetsstyrka. UJVR sköter vingårdar och odlar vin tvärs över alla ägares marker och man är det enda kooperativet i Frankrike som fungerar på det viset. Kooperativet är också markägare med 18 hektar. 17 hektar odlas ekologiskt. UJVR sysselsätter 15 personer, ägarna och 7 assistenter.

För crémant har de egen gyropalette och degorgeringsutrustning. Deras crémant får ligga 5-6 år på jästfällningen och det var nu årgång 2014 som släpptes. Produktionen är 30 000 flaskor crémant och de exporterar till bland annat Norge och Danmark.

Vi provade

Crémant de Die Brut 2016

Frisk fruktig doft, god rund smak, fin syra och bra mousse med lång trevlig eftersmak med lite beska. 75 % clairette, 23 % aligoté, 2 % muscat

Crémant de Die Brut Cuvée Chamberan 2014

Rund doft av honung. God rund smak, fin syra och bra mousse samt lång trevlig eftersmak med lite beska. 75 % clairette, 22 % aligoté, 3 % muscat.

UJVR är kooperativet som är undantaget bland kooperativ då de är regionens kanske bästa crémantproducent. Cuvée Chamberan 2014 var en klar favorit. 🍷

Crémant de Luxembourg

Luxemburgs appellation *Moselle Luxembourgeoise AOP* är som en fortsättning på den tyska Moseldalen. Crémant godkändes för regionen 1991 och får göras som vit eller rosé. Regelverket anger inga speciella druvor, utan regionens alla druvor får användas.

Luxembourg producerar 31 000 hl crémant per år, vilket utgör 25 % av hela vinproduktionen. De verkar anstränga sig för att närma sig champagne i kvalitets-hänseende och det gör de så bra att det mesta av produktionen konsumeras inom landet.

Tillåtna druvor

Alla regionens druvor är tillåtna: auxerrois, chardonnay, elbling, gamay, gewürztraminer, muscat ottonel, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, pinot noir précoce, riesling, rivaner, saint laurent och silvaner.

Domaine Mosel

Domaine Mosel i Wormeldange är ett kooperativ från 1906 som var en av de första i Luxemburg att börja med crémant 1991. De har 240 medlemmar och förfogar över 850 hektar av Luxemburgs totala 1200 hektar vinodling. Deras varumärke för crémant är Poll Fabaire som egentligen är namnet på en av de grundande cheferna. Kooperativet tillverkar 8,5 miljoner flaskor vin varav 1,5 miljoner är crémant. Produktionen är högt automatiserad.

I sortimentet finns hela 15 olika sorter Poll Fabaire crémant och av produktionen exporteras bara 15 %. Luxemburgarna dricker själva 2,5 flaskor Poll Fabaire per capita och år. Vi träffade chefen för bubeltillverkningen tillika vinmakaren Guido

Sonntag som varit med och producerat crémant sedan starten.

Vi provade

Crémant Poll Fabaire Special Edition

Fin, frisk fruktig doft. Fruktig, trevlig smak med bra syra och lång trevlig eftersmak. Auxerrois, pinot blanc och pinot gris.

Crémant Poll Fabaire Millésime 2014 Brut

Fin, frisk, fruktig rieslingdoft. God smak med fin syra, bra mousse och lång, god eftersmak. 90 % riesling, 10 % pinot blanc.

Crémant Poll Fabaire Vignum Brut

Två och ett halvt år på flaska. Fin, frisk, mogen doft med en antydning till ek, god smak med bra syra och fin mousse samt kvarhängande eftersmak. Cuvée av pinot noir, chardonnay från ståltank och barriquelagrad chardonnay.

Ett kooperativ som vågar satsa på lagring och kvalitet. Hela tolv olika mousserande provades från enklare till mer långlagrade och de tre ovannämnda var de bästa.

Cep d'Or

Jean Marie Vesque och hans dotter Henriette driver verksamheten sedan de lämnat kooperativet 1995 och byggde ett eget vineri i byn Hettermillen. De har idag 15 hektar

egna odlingar och kontrakterar ytterligare sex. De gör 70 000 flaskor varav 40 % är mousserande. Exporten är 25 %, främst till Belgien, Tjeckien, Slovakien och Japan.

Ibland använder Cep d'Or små mängder reservvin och det händer att de låter en del av chardonnaybasvin lagras på ek, men det beror helt på vinärets kvalitet. Vinerna får vila på jästfällningen i minst 18 månader, vissa så länge som 46 månader. Jean Marie lägger stor omsorg vid liqueur d'expédition som tillsätts vid degorgeringen. De har tre olika liqueureblandningar som de växlar mellan.

Vi provade

Crémant Cep D'Or Brut

Liten, blommig doft och fruktig, lite stjälkig smak med bra syra och fin lång eftersmak. 60 % pinot blanc, 20 % auxerrois, 20 % riesling.

Crémant Cep D'Or Riesling 2015

Fin frisk doft, lätt fruktig smak med bra syra och snabbt avklingande eftersmak. Riesling.

Crémant Cep D'Or 36, 2014

Fin mogen doft och mogen mjuk smak med bra syra, god mousse och lång eftersmak med en lätt besk avrundning. 50 % chardonnay, 25 % pinot noir, 25 % pinot blanc.

Crémant Cep D'Or Signature 2014

Frisk, fruktig doft och intensiv fruktig smak med bra syra och lång eftersmak. 70 % pinot noir, 30 % chardonnay.

Det var fyra riktigt trevliga crémanter och de två sista var våra favoriter. 🍇



Crémant i Tyskland

I Tyskland har man byggt in beteckningen "crémant" i sitt regelsystem för Sekt b.A. Sedan är det mycket få av de tyska kvalitetsproducenterna som använder den. De flesta säger nej för att det låter för franskt eller så upplever de att crémant är en lågprisprodukt.

I Tyskland ska ordet crémant användas tillsammans med regionens namn t.ex. Crémant Baden eller Baden Crémant. Dessutom ska beteckningen Sekt b.A. anges. Speciella krav finns för crémant i de tyska vindistrikten sedan 14 augusti 1998 och omfattar druvsorter, sockerhalter och allmänna regler.

Schloss Wachenheim

Lockade av patentet på tankmetoden från 1886 grundade bröderna Böhm Sektcellerei Schloss Wachenheim 1892. Det var volym och tankmetoden som gällde fram till slutet av 1990-talet då nya ägarfamiljen Reh investerade i modern utrustning för jäsnings på flaska.

Schloss Wachenheim är en av Tysklands stora sektproducenter och gör 2,5 miljoner flaskor per år. De gör en hel del mousserande med transfermetoden men även den traditionella metoden används. Det fanns bara två crémantviner i sortimentet och förklaringen var att de är de enda viner vars druvor är handplockade.

Vi provade

Edition Crémant Brut

Liten fruktig doft och bra smak med fina bubblor, bra syra och mousse, lätt fruktig eftersmak. Riesling, weissburgunder, müllerrebe, spätburgunder, lagring 9 månader på flaska.

Edition Riesling Crémant 2016

Fin, fruktig doft och bra smak med fin mousse, fin syra och lång bra eftersmak. 100 % riesling.

En producent fokuserad mer på volym än kvalitet. Vi provade deras två crémanter och det som stack ut var rieslingvinet.

Wein und Sektgut Winterling

Vingodset ligger i Deidesheim i Pfalz där Martin Winterling började verksamheten

1982 efter att han gått en sektutbildning i Geisenheim och fallit helt för bubbeltillverkning. Han började göra mousserande med köpta druvor och producerade en uppskattad sekt som gav mersmak. Efter hand blev det sedan inköp av egen odlingsmark, men den ständigt ökande efterfrågan har gjort att de fortfarande köper druvor som de sedan plockar själva. Druvorna som odlas är chardonnay, pinot blanc, pinot gris och riesling.

Hela verksamheten är sedan 2008 ekologisk och alla sekt klassas som crémant och idag är hela familjen inblandad i produktionen. Vi provade sju crémant och det var de här som stack ut:

Vi provade

2014 Geliebte Gretchen Blanc de Noir Crémant Brut Nature

Mogen doft med plommon som går igen i smaken som har bra syra, god mousse och trevlig eftersmak. 75 % spätburgunder, 25 % müllerrebe.

2014 La Coulée d'Or Crémant Brut

Mogen doft och mycket mogen, trevlig smak med bra mousse, fin syra och eftersmak. Riktigt trevlig. 40 % chardonnay 40 %, spätburgunder och 20 % müllerrebe. Basvinet lagrat 9 månader på ekfat. 40 månader på flaska.



Schloss Wachenheim

Crémant de Belgique



Domein Schorpion

Belgien är ett ungt crémantland och AOP Crémant de Wallonie godkändes så sent som 2008. Crémant får det kallas i Wallonien i provinserna Brabant Wallon, Hainaut, Liège, Luxembourg och Namur. Geologiskt är Wallonien en del av Parisbassängen liksom Loire och Champagne.

Det tillverkas mousserande även i den flamländska delen av Belgien och det finns en AOP för mousserande vin: Vlaamse Mousserende Kwaliteitswijn (2008). Tillåt-na druvor är alla regionens druvor vilket är cirka 40 stycken.

Det var inte helt lätt att få tag på producenter som klassade sina viner som crémant och de två vi besökte låg i den flamländska delen som ännu inte är crémantklassad. De stack i alla fall ut rejält och platsar bland riktigt bra mousserande viner från EU.

Domein Schorpion

Wilfried Schorpion och hans bror köpte 1994 2 hektar i Vliermaal som de planterade med 66 % chardonnay och resten pinot blanc, pinot gris, pinot noir, auxerrois och riesling. Bröderna besökte champagneproducenten Bollinger för att se hur de gjorde och förstod vikten av reservvin. De har därför en reservvinstank som de hanterar enligt solerapprincipen. I tanken håller de ner viner av alla druvsorter i toppen och tappar ur i botten. Ingen malolaktisk jäsning förekommer, men de sänker i stället syrahalten med kalcium-

karbonat. Bollinger låter vinerna oxidera på gamla ekfat, men Schorpion gläntar i stället på locket till tanken. Resultatet blir imponerande viner med doft av färska champinjoner.

Idag tillverkar Schorpion 12000 flaskor per år och de får ligga minst tre år på jästfällningen. Wilfried skulle inte vilja kalla sina viner för crémant även om han fick, för han anser det ger intrycket av en lågprisprodukt. Däremot vill han gärna jämföra sig med champagne.

Maskinparken är ett imponerande hemsnickrande, men det fungerar. Jäst-tankarna och lagringstankarna är gamla rostfria bryggeriertankar. Pressen är en hemmagjord korgpress med hydraulcylindrar. För degorgeringen har de en balja med frostväska för att frysa halsarna i och sedan gör brodern gör resten för hand.

I villakällaren finns lagret med vad som troligen är Belgiens bästa bubbel. Hela källaren i broderns hus är fyllt med flaskor som vilar på jästfällningen och Wilfried kallade det deras pension. Schorpion är champagnekopierare, en liten entusiast som slår många mycket större vi provat.

Vi provade

Goud 2015 Brut

Fin fruktig doft. Bra, mjuk smak med balanserad syra och bra mousse, lång fin eftersmak. Pinot blanc

Pinot Gris 2012 Brut

Fin, mogen doft med champinjonaromer, mild pinot grissmak med fin syra, god mousse och lång eftersmak.

Cuvée Houben Brut

Riktigt mogen doft med champinjon-toner och i smaken en bra mousse, balanserad syra och lång eftersmak. Cuvée av alla druvor och 60 % reservvin.

Schorpion klassas inte som crémant, men det var en riktig överraskning vilka bra mousserande viner de tillverkar och speciellt Cuvée Houben.

Wijndomein Aldeneyck

Aldeneyck drivs av Karel and Tine Henckens-Linssen på Karels släktgård som från början var en äppelodling. Karel berättade att han tyckte det var trist med familjens äpplen som skeppades till en uppköpare och ingen kundkontakt. Han hade länge tittat på sluttningarna ner mot floden Maas och drömt om att odla vin i stället. Kollegorna såg honom som lite tokig när han 1998-99 bytte fina äppelodlingar mot vad andra tyckte sämre marker på slänten vid floden.

Det visade sig i praktiken vara ett perfekt läge för druvor. Där planterade Karel pinot blanc 2002, pinot gris 2003 och pinot noir 2005, totalt 10 hektar. Vinområdet registrerades 2017 som AOC Maasvaller Limburg med möjlighet att göra crémant i appellationen. De ha egen gyropalett men hyr vid behov in degorgeringsutrustning från Mosel. Aldeneyck tillverkar idag 80 000 flaskor vin varav 10 000 flaskor mousserande vin.

Vi provade

Aldeneyck Chardonnay Brut 2014

Återhållen, lite fruktig doft. Bra syra i smaken, god mousse och bra eftersmak.

Aldeneyck Pinot Brut 2016

Liten fin doft av pinot blanc och fin frisk smak med balanserad syra, bra mousse och lång eftersmak. 1/3 pino noir, 1/3 pinot gris, 1/3 pinot blanc.

Det här var bra, men klassas inte som crémant. Favorit var deras pinot brut. 🍇

Nya viner i december

Mousserande viner

11
-
89:-

DB Brut
De Bortoli, Riverina, New South Wales, Australien
7940, Bornicon & Salming
Ung doft med karaktär av gula frukter. Lätt, torr, fruktig smak med yvig mousse, bra syra, hyfsad längd och viss beska i avslutningen. 11 %.

16
-
399:-

Taittinger Demi-Sec
Taittinger, Champagne, Frankrike
7941, We & Wine
Stor, brödig doft med äpple, persika, lite röda bär, nötter, citrus och mineral. Medelfyllig, halvtorr smak med avrundad inledning, komplext mittparti med krämig mousse, ren och fint balanserad syra, utmärkt längd och mjuk avslutning med restsötma. 12,5 %.

Vita viner

12
=
89:-

2019 Pulenta Sauvignon Blanc
Bodegas y Viñedos Hugo y Eduardo Pulenta,
Mendoza, Argentina
6004, Kiviks Musteri
Purung, fruktig och örtig doft med grönt äpple, krusbär, svartvinbärsblad och citrus. Medelfyllig, torr, fruktig och lite stadigare smak med god kropp, avvägd, lite kantig syra, viss intensitet och rätt rent slut med liten värme. Druvtypiskt. 13,5 %.

12
-
119:-

2018 Tyrell's Hunter Valley Semillon
Tyrell's Vineyards, New South Wales, Australien
6947, Carovin
Ung, fruktig doft med gult äpple, gula plommon och vax i tonerna. Lätt, ung, torr, fruktig smak med bra syra, fin längd och lite tunn avslutning. Australisk klassiker. 11,5 %.

12,5
=
99:-

2018 Moncaro Passerina Organic
Cantina Sociale Sannitica, Abruzzerna, Italien
6702, Winemarket Nordic
Återhållen, ung, fruktig doft med drag av gula äpplen, päron och citrus. Torr, ung, fruktig smak med god kropp, fin, balanserad syra och bra längd. Ekologiskt. 12,5 %.

11,5
=
79:-

2018 Bianco Trentino
Giwine, Trentino, Italien
2541, Johan Hagström & Co
Ung doft med toner av gula frukter och lätt, torr smak med fin fruktighet, god, balanserad syra och hyfsad längd. Cuvée av pinot gris och müller-thurgau. 12 %.

12
=
89:-

2018 Morador Chardonnay
Agronavarra, Navarra, Spanien
6017, Sigva
Ung, fruktig doft med äpple, persika, lite ek och mjuk citruston. Medelfyllig, torr, fruktig smak med god kropp, avrundad syra, bra längd och småvarm, aningen sträv avslutning med inslag av fat. Stiltypiskt ekad chardonnay. 13,5 %.

15
=
199:-

2018 Riesling Smaragd Ried Loibenberg
Domäne Wachau, Niederösterreich, Österrike
6021, Prime Wine Sweden
Ung doft med drag av grönt äpple, päron, persika, blommor, citrus och mineral. Torr, fruktig smak med god början, rätt nyanserad mitt med uppstramande syra, utmärkt längd och klockrent slut. Druvtypiskt vin som vinner på att sparas några år. 13,5 %.

Röda viner

14
+
139:-

2018 Lion's Roar of the Barossa Cabernet Sauvignon
Dandelion Vineyards, Barossa, South Australia,
Australien
2567, The Wine Team Global
Stor, fruktig cabernetdoft med svarta vinbär, plommon, mint, eukalyptus och ek. Fyllig, rik, fruktig smak med god kropp, tydliga, mogna tanniner, bra syra, tilltagen längd med sammansatta aromer och fast slut med värme. Druv- och ursprungstypiskt. Lanseras även på halvflaska för 75:-. 14,5 %.

14
=
149:-

2018 Veramonte Syrah
Veramonte, Casablanca, Chile
2289, Nigab
Stor, fruktig doft med blåbär och andra mörka bär, ek, chark och kryddor. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, sammansatt mitt med lagom strama tanniner, balanserad syra, tilltagen längd och pepprig avslutning. Bra druvkaraktär. 14 %.

12,5
=
99:-

2018 Max
Maison Louis Max, Coteaux Bourguignons, Frankrike
2536, Sigva
Ung, fruktig doft med jordgubbar, hallon, röda vinbär och en lätt örtton. Ganska lätt, fruktig smak med viss strävhet, fin syra, god längd och stram avslutning med inslag av fat.

16
-
579:-

2016 Vosne-Romanée Premier Cru Les Rouges du Dessus
Domaine Roblot Marchand & Fils, Bourgogne,
Frankrike
2546, Sophronie
Öppen, smått utvecklad doft med jordgubbar, smultron, skogshallon, åkerbär, ek och lite mineral. Medelfyllig, fruktig och rätt ekig smak med komplexa aromer, fin syra med spänst, utmärkt längd med nyanserade aromer och stram avslutning. Ursprungstypiskt. 13,5 %.

Munskänkarnas vinbedömningar

18 – 20 = Exceptionellt vin
15 – 17,5 = Högklassigt vin
12 – 14,5 = Bra till mycket bra vin
9 – 11,5 = Medelbra vin
6 – 8,5 = Enkelt vin
Symbolerna



anger att ett vin är typiskt för en viss druvsort eller ett visst distrikt.

Symbolen anger att ett vin är ett fynd i sin prisklass.
+ vinet är mer än prisvärt
= vinet är prisvärt
- vinet är inte prisvärt

Symbolen anger att ett vin vinner på att lagras.

MI och LI betyder mycket respektive lite information på Systembolagets hemsida

Provare butiksviner:
Peter Axelsson, Ulf Jansson och Johan Tarmet

Provare beställnings- och nätviner:
Rickard Albin (RA), provningsledare
Mårten Söderlund (MS)
Johan Wadman (JW)
Magnus Hoffstein (MH)

Pierre Pétters

CHAMPAGNE

GRAND CRU FRÂN
LES MESNIL-SUR-OGER

379_{kr}

★★★★★
VinBetyget.se
Vinbetygets sammanställning

Pierre Peters Cuvée de Réserve

- **Allt om Mat: Fynd!** nr 17, 2019
- **Allt om Vin: Fynd!** nr 1, 2019
- **Dina Viner: 91** (av 100) januari 2019
- **Gourmet: 4** (av 5) nr 1, 2019
- **Livets Goda: 91** (av 100) januari 2019



Nr 7350 Pierre Pétters
Cuvée de Réserve Grand Cru
Alk. 12% vol. | 75 cl.

13,5 89:- 	2018 Madiran 19:10 Dabadie, Madiran, Sud Ouest, Frankrike 2514, Vin Champagne Produits de France Ung, fruktig doft med inslag av mörka bär, plommon, fat och choklad. Drygt medelfyllig, fruktig och stadig smak med stora, täta tanniner och bra syra, fin längd med sammansatta aromer och fast slut med värme. Ursprungstypiskt. 14 %.
13 = 99:-	2018 Castel del Monte Torre Santa, Apulien, Italien 2544, Giertz Vinimport Öppen, fruktig doft med röda och mörka bär, plommon och lite fat. Medelfyllig, fruktig smak med rätt strama tanniner, fin syra, god intensitet och småvarm avslutning. Lagom robust rödtjut.
13 = 99:-	2018 Rosso Conero Berlingieri Lidia, Rosso Conero, Markerna, Italien 2095, Quaffable Wines Sweden Ung, fruktig doft med inslag av körsbär, dito kärnor, röda bär och lite fat. Medelfyllig, ung, fruktig smak med avrundad början, uppstramande mittparti med bra syror, schysst längd och lagom stram avslutning. Väl sammansatt. 13,5 %.
15 + 149:-	2016 Col d'Orcia Rosso di Montalcino Organic Col d'Orcia, Toscana, Italien 2576, Carovin Smått utvecklad doft med körsbär, skogsbär, lätta örttoner, tobak och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig smak med bra struktur med tydliga tanniner och fin syra, mycket bra längd med sammansatta aromer och rätt stadig avslutning med värme. Ekologiskt. 14 %.
15 = 199:-	2016 Il Seggio Poggio al Tesoro, Bolgheri, Toscana, Italien 2547, Iconic Wines Lite utvecklad doft med plommon, svarta vinbär, mörka körsbär, örter och ek i tonerna. Medelfyllig, god, fruktig smak med utvecklade aromer, bra tanniner, rätt frisk syra, utmärkt längd och fast slut med alkoholvärme. Cuvée av bordeauxdruvor. 14,5 %.
15 = 179:- 	2018 Gold Digger Central Otago Pinot Noir Maori Point Wines, Central Otago, Nya Zeeland 2847, LarCap Ung, fruktig och lätt syltig doft med jordgubbar, trädgårdshallon, röda körsbär och ek. Medelfyllig, fruktig smak med god attack, sammansatta aromer med bra intensitet, fint infattade tanniner, mogen syra och fast slut med alkoholvärme. Druvtypiskt 14,5 %.
15 + 149:-	2015 Marquês De Marialva Reserva Adega Cooperativa de Cantanhede, Bairrada, Portugal 2540, People Wine Utvecklad doft med plommon, mörka bär, örter, fat och kryddor. Medelfyllig, fint fruktig och utvecklad smak med pigg attack, väl sammansatt mitt med täta, mogna tanniner, fin syra och utmärkt längd. 13 %.
13 + 89:-	2017 Colossal Reserva Casa Santos Lima, Lisboa, Portugal 2534, Giertz Vinimport Avrundad, fruktig doft med varma toner av plommon, mörka bär, lite örter, fat och choklad. Medelfyllig, fruktig och lite utvecklad smak med god strävhet, fin syra, bra längd med sammansatta aromer och småvarm avslutning. Mycket smak för pengarna. 14 %.
14 = 149:-	2015 Elias Mora Crianza Bodega Elias Mora, Toro, Kastilien-Leon, Spanien 2174, Viña Española Avrundad, lite utvecklad doft med plommon, syltade bär, torkad frukt, fat, choklad, vanilj och andra kryddor. Fyllig, fruktig och robust smak med utvecklade aromer, stora tanniner, fin syra, bra intensitet och alkoholvarm avslutning. Rejält vinbygge. 15 %.
12 = 89:-	2018 Sicoris Cara Nord Celler, Costers del Segre, Katalonien, Spanien 2537, Spendrups Bryggeri Ung fruktig doft med inslag av plommon, björnbär, ek och choklad. Medelfyllig, fruktig och fatig smak med bra struktur, god längd och fast slut med värme. 14 %.
13 = 119:-	2018 Gosa Syrah Bodegas Juan Gil, Jumilla, Murcia, Spanien 2538, Vinunic Ung, fruktig doft med mörka bär, plommon, ek, vanilj och andra kryddor. Mer än medelfyllig, fruktig smak med ekiga tanniner, bra syra, tilltagen längd och pepprig avslutning med alkoholvärme. 15 %.
13 = 119:-	2018 Lievland Fairtrade Grenache MAN Vintners, Paarl, Sydafrika 2408, Agent Clay Öppen, ung, fruktig doft med röda bär, plommon, lite kryddor och örter. Medelfyllig, fruktig smak med goda, runda tanniner, fin syra, riktigt bra längd och småvarm, lite kryddig avslutning. Etiskt. 13,5 %.
14 = 149:-	2018 Anura Pinotage Anura Vineyards, Simonsberg-Paarl, Sydafrika 2201, WineWorld Fruktig doft med plommon, röda och mörka bär, cykelgummi, bakelit och fat. Medelfyllig, fruktig och sammansatt smak med bra, lite robust struktur, riktigt fin längd och alkoholvarm avslutning. 14,5 %.
13 = 119:- 	2018 Lievland Cabernet Sauvignon MAN Vintners, Stellenbosch, Sydafrika 2753, Agent Clay Fruktig doft med varma toner av svarta vinbär, blå plommon, ek, mynta och andra örter. Medelfyllig, god, fruktig, rättfram cabernetsmak med strävhet och bra syra, schysst längd och småvarm avslutning. Druvtypiskt. 14 %.
15 = 189:-	2017 Fairview Syrah Carignan Fairview Estate, Swartland, Sydafrika 2499, Kiviks Musteri Lite utvecklad doft med blå plommon, blåbär, slånbär, lite chark, kryddor och fat. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och i början avrundad smak med stadigt mittparti, sammansatta aromer med utmärkt längd och varm, pepprig avslutning. 14 %.
12,5 + 79:-	2018 Yoga Bear Creek Winery, Kalifornien, USA 2498, Carovin Ung, fruktig doft med mörka bär, plommon och russin. Rätt fyllig, rik, fruktig och stadig smak med robusta tanniner, fin syra, bra längd och varm avslutning. Rejält vin av merlot, cabernet sauvignon och petite sirah. 14 %.
14 = 139:-	2018 Ivory & Burt Lange Twins Lodi, Kalifornien, USA 2497, Granqvist Beverage House Fruktig och kryddig doft med svarta vinbär, blåbär, örter, kryddor och ek. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och bra strukturerad smak med stora, mogna tanniner, balanserad syra, tilltagen längd med sammansatta aromer och varm, lite baktung avslutning. Blend av syrah, petite sirah och cabernet sauvignon. 14,5 %.

Starkvin

15 = 90:-	Nectar Pedro Ximenez Gonzales-Byass, Jerez, Spanien 8395, Nigab Mörkbrun färg med gulbrun kant. Stor doft med plommon, russin, fikon, fat och nötter i tonerna. Fyllig, söt, rik och len smak med nyanserade aromer, ordentlig längd, mjuk syra och lång, varm, söt avslutning. God till och på glass. 15 %.
--------------------------------------	--



TOMMASI · FAMILY · ESTATES

FÖR ALLA TILLFÄLLEN SOM VERKLIGEN RÄKNAS



Tommasi Palanca Ripasso

”FYND”

Allt om Vin, mars 2018

”PRISVÄRT”

Vinbanken, juli 2018



🇮🇹 TOMMASI GRATICCIO APPASSIONATO
ART NR 5354 13%, 99 KR (750 ML)

🇮🇹 TOMMASI AMARONE DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO, ART NR 22350 15%, 299 KR (750 ML)

🇮🇹 TOMMASI PALANCA RIPASSO
ART NR 2133 13%, 149 KR (750 ML)

*Klimatkompenserade transporter mellan producent och Systembolag i samarbete med Zeromission. Läs mer på hermanssonco.se/hallbarhet

Alkohol kan skada din hälsa

Inkvalade viner

Mousserande viner

16 = 319:-	 André Clouet Brut Rosé André Clouet, Champagne, Frankrike 77253, WineWorld Öppen doft med hallon, smultron, rödvinbär, röda äpplen, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad och komplex smak med gräddig mousse, utmärkt längd, bra balans med mogen syra och fast slut med röda bär och mineral. Bra karaktär. 12 %
------------------	--

17 = 589:-	 2008 Laurent-Perrier Millésimé Brut Laurent-Perrier, Champagne, Frankrike 75308, Bibendum Fint utvecklad doft med bröd, röda bär, persika, äpple, citrus och mineral i djupa toner. Medelfyllig, torr, fint utvecklad och komplex smak med krämig mousse, utmärkt längd, bra balans med mogna syror och rent, gott slut med liten mineralsäta. Attraktivt vin från toppgång. 12 %.
------------------	---

12 = 79:-	Alvaroni Cava Brut Organic Fields Wine Company, Cava, Spanien 77104, Fields Wine Company Avrundad doft med toner av gula frukter och lätt, torr smak med lite yvig mousse, hyfsad längd och ganska stram syra. Ekologiskt. 11,5 %.
-----------------	--

Vita viner

12 - 99:-	 Leif Mannerström Sauvignon Blanc The Company of Urban Wines, Frankrike 70248, The Company of Urban Wines Ung, fruktig doft med gräs, krusbär, örter och svartvinbärsblad. Torr, fruktig, okomplicerad smak med kantig syra och hygglig längd med örtiga aromer. Druvtypiskt. 12 %.
-----------------	--

13 = 100:-	 2017 Deidesheimer Herrgottsacker Riesling Spätlese Winzerverein Deidesheim, Pfalz, Tyskland 5042, Granqvist Beverage House Ung, fruktig och blommig doft med persika, gult äpple, lime och honung. Halvtorr, god, fruktig smak med avrundad början, nyanserad mitt med god kropp, bra balans med mogen syra och ren, mjuk avslutning. Druvtypiskt. 10 %.
------------------	---

Röda viner

11 - 89:-	2018 Conte Ricci Barbera Arvid Nordquist, Piemonte, Italien 78899, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Ung, fruktig doft med inslag av blåbär och körsbär. Ung, fruktig, rättfram smak med hyfsad längd och lite spretig syra. 13 %.
-----------------	--

14,5 - 247:-	2018 Poggio ai Ginepri Rosso Tenuta Argentiera, Bolgheri, Toscana, Italien 79123, Wine Group Sweden Fruktig doft med mörka bär, körsbär, plommon, örter och rostad ek. Medelfyllig, fruktig smak med mjuk inledning, lite torra tanniner och bra syra i mittpartiet, god längd och mer fat än frukt i avslutningen. 13 %.
--------------------	---

15 695:-	2016 Argentiera Tenuta Argentiera, Bolgheri, Italien 72846, Wine Group Sweden God, fruktig, lite utvecklad doft med plommon, körsbär, svartvinbär, torkad frukt, örter och ek. Medelfyllig, utvecklad smak med komplexa aromer, torra, ekiga tanniner, god syra, bra längd och varm avslutning. 14,5 %.
-------------	---

11 - 79:-	2017 Castelmondo Valpolicella Ripasso Superiore Winepartners Nordic, Venetien, Italien 73186, Winepartners Nordic Någorlunda nyanserad doft med körsbär, röda bär, russin och torkad frukt. Lätt smak med slank kropp, lite torr strävhet, fin syra och liten värme. 13,5 %.
-----------------	--

14 - 269:-	2014 Villa Montelone Atelier Rosso Villa Monteleone, Venetien, Italien 73044, Wine Group Sweden Utvecklad doft med plommon, russin, röda bär och fat. Medelfyllig, utvecklad och nyanserad smak med fruktig början, fin syra och lagom strama tanniner i mittpartiet, mycket bra längd och fast slut med liten restsötma och alkoholvärme. 14,5 %.
------------------	--

16 759:-/ 1500 ml.	2011 Chateau Musar Gaston Hochar, Bekaa, Libanon 89049, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Stor, välutvecklad doft med blå plommon, blåbär, slånbär, svartvinbär, örter, kryddor, läder, fat och ett stick salubrin. Drygt medelfyllig, komplex smak med begynnande mognad, bra kropp, stram tanninstruktur, ren, balanserad syra, utmärkt längd och fast slut med värme. 14 %.
--------------------------	--

14 - 239:-	 2015 Nautilus Pinot Noir Nautilus Estate, Marlborough, Nya Zeeland 74762, Vinunic Utvecklad och fruktig doft med plommon, mogna röda bär och fat. Medelfyllig, fruktig och ekig smak med trätorra tanniner, god kropp, fin syra och oantastlig längd med sammansatta aromer. 13,5 %. Druvtypiskt.
------------------	---

14,5 - 195:-	2015 Simonsig Tiara Simonsig Estate, Stellenbosch, Sydafrika 79949, Tryffelsvinet Öppen och utvecklad doft med inslag av plommon, svarta vinbär, örter och fat. Medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med torr strävhet, balanserad syra, tilltagen längd och varm avslutning. 14,5 %.
--------------------	---

13 = 109:-	2017 Markowitsch Classic Pinot Noir Gerhard Markowitsch, Carnuntum, Österrike 6695, Enjoy Wine & Spirits Fruktig doft med inslag av plommon, smultron, hallon och rostad ek. Medelfyllig, avrundad och smått utvecklad smak med god kropp, tydligt inslag av ek, balanserad syra och skaplig längd. 13,5 %.
------------------	---

Nya viner 6 december

Mousserande viner

14 - 399:-	2007 Arras Grand Vintage House of Arras, Tasmanien, Australien 90162, Mondo Wine Sweden Mogen och avrundad doft med gula plommon, bokna äpplen, bär, bröd och lite citrustoner. Mogen, torr smak med rik mousse, nyanserade aromer med god intensitet, bra syra och småvarm avslutning med beska. 12,5 % 360 fl.
------------------	--

16 = 359:-	Exton Park Brut Reserve Exton Park, England, Storbritannien 95085, Provinum Vinhandel Fruktig och utvecklad doft med gult äpple, bär, citrus och lite mineral i djupa toner. Torr smak med nyanserade aromer, ren och spänstig syra, utmärkt längd och rent, gott slut. Blend av pinot noir och chardonnay. 11,5%, 3378 fl.
------------------	---

17 = 599:-	 2013 Ayala Blanc de Blancs Ayala, Champagne, Frankrike 97010, Arvid Nordquist Vin och Sprithandel Öppen och utvecklad bouquet med äpple, persika, aprikos, gula plommon, bröd och citrus. Torr, utvecklad smak med allert attack, fin, krämig mousse och komplexa aromer i mittpartiet, behärskat stram syra, ordentlig längd och rent, fast slut med citrus och mineral. Elegant och uttrycksfullt. 12 %. 1200 fl.
------------------	---

MASI

Amarone

Skörden 2014 gav inte den perfektion Masi söker till sin Amarone. Därför tar vinet nu ett kliv från årgång 2013 till årgång 2015.

*

Costasera Amarone är på så sätt alltid resultatet av en toppårgång och det är ett smakrikt vin - att laga, eller njuta av nu till smakrika charkuterier eller lagrad ost.

2345 Masi Costasera 15% alk. 750 ml. 299 kr



Expressen 13/9 2019

MMMMM

M-Magasin 16/10 2019

"Klassiskt amaronevin från bra producent. Välgjort och intensivt med drag av plommon, fikon, körsbär och choklad"

MER ÄN PRISVÄRT!

Allt om Mat 10/10 2019

www.vinunic.se



**Hälften av alla som
drunknar har alkohol i blodet**

17 699:- 	2013 Deutz Blanc de Blancs Deutz, Champagne, Frankrike 97044, Swedish Brand Stor doft med persika, äpple, bröd, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med distinkt attack, komplex mitt med god, krämig mousse, fin syra med spänst, utmärkt längd och klockrent slut med inslag av citrus och mineral. Elegant. 12 %. 840 fl.
16 - 479:- 	2015 Marc Hebrart Special Club Premier Cru Champagne Hebrart, Champagne, Frankrike 97047, Scandinavian Wine & Food Öppen, fruktig och utvecklad doft med röda bär, gula plommon, boket äpple, kola, citrus och mineral. Torr, fruktig och i början avrundad smak med rik mousse, utmärkt längd med nyanserade aromer, fin, balanserad syra och rent, fast slut med bär och apelsin. 12 %. 4200 fl.
17,5 699:- 	2008 Billecart-Salmon Vintage Billecart-Salmon, Champagne, Frankrike 77167, Lively Wines Sweden Stor, utvecklad bouquet med röda bär, hallon, smultron, rödvinbär, gula äpplen, persika och citron. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med mild mousse, vinös kropp, fint balanserad syra och utmärkt längd samt, rent, fint slut med inslag av mineral. Pinot noir och chardonnay. 12 %. 360 fl.
17,5 1499:- 	2011 Bollinger Bond Bollinger, Champagne, Frankrike 95448, Arvid Norquist Vin och Sprithandel Stor, utvecklad doft med jordgubbar, hallon, lingon, mandel, nötter, kola, ljus choklad och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med krämig mousse, god kropp, komplexa aromer, bra syra, utmärkt längd och rent, fast slut med mineral och röda bär. Blanc de noirs från byn Ay. 12 %. 900 fl.
16,5 - 599:- 	2014 Deutz Rosé Vintage Deutz, Champagne, Frankrike 95943, Swedish Brand Smått utvecklad doft med jordgubbar, hallon, rött äpple, persika, mandarin och mineral. Medelfyllig, torr, god, fruktig och utvecklad smak med gräddig mousse, fint balanserad syra, tilltagen längd och rent, fast slut med röda bär och mineral. 12 %. 360 fl.
14 - 199:-	2013 Contratto Millesimato Pas Dosé Contratto, Italien 92100, Enjoy Wine & Spirits Öppen doft med gula frukter och citrus. Torr smak med god mousse, liten beska, balanserad syra och god längd. 12,5 %. 3600 fl.
16 = 289:-	Ca' del Bosco Cuvée Prestige Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien 91184, Tryffelsvinet Fin, fruktig och utvecklad doft med äpple, päron, persika, bröd, lite bär och citrus. Medelfyllig, torr smak med fint fruktig attack, utvecklad mitt med nyanserade aromer, fin syra och utmärkt längd. 12,5 %. 720 fl.
16 895:-	2010 Anna-Maria Clementi Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien 91247, Tryffelsvinet Mogen doft med gult äpple, dito plommon, citrus, bröd, ljus choklad och lite mineraltoner. Torr, mogen smak med väl integrerad mousse, ordentlig längd med nyanserade aromer, fin, balanserad syra och rent, fast slut. 12,5 %. 120 fl.
15,5 - 349:-	2014 AA Mirgin Opus Alta Alella, Cava, Spanien 97025, The Wine and Spirits Collective Sweden Välutvecklad doft med inslag av gula plommon, gula äpplen, lite blommor och mogen citrus. Medelfyllig, torr, utvecklad och komplex smak med mjuk mousse, nyanserade aromer, utmärkt längd, balanserad syra och lite jordig avslutning. Cava av riktigt hög klass. Ekologiskt. 12 %. 1200 fl.

15 = 189:-	2014 Mosset de Sabaté i Coca Brut Nature Castellroig Finca Sabaté i Coca, Corpinnat, Katalonien, Spanien 90184, Skrubbes Wines Fint utvecklad doft med äpple, persika, citron, och mineral i rena toner. Torr smak med fint fruktig attack, god mousse, utmärkt längd med nyanserade aromer, fin spänst i syran och rent, gott slut. Cuvée av xarel-lo, macabeo och parellada. 12,5 %. 3378 fl.
------------------	---

Vita viner

13,5 - 169:- 	2017 Tim Adams Semillon Tim Adams Wines, Clare Valley, South Australia, Australien 95580, Johan Lidby Vinhandel Avrundad, fruktig doft med vax, honung, persika och milda citrustoner. Torr, fruktig, rättfram smak med bra syra och fin längd. Lättsamt. 12 %. 1800 fl.
17 = 599:- 	2017 Chablis Grand Cru Bougros William Fèvre, Bourgogne, Frankrike 95800, Prime Wine Sweden Stor, utvecklad doft med moget äpple, persika, smör, vanilj, citronskal och mineral. Medelfyllig, torr, lite utvecklad smak med komplexa aromer, tydligt fatinslag, bra balans med mogna syror, utmärkt längd och rent slut med inslag av mineral. 13 %. 240 fl.
17 799:- 	2017 Chassagne Montrachet 1:er Cru les Vergers Camille Giroud, Bourgogne, Frankrike 96070, Tryffelsvinet Bra doft med persika, äpple, citrus, ek, smör, nötter och mineral i djupa toner. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, komplext mittparti med väl integrerat fatinslag, ren, fin syra, rejäl längd och fast slut med inslag av citronskal och mineral. 12,5 %. 180 fl.
15 = 249:- 	2017 Les Cormiers Domaine de Villeneuve, Saumur, Loire, Frankrike 95837, Picky Drinks Fruktig doft med äpple, päron, arrak, honung, ek och mineral. Medelfyllig, torr, god, fruktig och sammansatt smak med bra syra, riktigt fin längd och liten beska i avslutningen. Bra karaktär. Ekologiskt. 360 fl.
15 + 175:- 	2018 Vouvray Clos de Rougemont Domaine Vigneau-Chevreau, Loire, Frankrike 95185, Tryffelsvinet Återhållen, ung doft med drag av päron, persika, aprikos, honung, arrak, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, rikt fruktig smak med pigg attack, ännu lite utvecklat mittparti med riktigt bra längd, balanserad syra och gott, avrundat slut med liten beska. Ekologiskt. 1800 fl.
14 + 139:- 	2016 Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques Alain Brumont, Frankrike 92702, Vinunic Öppen, fruktig doft med gula plommon, aprikos, persika och ek. Drygt medelfyllig, rik, torr, fruktig och utvecklad smak med god kropp, sammansatta aromer, integrerad syra och varm, lite tung avslutning. Innehållsrikt vin av petit manseng och petit courbu. 14 %. 2400 fl.
15 = 299:- 	2018 Ca' del Bosco Corte del Lupo Bianco Ca' del Bosco, Franciacorta, Italien 92060, Tryffelsvinet Purung, fruktig doft med inslag av äpple, persika och ek. Ung, torr, fruktig smak med ännu rätt utvecklade aromer, bra syra, riktigt fin längd och rent, gott slut. Cuvée av chardonnay och pinot bianco. 13 %. 360 fl.
14 = 169:- 	2018 Craggy Range Te Muna Sauvignon Blanc Craggy Range, Martinborough, Nya Zeeland 90143, Divine Öppen, ung, aromatisk, gräsig doft med inslag av svartvinbärsblad och krusbär. Medelfyllig, torr, fruktig, rättfram smak med lite kantig syra bra intensitet och rent slut. Druvtypiskt. 13 %. 1800 fl.

Veuve Fourny & Fils

Detta familjeägda champagnehus framställer fantastisk champagne av biodynamiskt odlade druvor från den egna gården Clos Notre-Dame i byn Vertus. Med gamla vinstockar på små och unika odlingsmarker har familjen genom generationer skapat ett respekterat varumärke i den prestigefulla regionen Côte des Blancs.

Ren elegans

Vve Fourny & Fils

Blanc de Blancs Brut Premier Cru

Harmoni, finess och elegans – en Blanc de Blancs med allt man kan önska sig av en klassisk champagne.

Chardonnaydruvor av Premier Cru handplockas och utvalda delar av skörden får jäsa på i små ekfat. Vid buteljeringen förenas olika lagringar och årgångar och vinets komplexa toner och nyanser får sedan utvecklas under en källarlagring på dryga 30 månader.

Resultatet blir en champagne med en härlig mineralaktig doft och citrusfrisk syra – trendriktigt ren och torr med små livliga bubblor.

329:–

Art.nr. 2739

Alkoholhalt 12%



Fynd!

17,5 poäng.

Gourmet, Nr 1 2019

Värdig en vinnare.

*Veuve Fourny & Fils
Blanc de Blancs serverades
på Nobelmiddagen 2011
till hummer med
picklade vintergrönsaker
och jordärtskockspuré.*

nigab.se

**Att börja dricka i tidig ålder
ökar risken för alkoholproblem.**

14,5 = 189:-	2017 Alvarinho Reserva Valado de Melgaço, Vinho Verde, Portugal 95016, Johan Lidby Vinhandel Fruktig doft med gula och gröna äpplen, päron och lite citrus. Torr, god, fruktig smak med pigg attack, nyanserat mittparti med bra intensitet, frisk syra och rent, stramt slut. 13,5 %. 4000 fl.
15 + 189:-	2015 Oscar Tobia Blanco Reserva Bodegas Oscar Tobia, Rioja, Spanien 92488, TOMP Beer Wine & Spirits Utvecklad och avrundad doft med gult äpple, gula plommon, persika, ek och vanilj. Medelfyllig, torr, utvecklad och lätt eksträv smak med nyanserade aromer, fin syra, god balans, mycket bra längd och viss värme i avslutningen. 13,5 %. 1800 fl.
14 - 449:-	2018 Immelen Kullabergs Vingård, Sverige 96092, Brunnby Vingård & Bryggeri Ung, örtig och fruktig doft. Torr, fruktig, rättfram smak med bra syra, riktigt fin längd och varmt, ganska rent slut. Vin av solaris. 14 %. 800 fl.
15 = 199:-	2017 Sumaridge Chardonnay Sumaridge Wine Estate, Upper Hemel-en-Aarde Valley 96026, Giertz Vinimport Avrundad och utvecklad doft med persika, äpple, smör och ek i tonerna. Medelfyllig, torr, fint fruktig smak med pigg början, nyanserad mitt med hög intensitet, balanserad syra, lite ekig strävhet och varm avslutning. 14 %. 4000 fl.
13 - 199:-	2017 Oliver Zeter Sauvignon Blanc Fumé Pfalz, Tyskland 96050, VinTillMat i Väst Gräsig och örtig doft med krusbär och grönt äpple. Torr, rättfram smak med bra intensitet, kantig syra och småbesk avslutning. 13 %. 1200 fl.
15 - 399:-	2016 Kallstadter Saumagen Riesling Auslese Trocken Koehler-Ruprecht, Pfalz, Tyskland 96084, Bevalta Återhållen doft med inslag av grönt och gult äpple, persika och lime i tonerna. Torr, utvecklad och nyanserad smak med hög syra, riktigt bra längd och rent, lite snipigt slut. 12,5 %. 600 fl.
15 = 239:-	2018 Wittmann Westhofener Riesling Weingut Wittmann, Rheinhessen, Tyskland 92881, Moestue Grape Selections Ung, fruktig doft med äpple, persika, gula plommon, lime och mineral. Torr, god, fruktig smak med avrundad början, nyanserat mittparti med mogen, balanserad syra, utmärkt längd och rent, gott slut. Ekologiskt. 13 %. 1800 fl.
15 = 219:-	2017 Santa Barbara County Chardonnay Au Bon Climat, Kalifornien, USA 92474, Enjoy Wine & Spirits Öppen, lite utvecklad doft med persika, aprikos, ek, kola, smör och mogen citrus. Medelfyllig, torr, i början fruktig och efterhand allt ekigare smak med god kropp, balanserad syra, oantastlig längd och fast slut med fatkaraktär. 13,5 %. 3000 fl.
15 + 195:-	2018 Gobelsburg Ried Steinsetz Grüner Veltliner Schloss Gobelsburg, Kamptal, Österrike 95870, Prime Wine Sweden Ung, fruktig doft med äpple, päron, grapefrukt och peppar. Medelfyllig, torr, fruktig och kryddig smak med sammansatta aromer, rätt frisk syra, mycket bra längd och toner av vitpeppar i avslutningen. Druvtypiskt. 13 %. 360 fl.

16
=
389:-



2012 Pichler-Krutzler Riesling Loibenberg
Weingut Pichler-Krutzler, Wachau, Österrike
92684, The WineAgency Sweden

Fint utvecklad doft med persika, gula plommon, gröna och gula äpplen och lite citrustoner. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med fruktig inledning, komplexa aromer, balanserad syra, utmärkt längd och gott slut med viss värme. Perfekt att dricka nu. 13,5 %. 360 fl.

Röda viner

14
=
145:-

2018 Hey Malbec
Matias Riccitelli, Mendoza, Argentina
92597, The Wine and Spirits Collective

Ung, fruktig doft med mörka bär, plommon, örter, tobak och ek. Drygt medelfyllig, rik och avrundad smak med god kropp, inlindade syror, fin längd med sammansatta aromer och varm avslutning. 14 %. 4800 fl.

13
-
149:-

2017 Breaking Ground Barbera
Margan Family Winegrowers, Hunter Valley, New South Wales, Australien
92666, We & Wine

Syltig doft med mörka bär och lite kryddor. Medelfyllig, avrundad smak med god kropp, snälla syror, skaplig längd och varm avslutning. Okomplicerat. 14 %. 3600 fl.

15
=
219:-



2016 Xanadu Cabernet Sauvignon
Xanadu Wines, Margaret River, Western Australia, Australien
92588, Prime Wine Sweden

Öppen doft med varma toner av svarta vinbär, plommon, paprika, ek, örter och tobak. Medelfyllig, rik, fruktig smak med inlindade tanniner, ren, balanserad syra, utmärkt längd och god, varm avslutning. 14 %. 900 fl.

14
-
239:-

2018 Viejas Tinajas Cinsault
De Martino, Valle del Itata, Chile
95980, Enjoy Wine & Spirits

Ung, fruktig doft med blåbär, slånbar och blå plommon i tonerna. Medelfyllig, ung, fruktig smak med rena, fina tanniner och syror, bra balans och tilltagen längd. Inte utan elegans. 12,5 %. 2400 fl.

15
+
189:-



2015 Château Moulin-Borie
Lustrac-Médoc, Bordeaux, Frankrike
95184, Janake Wine Group

Återhållen, lite utvecklad doft med svarta vinbär, plommon, ek och örter i tonerna. Medelfyllig smak med fruktig attack, sammansatt mitt med riktigt bra längd, god strävhet, fin syra och välbalanserat slut. Bra karaktär. 13,5 %. 3600 fl.

16
+
299:-



2014 Château du Glana
Saint Julien, Bordeaux, Frankrike
92697, Tryffelsvinet

Stor, utvecklad doft med svarta vinbär, korinter, kaffe, ceder, örter och ek. Medelfyllig, god, utvecklad smak med fint avrundade tanniner, välbalanserad syra, utmärkt längd med komplexa aromer och varm avslutning. Ursprungstypiskt. 14 %. 1200 fl.

16
=
399:-



2015 Sarget de Gruaud Larose
Château Gruaud-Larose, Saint-Julien, Bordeaux, Frankrike
92698, Tryffelsvinet

Stor, fruktig och lite utvecklad doft med bär och blad av svarta vinbär, blå plommon, ceder och ek. Medelfyllig, god, fruktig smak med komplexa aromer, stadig tanninstruktur, bra syra, utmärkt längd och gott slut. Stadigt. 13 %. 600 fl.

16
-
499:-



2015 Amiral de Beychevelle
Château Beychevelle, Saint-Julien, Bordeaux, Frankrike
95315, Tryffelsvinet

Öppen, fruktig doft med svarta vinbär, plommon, kaffe, ceder och ek. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, sammansatt mitt med bra intensitet, goda tanniner, fin syra, utmärkt längd och rent, fast slut. Rätt elegant. 13,5 %. 360 fl.



FONTANAFREDDA NYHET!

Ursprungstypisk ekologisk barbera.

Doft och smak präglas av mörka körsbär,
röda äpplen, salvia, plommon,
mörk choklad och kaffe.

Ett mjukt och fylligt vin med lång
och frisk eftersmak från en av de mest
anrika vinproducenterna i Piemonte.

FONTANAFREDDA
PIEMONTE BARBERA
ORGANIC

FINNS I
BESTÄLLNINGS-
SORTIMENTET
NU

109 KR / NR: 74406 / 14,5% ALK

enjoywine.se

**Varannan förare som
omkommer i singelolyckor i
trafiken är alkoholpåverkad.**

15 - 319:- 	2017 Côte de Beaune Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike 95293, Provinum Vinhandel Fruktig doft med jordgubbar, hallon, röda plommon och fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med nyanserade aromer, riktigt fin längd, god syra och måttlig strävhet. Åt det elegantare hållet. 13 %. 1200 fl.
16 = 369:- 	2017 Savigny-les-Beaunes Clos des Godeaux Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrike 95267, Provinum Vinhandel Fruktig doft med fint djup och toner av blåbär, hallon, jordgubbar och ek. Medelfyllig, fruktig och ganska stram smak med täta, mogna tanniner, fin, balanserad syra, utmärkt längd och rent, gott slut. 13 %. 1200 fl.
15 + 199:- 	2018 Clos Cibonne Tibouren Côte de Provence, Frankrike 95306, Robert Rask Vinhandel Återhållen, ung doft med röda bär, plommon, örter och fat. Medelfyllig, fruktig smak med god, ren syra, lite torra tanniner, fin längd med sammansatta aromer och gott slut. Trevligt vin av tibourendruvan. 13,5 %. 840 fl.
15 = 259:- 	2017 Crozes-Hermitage Alain Graillot, Rhône, Frankrike 95183, Ward Wines Öppen, fruktig doft med blåbär, svarta vinbär, viol, vulk, peppar och lite fat. Medelfyllig, god, fruktig smak med nyanserade aromer, runda tanniner, fint integrerad syra, utmärkt längd och svartpepprig avslutning. Druv- och ursprungstypiskt syrahvin. 13,5 %. 4800 fl.
17 695:- 	2016 Saint-Joseph Vignes de l'Hospice Rouge E Guigal, Rhône, Frankrike 95219, Wine Affair Scandinavia Stor, fruktig och ekig doft med svartvinbär, blåbär, vulk, chark, peppar och andra kryddor. Medelfyllig, fint fruktig smak med pigg attack, komplex mitt med goda, mogna tanniner, fint infattad syra, utmärkt längd och varm, kryddig avslutning. Elegant. 14 %. 360 fl.
15 = 189:- 	2017 Château Saint-Roch Chimères Côtes du Roussillon Village, Frankrike 92689, Mondo Wine Sweden Öppen, kryddig, örtig och lite syltig doft med inslag av plommon och mörka bär. Drygt medelfyllig, rikt fruktig smak med god kropp, avrundade tanniner, mogen syra, fint tilltagen längd och varm, kryddig avslutning. Grenache, syrah och carignan. 15 %. 2400 fl.
15 = 225:- 	2016 Un Jour Clos d'un Jour, Cahors, Sud Ovest, Frankrike 92622, Tryffelsvinet Doft med varma toner av plommon, blåbär och andra mörka bär, fat och lite choklad. Fyllig, rik, varm, fruktig och lite syltig smak med stor kropp, rätt robusta tanniner, fin syra, ordentlig längd och stöddig avslutning. Ekologiskt. 15 %. 1200 fl.
15,5 - 329:- 	2011 Château Bouscassé Vieilles Vignes Alain Brumont, Madiran, Frankrike 92699, Vinunic Utvecklad doft med plommon, mörka bär, tobak och ek. Drygt medelfyllig, utvecklad och sammansatt smak med markerade tanniner, bra syra, tilltagen längd och varm, stöddig avslutning. Rejält extraherat vin av tannatdruvan. 15 %. 1800 fl.
15 = 189:- 	Luigi Oddero Langhe Nebbiolo Vigneti Luigi Oddero, Piemonte, Italien 95094, Panache Sweden Fruktig doft med plommon, nypon, röda bär, lite tjära och ek. Medelfyllig, utvecklad och trevligt nyanserad smak med tydliga tanniner, fin syra, mycket bra längd och fast slut med värme. Druvtypiskt. 14,5 %. 3840 fl.
14,5 - 199:- 	2016 Ca' di Pian La Spinetta, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 91176, Enjoy Wine & Spirits Öppen, fruktig och lite syltig doft med plommon, blåbär och andra mörka bär, ek och choklad. Medelfyllig, fruktig och ekig smak med torra tanniner, bra syra, riktigt fin längd och varm, ekbesk avslutning. Lanseras även på halvflaska och magnum. 14,5 %. 9000 fl.
16 = 299:- 	2015 Barolo Marcanasco Renato Ratti, Piemonte, Italien 95235, Vinovativa Öppen och utvecklad doft med nypon, rosor, hallon, plommon, svamp och fat. Medelfyllig, god, fruktig och utvecklad smak med täta tanniner, fint integrerad syra, utmärkt längd med komplexa aromer och småvarm avslutning. Bra karaktär. 14 5. 4800 fl.
16 = 299:- 	2015 Barolo Josetta Saffirio Josetta Saffirio, Piemonte, Italien 92389, Tryffelsvinet Öppen och fint utvecklad doft med körsbär, nypon, plommon, läder, rosor och ek. Medelfyllig, utvecklad och komplex smak med väl extraherade tanniner, fin syra, tilltagen längd och lite varm avslutning. 14 %. 4800 fl.
15 = 189:- 	2017 Berardegna Felsina, Chianti Classico, Toscana, Italien 92192, Vinunic Fruktig doft med körsbär, röda bär, plommon, ek och lite örter. Medelfyllig, ung, fruktig smak med god strävhet, fin syra, bra balans, tilltagen längd och fast slut. Stilrent. 13,5 %. 4000 fl.
15 = 199:- 	2017 Monteraponi Chianti Classico, Toscana, Italien 95883, Lively Wines Sweden Återhållen, fruktig doft med plommon, örter, mörka bär och körsbär. Medelfyllig, fruktig smak med stadiga tanniner, god syra och riktigt fin längd med sammansatta aromer. Ekologiskt. 13,5 %. 3000 fl.
16 - 399:- 	2015 Il Campitello Riserva Monteraponi, Chianti Classico, Toscana, Italien 95871, Lively Wines Sweden Stor, utvecklad doft med mogna körsbär, plommon, blåbär, örter, liten kryddighet och ek. Medelfyllig, smått utvecklad smak med fint fruktig attack, komplex mitt med goda, lagom extraherade tanniner, bra syra, utmärkt längd och fast slut. Välbyggt. 13,5 %. 480 fl.
15 = 185:- 	2016 Vino Nobile di Montepulciano Tenuta di Gracciano della Seta, Toscana, Italien 95643, Stellan Kramer Lite utvecklad doft med röda och mörka bär, körsbär, plommon, fat och lite örter. Medelfyllig, fruktig smak med god strävhet, fin syra, bra balans och riktigt fin längd med sammansatta aromer. 14 %. 4380 fl.
17 = 389:- 	2016 Poliziano Asinone Vino Nobile di Montepulciano, Toscana, Italien 95491, Johan Lidby Vinhandel Fin, fruktig och lite utvecklad doft med körsbär, blå plommon, röda bär, ek och barrskog. Medelfyllig, god, fruktig smak med täta tanniner, spänstig syra, komplexa aromer med ordentlig längd och varm avslutning. 14,5 %. 360 fl.
17 799:- 	2016 Poliziano Le Caggiole Vino Nobile di Montalcino, Toscana, Italien 95501, Johan Lidby Vinhandel Djup doft med mörka körsbär, blåbär och andra mörka bär, blå plommon, ek, örter och lite animaliska toner. Medelfyllig, fint fruktig smak med god attack, koncentrerad mitt med tydligt extraherade tanniner, bra syra, utmärkt längd med komplexa toner och varm, rätt stadig avslutning. Vingårdsvin av ren sangiovese. 14,5 %. 120 fl.

BORGOGNO

Nyanserad, kryddig doft med inslag av fat, körsbär, rosor, salvia och choklad. Komplex, kryddig och elegant smak i stram stil med inslag av plommon, körsbär, fat och tobak.

399kr



Nr 76584 Borgogno Barolo Classico 2015, Alk. vol. 14%, 750 ml

thefineagency.se

**Alkohol i samband med
arbete ökar risken för olyckor.**

16 = 339:-	2017 Guidalberto Tenuta San Guido, Toscana, Italien 91311, Vinunic Öppen, fruktig och ekig doft med inslag av körsbär, plommon, svarta vinbär och lite örter i tonerna. Medelfyllig, fin, fruktig smak med bra början, nyanserat mittparti med lagom strama tanniner, spänstig syra, utmärkt längd och fast slut. Cuvée av cabernet sauvignon och merlot. 13,5 %. 780 fl.
18 1599:- 	2016 Sassicaia Tenuta San Guido, Bolgheri, Toscana, Italien 91318, Vinunic Stor, fruktig doft med svarta vinbär, blå plommon, blåbär, ek, choklad och lite örter. Medelfyllig smak med fint fruktig attack, breda mogna tanniner, fin syra med spänst, rejäl längd med komplexa aromer och rent, fast, välbalanserat slut. Elegant vin att dricka de närmaste 20-25 åren. Cuvée av cabernet sauvignon och cabernet franc. 14 %. 720 fl.
15,5 = 319:-	2014 Domaine de Baal Bekaa, Libanon 95291, Vintedge Utvecklad doft med svarta vinbär och andra mörka bär, plommon, en del animaliska toner. örter och kryddor. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad och komplex smak med god kropp, runda, mogna tanniner, fin syra, tilltagen längd och varm, kryddig avslutning. Cuvée av cabernet franc, cabernet sauvignon och syrah. 15 %. 600 fl.
15 = 259:- 	2016 Craggy Range Gimblett Gravels Syrah Craggy Range, Hawke's Bay, Nya Zeeland 95340, Divine Öppen, trevligt utvecklad doft med svarta vinbär, blåbär, blå plommon, vulk, fat, lakrits och svartpeppar. Medelfyllig, god, fruktig och sammansatt smak med mogna, infattade syror, riktigt bra längd och mjukt kryddig avslutning. 13 %. 360 fl.
16 + 299:-	2016 Conceito Red Conceito Vinhos, Douro, Portugal 92554, Wicked Wines Lite utvecklad doft med plommon, röda och mörka bär, viol, fat och mineral. Rätt fyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med stadig tanninstruktur, god kropp, integrerad syra, ordentlig längd och varm, stöddig avslutning. 14 %. 420 fl.
14 - 199:-	2017 SiurAlta Rouge Portal del Priorat, Montsant, Katalonien, Spanien 92700, Words & Wines Fruktig och örtig doft med inslag av blåbär, plommon, fat och rosmarin. Medelfyllig, fruktig, lite slank smak med rätt hög syra, måttliga tanniner, bra längd och lite snörpigt slut. 14 %. 900 fl.
14 - 229:-	2017 Artadi Viñas de Gain Bodegas y Viñedos Artadi, Spanien 95986, Lively Wines Sweden Fruktig doft med inslag av plommon, mörka bär, choklad och vanilj. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och extraherad smak med robusta tanniner, fin syra, hög intensitet och alkoholvarm avslutning. Ekologiskt. 14,5 %. 3000 fl.
16 = 399:-	2017 Aalto Bodega Aalto, Ribera del Duero, Spanien 95128, Divine Fruktig doft med bra djup och toner av plommon, körsbär, mörka bär, ek, choklad och kryddor. Fyllig, rik, fruktig och stadig smak med stor kropp, komplexa aromer, rejäla tanniner, balanserad syra, ordentlig längd och varm, stöddig avslutning. 14,5 %, 1362 fl.
16 = 399:- 	2012 Marqués de Murrieta Gran Reserva Rioja, Spanien 92581, Ward Wines Stor, utvecklad doft med plommon, mogna röda bär, ek, choklad, dill och vanilj. Medelfyllig, god, fruktig och fatig smak med lite träiga tanniner, fin syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fast slut med värme. 14 %. 1200 fl.

14 = 179:-	2017 Raats Dolomite Raats Family Wines, Sydafrika 92703, Lively Wines Sweden Utvecklad doft med mörka bär, körsbär, örter och fat. Medelfyllig, småsträv, fruktig smak med fin, balanserad syra, riktigt god längd och örtig avslutning med körsbär, mörka bär och fat. Trevligt vin av cabernet franc. 13,5 %. 2400 fl.
15 - 375:- 	2015 Kirschgarten Pinot Noir Grosses Gewächs Philipp Kuhn, Pfalz, Tyskland 92680, Tryffelsvinet Utvecklad doft med inslag av jordgubbar, hallon, röda vinbär och ek. Utvecklad, lite slank smak med nyanserade aromer, tydligt ekinslag, bra syra och rätt torra tanniner. Druvtypiskt. 13,5 %. 504 fl.
15 = 229:- 	2017 Santa Barbara County Pinot Noir Au Bon Climat, Kalifornien, USA 92226, Enjoy Wine & Spirits Fruktig, avrundad doft med jordgubbar, trädgårdshallon, lingon och ek. Medelfyllig, avrundad, fruktig smak med god kropp, mogna tanniner, balanserad syra, tilltagen längd och rent slut med röda bär. 13,5 %. 3000 fl.
13 - 239:-	2017 Birichino Grenache Besson Vineyard Birichino Wines, Central Coast, Kalifornien, USA 92900, Handpicked Wines Sweden Utvecklad doft med röda bär och plommon. Medelfyllig, avrundad smak med lätt sötma, balanserad syra och bra längd. 13,5 %. 2000 fl.
16 = 379:-	2017 Ridge Lytton Estate Petite Sirah Ridge Vineyards, Dry Creek Valley, Kalifornien, USA 95710, Wine Affair Scandinavia Öppen, fruktig doft med blåbär, slänbär, plommon, fat, vanilj och mörk choklad. Drygt medelfyllig, rik, fruktig och sammansatt smak med mogna tanniner och syror, fint tilltagen längd och fast slut med värme. 14 %. 1386 fl.
17 = 595:- 	2016 Ridge Estate Cabernet Sauvignon Ridge Vineyards, Santa Cruz Mountains, Kalifornien, USA 95698, Wine Affair Scandinavia Lite utvecklad doft med svarta vinbär, plommon, ek, ceder och lite örtiga inslag. Drygt medelfyllig, sträv, fruktig smak med ren, bra syra, utmärkt längd med komplexa aromer och fast slut med värme. Snyggt och druvtypiskt. 13,5 %. 270 fl.
16 - 439:-	2016 Rockpile Zinfandel Seghesio Family Vineyards, Kalifornien, USA 95681, Johan Lidby Vinhandel Stor, utvecklad doft med körsbär, röda och mörka bär, plommon, fat och kryddor. Fyllig, rik och rund smak med stor kropp, mogna tanniner, dito syra, rejäl längd med komplexa aromer och varm, stöddig avslutning. 15,5 %. 240 fl.

Starkvin

16 = 299:-/500 ml 	Vallado Tawny Port 10 Years Old Quinta do Vallado, Porto, Portugal 91304, Portofoliowines Stor, öppen, utvecklad och fortfarande lite fruktig doft med inslag av plommon, torkad frukt, fat, kola och apelsin. Drygt medelfyllig, rik, utvecklad och komplex smak med söt inledning, god kropp i mittpartiet, lena tanniner, bra syra, utmärkt längd och varm, ombonad avslutning. 19,5 %. 480 fl.
17 = 299:-/375ml 	1989 Kopke Colheita Sogevinus, Porto, Portugal 98016, Prime Wine Sweden Stor, utvecklad doft med fatkaraktär och inslag av plommon, korinter, torkade fikar, kola och vanilj. Söt, i attacken len smak med utvecklat och komplext mittparti med fatiga tanniner, fin syra, hög intensitet och lång, varm avslutning. 20 %. 1200 fl.

MASI *magnum*

Campofiorin genomgår en andra jäsning tillsammans med långtidstorkade druvor för extra rik och fyllig smak. Ett vin som får ta tid och plats för att nå Masis krav på toppklass.

5123 Masi Campofiorin alk.13%, 1,5 liter 259 kr

1,5 liter magnumflaska - finns på Systembolaget



Expressen 10/6 2019

www.vinunic.se

**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**

Beställningssortimentet

Jean-Baptiste Lécaillon imponerar

Än en gång imponeras vi av Jean-Baptiste Lécaillons sätt att driva Roederer till sin höga och jämna kvalitet. Denna gång gav deras Brut Premier i magnum ett brett leende på läpparna. Basvinet är från 2014 och vinet degorgerades i fjol, vilket man enkelt kan utläsa från baksidesetiketten om man har laddat ner Roederers app. Detta borde fler producenter ta efter då basåret säger en hel del om vilken kvalitet man kan förvänta sig.

Roederer strävar heller inte efter att deras årgångslösa champagner ska smaka likadant varje år. Istället vill Jean-Baptiste att basvinets årgång ska avspeglar sig i vinet. För två år sedan hade vi förmånen att få prova och diskutera vin med Jean-Baptiste i drygt 3 timmar. Han presenterade då tre olika årgångslösa Premier Brut med basårgångarna 2007, 2008 och 2012, vilka alla hade väldigt olika karaktär om än med samma eleganta husstil. Kan bara gratulera dem som hade turen att köpa på sig den årgångslösa Brut Premier med basårgång 2008. Vilket fynd!

Tre andra bubbliga viner är värda ett extra omnämnande. Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut från André Bergere med sin eleganta, krispiga mineralitet, Pol Roger Pure Brut Nature med sina vita blommor och citronest och det godaste bubbel från Franciacorta som jag någonsin smakat; 2007 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore med sina rostade toner av nougat och apelsin.

Bland de vita vinerna hittar vi tre riktiga rackabajsare med tyngd. 2015 Riesling Grand Cru Osterberg från Louis Sipp har en stor doft

med alla de klassiska rieslingattributen kombinerat med aprikoser och pomeranser. 2017 Hermitage Le Chevalier de Stérinberg från Paul Jaboulet har en lækker vaxig doft med honung, bakade aprikoser och tydlig ek. 2015 Les Granits Blanc från M. Chapoutier har istället en utvecklad, komplex doft av pinje, nötter, smör och något mer integrerad ek.

Två rekommendationer i den lite lägre prisklassen är 2016 Aurore Chenin Blanc från Domaine des Grandes Esperances med sin spännande arraks- och botrytisliknande doft och vaxiga textur och 2018 Pouilly-Fumé från Domaine des Terres Blanches med sina eleganta sauvignon blanc-attribut och fina struktur i smaken.

Bland de röda kan jag rekommendera mer än prisvärda 2016 Mouton Cadet Vintage Edition. Under vissa år tycker jag att kvaliteten har varit lite svajig, men här har man hittat rätt. Doften är både komplex och ganska utvecklad där vi hittar svarta vinbär, råttobak, ceder, blyerts och t o m ett stänk stall. Smaken är tillgänglig och ren med lagom bitt i tanninerna. Sannolikt inget vin för många år i källaren utan ska njutas de närmaste 5-10 åren och ge mycket Bordeauxkaraktär för pengarna!

Italienarna kontrarar med en bra chianti classico och en barolo. 2016 Castello di Querceto Chianti Classico har en fin örtig doft med mogna moreller, mandel och mörk choklad medan 2013 Prunotto Barolo från Marchesi Antinori mullrar av körsbär, nypon, höstlöv och mandel i doften och har ovanligt fin balans i smaken.

Rickard Albin

Mousserande viner

13,5 = 165:- **2016 Gérard Bertrand Crémant de Limoux Brut Gérard Bertrand, Crémant de Limoux, Languedoc-Roussillon, Frankrike 77132, Ward Wines, 12,5 %**
Doft av blommor, örter, citrus och ett stänk papp. Ung smak med frisk fruktsyra, lättare kropp och något större bubblor. Chenin blanc, chardonnay och pinot noir.

16 = 359:- **2012 Castellane Brut Millesime Champagne de Castellane, Champagne, Frankrike 77045, Bibendum, 12 %**
Aromatisk, ganska utvecklad doft av jordgubbar, ylle, mandel, nougat, rostat bröd, ett stänk rostade kaffeböner och grillade äppleskal. Ganska fyllig, rostad smak med generös frukt, frisk fruktsyra och måttfull mousse. 65 % pinot noir, 35 % chardonnay.

16 = 399:- **André Bergère Blanc de Blancs Brut Nature Champagne André Bergère, Champagne, Frankrike 75347, Winebee, 12 %**
Aromatisk, druvtypisk, ganska utvecklad doft av choklad-praliner, rök, ylle, sötmandel, viol och citrus. Balanserad, elegant smak med fin frukt, ren, frisk fruktsyra, finbubblig mousse och lång eftersmak. 100 % chardonnay, basvin: 2014, dosage: 2 g/l, degorgerat 2019-03-21.



15 = 399:- **2008 R Dumont Brut Millésimé R. Dumont & Fils, Champagne, Frankrike 77501, Robert Rask Vinhandel, 12 %**
Aromatisk, lätt rostad doft av gula plommon, äpplejuice, gråpäron, ugnsbakade äpplen med mandelmassa och ett uns flyktiga syror. Torr, ganska stram smak med hög fruktsyra och medelstor mousse. 67 % pinot noir, 33 % chardonnay.

17 = 895:-/ 1500 ml **Louis Roederer Brut Premier Louis Roederer, Champagne, Frankrike 77498, Vinunic, 12 %**
Aromatisk, gräddig, elegant doft av brynt smör, vita blommor, hasselnötter, mandel och fin citron. Balanserad, harmonisk smak med pigg fruktsyra, fin mousse och lång elegant eftersmak. 40 % pinot noir, 40 % chardonnay, 20 % meunier, dosage: 9 g/l, basvin 2014, degorgerat 2018.

16,5 = 449:- **André Bergère Grand Cru Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut Champagne André Bergère, Champagne, Frankrike 77402, Winebee, 12 %**
Krispig, ren, lite lätt rökig doft med fin mineralitet, citrus, nougat, gråpäron, mandelmassa, mandelblom och mörk choklad. Ren, stringent, torr smak med hög fruktsyra, bra mousse, slank kropp och lång eftersmak. 100 % chardonnay, basvin: 2014, dosage: 5 g/l, degorgerat 2019-02-19.





MONTALCINO

*Klassisk årgång 2013
från tre unika vingårds-
lägen i Montalcino*



92_p
Wine Spectator



91_p
WINEENTHUSIAST



90_p
Decanter

259 kr

Val di Suga · Brunello di Montalcino
Nr 42302 · 14% · 750 ml



**Alkohol i samband med arbete
ökar risken för olyckor.**

15,5 - 449:-	Pol Roger Rich Extra Cuvée de Réserve Demi Sec Pol Roger, Champagne, Frankrike 77613, Ward Wines, 12,5 % Medelstor doft av citrus, jordgubbar, hallonmarmelad, kanderad apelsin och knäck. Rund, halvsöt smak med vital fruktsyra, rund kropp och lagom mousse.
15 - 488:-	Joseph Desruets Naturé Premiere Cru Extra Brut Joseph Desruets, Champagne, Frankrike 76309, Tirage, 12,5 % Roséfärgad! Relativt stram doft av röda vinbär, tranbär, smultron, smågodis och ett uns tvål. Ganska rustik smak med röda bär, ett bittert anslag, pigg fruktsyra och lite kort avslut.
16,5 = 490:-	Pol Roger Pure Brut Nature Pol Roger, Champagne, Frankrike 77069, Ward Wines, 12,5 % Aromatisk, mineralisk doft med inslag av citronzest, vita blommor, vit persika, kalk och bra frukt. Smakrikt anslag med fin frukt, bra kropp, frisk, ren fruktsyra, finbubblig mousse och bra längd.
15,5 - 499:-	André Bergere Tentation Brut Champagne André Bergere, Champagne, Frankrike 77112, Winebee, 12 % Aromatisk, lite boken doft av mogna äpplen, smör, nougat och ett stänk cognac. Fyllig, robust smak med tydlig fruktsyra, bra mousse och lång eftersmak. 70 % chardonnay, 30 % pinot noir.
12,5 = 119:-	Cartemisia Prosecco Extra Dry Pizzolo, Prosecco, Veneto, Italien 78113, Ward Wines, 11 % Doft av mogna gråpäron, citronkarameller, honungsmelon och ananas. Smak med tydlig sötma och pigga syror.
13,5 + 119:-	Prosecco Di Treviso Cecilia Beretta, Prosecco Treviso, Veneto, Italien 77945, Bibendum, 11 % Fruktig doft av päron, mogna krusbär, smörkola och litchi. Balanserad, välgjord och ren smak med krämig mousse, ett uns sötma, läskande syra samt ett behagligt avslut. 100 % glera.
13 - 199:-	Ferrari Rosé Ferrari, Trento, Trentino-Alto Adige, Italien 76293, Ward Wines, 12,5 % Något bränd doft med röda vinbär, lingon och smultron. Torrt anslag med röda bär, hög, "grön" fruktsyra, lätt kropp och medelstor mousse.
15 - 299:-	Castelveder Franciacorta Brut Castelveder, Franciacorta, Lombardiet, Italien 77881, Vinonista, 12,5 % Rökig doft med citrus, smör, mandel, persika, gråpäron och ett stänk choklad. Relativt smakrik med pigg fruktsyra, generös mousse och viss mognadston i eftersmaken. 100 % chardonnay.
15,5 = 359:-	2009 Ferrari Riserva Lunelli Ferrari, Trento, Trentino-Alto Adige, Italien 77061, Ward Wines, 12,5 % Generös, fruktig, rostad doft av gula plommon, ett stänk cognac, kaffe, bröd, grillade äpplen och citrus. Drygt medelfyllig smak med frisk, lite syrlig fruktsyra, ganska generös mousse och ett uns beska i eftersmaken. Doften lite bättre än smaken.
16,5 820:-	2007 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Ferrari, Italien 78982, Ward Wines, 12,5 % Dov, fruktig, lätt rostad doft av gråpäron, kaffe, nougat, apelsin, Pommac och grillade äppelskal. Fyllig, nyanserad smak med struktur, ett stänk ek, pigg, läskande fruktsyra och rostade toner i eftersmaken.

13,5  105:-	Aretey Brut Reserva Arvic Aretey, Cava, Spanien 76056, Ward Wines, 11,5 % Frisk doft av citrus, gråpäron och krut. Ren, balanserad smak med bra längd, frisk syra och lagom mousse.
13 = 143:-	2016 Avinyó Reserva Brut Avinyó, Cava, Spanien 77988, Robert Rask Vinhandel, 11,5 % Aromatisk, småbrödig doft av kalk med inslag av apelsin och äppelskal. Ganska stram och torr smak med frisk fruktsyra, generös mousse och ett uns bitterhet i eftersmaken. 60 % xarel-lo, 25 % macabeo, 15 % parellada.
12,5 - 149:-	Vita Vivet Organic Brut Jan Vidal, Cava, Spanien 75554, Wine Brothers & Co, 11,5 % Doft av persika, citron, banan, smultron och sockerdricka. Smak med lite söt attack, friska syror och medelfyllig kropp. 40 % xarel-lo, 40 % macabeo, 20 % parellada. Ekologiskt.
13 = 149:-	Vita Vivet Rosé Brut Jan Vidal, Cava, Spanien 75462, Wine Brothers & Co, 11,5 % Doft med inslag av aprikos, hallonbåtar, äppelskal, citronzest och jord. Smak med frisk syra, bra balans och liten restsötma. 50 % pinot noir, 50 % trepat.
13,5 + 156:-	2014 Avinyó Reserva Brut Nature Avinyó, Cava, Spanien 77434, Robert Rask Vinhandel, 11,5 % Aromatisk, lätt utvecklad doft av rostat bröd, gul frukt och mogen citron. Dov, balanserad smak med pigg fruktsyra, lagom mousse och torrt avslut. 70 % xarel-lo, 25 % macabeo, 5 % parellada.
14 = 199:-	2017 Can Sumoi Ancestral Montonega Can Sumoi, Spanien 76772, Lively Wines Sweden, 9,5 % Reduktiv doft av krut, valnötter, gråpäron och torkad ingefära. Generös smak med fyllig kropp, fin mousse och balanserad syra. 100 % montonega (parellada).
13 - 198:-	Sav Sparkling Sverige Savhuset Åre, Östersunds kommun, Jämtlands län, Sverige 33692, Wine Brothers & Co, 12 % Mycket ljus färg. Doft av skog, ploppad sötmandel, trälim, gips och nybakat bröd. Speciell, ganska torr smak med inslag av harts och krita och med relativt låg fruktsyra. Björksav, 8 g socker/l.

Vita viner

14,5 = 219:-		2017 Grosset Springvale Riesling Grosset Wines, Clare Valley, Adelaide, South Australia, Australien 70881, Lively Wines Sweden, 13 % Ung, rik, druvtypisk, ännu lite "grön", blommig doft av petroleum och talkad cykelslang. Fyllig, fruktdriven smak med hög fruktsyra, drygt medelfyllig, lite smörig kropp och lång, syrarik eftersmak. 100 % riesling.
13 = 149:-		2018 Terrasses Blanc Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 71272, Vininic, 13 % Aromatisk, nästan bedövande doft av nyponrosor, örter, tvål, acacia och ett stänk muscat. Ung, frisk smak med hög fruktsyra, medelstor krop och syrlig eftersmak. 40 % viognier, 20 % roussanne, 20 % clairette, 20 % grenache blanc.
15 + 179:-		2016 Aurore Chenin blanc Domaine des Grandes Esperances, Touraine, Loire, Frankrike 71262, Philipson Söderberg, 13 % Öppen, aromatisk, lätt rökig doft av mogen gul frukt, aprikoser, ett stänk arrak och botrytis som för tankarna till ett sött vin. Fyllig smak med generös frukt, fin vaxig textur, pigg fruktsyra och lång, harmonisk eftersmak. 100 % chenin blanc.

E. GUIGAL

I am

CROZES HERMITAGE

En klassiker från topp-
producenten Guigal

Lagrad 24 månader
på små ekfat
från eget tunnbinderi

MER ÄN
PRISVÄRT

ALLT OM MAT NR 15/2019

VIN-
KÄLLAR
FYND!

Nr 78977 Guigal Crozes-Hermitage 189 kr
750 ml. Alkoholhalt 13%
Finns på Frankrike-hyllan

WINE AFFAIR SCANDINAVIA AB

Alkohol kan skada din hälsa

15,5 + 229:-		2018 Pouilly Fumé Domaine de Terre Blanches Domaine de Terre Blanches, Pouilly Fumé, Loire, Frankrike 71475, Philipson Söderberg, 13 % Aromatisk, lätt doft av svarta vinbärsblad, nässlor, aprikos, fläder och krusbär. Fyllig smak med ganska hög fruktsyra, medelfyllig kropp med lätt oljighet och harmonisk eftersmak. Vinner på lagring! 100 % sauvignon blanc.
14,5 = 229:-		2018 Quintessence Blanc Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 77174, Vinunic, 13 % Dov, lite rökig doft av semitorkade aprikoser, salvia och ett uns nysågat trä. Fyllig smak med tyngd i frukten, pigg, integrerad fruktsyra, rund kropp och lång eftersmak. 80 % roussanne, 20 % clairette.
15 = 239:-		2016 Zind Humbrecht Pinot Gris Roche Calcaire Domaine Zind Humbrecht, Alsace, Frankrike 79976, Vinunic, 12 % Kryddig, rökig doft av ylle, aprikoser och lite liche. Smakrik med fin frukt, pigg fruktsyra, drygt medelfyllig kropp och ett uns spritsighet. 100 % pinot gris.
15 = 249:-		2018 Pouilly-Fumé Terres Blanches Pascal Jolivet, Pouilly Fumé, Loire, Frankrike 73460, Lively Wines Sweden, 12,5 % Aromatisk, druvtypisk doft av fläder, grön sparris, apelsin/persikojuce och citronté, lätt rökighet och mineralitet. Drygt medelfyllig smak med stringent fruktsyra, medelstor kropp och fortfarande grön eftersmak. 100 % sauvignon blanc.
17 + 375:-		2015 Louis Sipp Alsace Grand Cru Osterberg Riesling Louis Sipp, Alsace, Frankrike 70326, Terrific Wines, 13,5 % Generös, druvtypisk doft av petroleum, cykelaffär, mineralitet, inlagd aprikos, kvittenmarmelad, pomerans, flinta och rök. Rik smak med utmärkt frukt, stringent fruktsyra, fyllig kropp och lång eftersmak med mineralsalta. 100 % riesling.
16 = 529:-		2017 Hermitage Le Chevalier de Stérinberg Paul Jaboulet Ainé, Hermitage, Rhône, Frankrike 74577, Nigab, 13,5 % Generös, öppen, örtig doft av vax, honung, päron, aprikospaj och ek. Fyllig smak med frisk fruktsyra, tydlig ekfatston, ganska generös kropp och lång eftersmak med viss alkoholvärme. Vinner säkert på lagring. 65 % marsanne, 35 % roussanne.
16,5 = 549:-		2015 Chapoutier Les Granits Blanc M. Chapoutier, Saint-Joseph, Rhône, Frankrike 75281, Lively Wines Sweden, 13,5 % Generös doft av pinje, terpener, kronärtskockor, björnkliker, vanilj, nötter, smör, bacon, lakritsrot, bivax, citronzest och ett stänk gula plommon. Fet, rund smak med vaxigt inslag och integrerad fruktsyra. 100 % marsanne.
13 + 109:-		2018 Brognoligo Soave Classico Cecilia Beretta, Soave Classico, Veneto, Italien 77769, Bibendum, 13,5 % Medelstor doft av mogna gula plommon, mango, papaya, bivax, krita/harts, arrak, skumbanan och ett stänk fat. Fyllig, fruktig smak med frisk fruktsyra, ganska fyllig kropp med trevlig fetma och längd. 100 % garganega.
14,5 + 179:-		2016 Nostalgia Alvarinho Lua Cheia em Vinhas Velhas, Vinho Verde, Portugal 76043, Vinovativa, 13 % Doft av citronzest, vax, grapefrukt, inlagda äpplen, mineral och lite honung. Smaken har en fyllig attack, smakrik mitt, livlig syra och ett lite sötaktigt slut. 100 % alvarinho.

12 - 139:-		2018 Kloof Street Chenin Blanc Mullineux Family Wines, Swartland, Western Cape, Sydafrika 73702, Terrific Wines, 13,5 % Reduktiv öppning i doften men sedan toner av citronkaramell, rabarber och vanilj. Väldigt mjuk och mild smak med viss fetma och snäll syra. 100 % chenin blanc.
15 = 233:-		2017 Bartinney Chardonnay Noble Savage Investments, Stellenbosch, Banghoek, Western Cape, Sydafrika 75459, Gardshol Wines, 13,5 % Generös, fruktig doft av ylle, grillad citron, mörk choklad och rostad ek. Rik, fruktig smak med hög fruktsyra, fyllig, rund kropp och tydlig fatkaraktär i den långa eftersmaken. 100 % chardonnay.
15 = 249:-		2017 Babylonstoren Chardonnay Babylonstoren, Sydafrika 73318, Gardshol Wines, 14 % Stor doft av tropisk frukt, kaffe och fint rostade fat. Generös smak med frisk syra, stor kropp och långt, rent avslut. 100 % chardonnay.
13,5 + 139:-		2018 Jakob Jung Riesling Classic Jakob Jung, Rheingau, Tyskland 74611, We & Wine, 12 % Doft av persika, mycket citron, fruktkarameller, lite cykelslang och äpple. Smak med fyllig attack, "stålig" syra och liten restsötma. 100 % riesling.
14 = 173:-		2017 Schloss Neuweier Riesling Gutswein Schloss Neuweier, Baden, Tyskland 78602, Isles of Wines, 12 % Dov, fruktig doft av skiffer, clementin, blommor, mineral och ett stänk gummi. Drygt medelfyllig, balanserad smak med pigg fruktsyra, ett uns restsötma och medelstor kropp. 100 % riesling.
15 = 242:-		2016 Schloss Neuweier Mauerberg Riesling Schloss Neuweier, Baden, Tyskland 78100, Isles of Wines, 12,5 % Öppen doft av gummi, blommor, tvål, lime, persika, skiffer, gråpäron och ett stänk aprikos. Ung smak med pigg fruktsyra, medelstor kropp, lätt spritsighet, lågmäld frukt och sötaktig eftersmak. 100 % riesling.
Röda viner		
13 + 109:-		2017 Las Moras Paz Malbec Finca Las Moras, San Juan, Cuyo, Argentina 76493, Philipson Söderberg, 14 % Doft av rostade mandlar, plommon, vanilj och björnbär. Mjuk, rund och fruktig smak med drygt medelfyllig kropp och frisk fruktsyra, ekkaraktär och balanserat avslut. 100 % malbec.
15 = 259:-		2014 Luigi Bosca Grand Pinot Noir Bodega Luigi Bosca, Mendoza, Cuyo, Argentina 75471, Theis Vine, 12,5 % Aromatisk, kryddig doft av mogna jordgubbar, kaffe och rostad ek. Fyllig, fruktig smak med pigg fruktsyra och ganska snälla tanniner, medelfyllig kropp och bra längd. 100 % pinot noir.
13 = 129:-		Blewitt Springs Estate Sparkling Shiraz G Patriiti & Co, McLaren Vale, Fleurieu, South Australia, Australien 76331, Ward Wines, 13,5 % Fruktig doft av slänbär, björnbär, vanilj och ek. Sötfruktig smak med tydlig ekkaraktär, ungdomlig bärighet, krämig mousse och varmt avslut.

M. CHAPOUTIER

ÅRETS TVÅ BÄSTA EKOVINER*

* Les Meysonniers prisades nyligen som årets bästa ekovin av Allt Om Vin. Belleruche prisades som Bästa Ekovin på Vinordic Wine Challenge.



Hög kvalitet tillsammans med Chapoutiers monumentala hållbarhetstänk banade vägen till en femteplats för ProWines utmärkelse "Most Admired Wine Brand".

BELLERUCHE

Art nr 75764
119 kr / 750 ml
Alkoholhalt 14%

LES MEYSONNIERS

Art nr 74136
189 kr / 750ml
Alkoholhalt 13%



livelywines.se

Alkohol kan skada din hälsa

15 FYND! 149:- 	2016 Mouton Cadet Vintage Edition Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Frankrike 70506, Prime Wine Sweden, 13 % Aromatisk, ganska utvecklad och komplex doft av svarta vinbär, råttobak, ceder, blyerts och ett stänk stall. Fyllig smak med utmärkt frukt, frisk fruktsyra, lagom klipp i tanninerna, medelfyllig kropp och rent avslut. Merlot, cabernet sauvignon.
13,5 + 149:-	2017 Terrasses Rouge Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 70917, Vinunic, 14,5 % Doft av lagerblad, körsbär, örter och kaffe. Mjuk, fruktig, medelfyllig och välbalanserad smak med fina tanniner, stor fräschör och läskande avslut. 60 % grenache, 40 % syrah.
15 - 359:-	2016 Artemia Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 75609, Vinunic, 14 % Dov doft av svarta oliver, örter, björnbär, svarta vinbär och choklad. Fyllig, frukt driven smak med toner av svarta oliver, bra struktur och lång eftersmak. 50 % syrah, 50 % grenache.
15 - 359:-	2017 Silica Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 74894, Vinunic, 14 % Dov, frukt driven doft med svarta oliver, moreller, plommon och mörk choklad. Intensivt anslag med mörk frukt, hög syra och strama tanniner, medelstor kropp och lång eftersmak av salmiak. 90 % grenache, 10 % cinsault.
15 - 769:-	2016 Ascensio Rouge Château Pesquié, Ventoux, Rhône, Frankrike 71946, Vinunic, 15,5 % Dov, mullrande doft med dammig ton av mörka plommon, mentol, russin, skoputs, läder, svarta oliver, moreller och björnbärsmarmelad. Intensiv rik smak med hög alkoholhalt, pigg fruktsyra och klipp i tanninerna. 95 % grenache, 5 % syrah.
13,5 = 149:-	2017 Cecilia Bereta Ripasso Valpolicella Superiore Cecilia Beretta, Valpolicella Ripasso, Veneto, Italien 72737, Bibendum, 13,5 % Fruktig, örtig doft med klarbär, nickelkaramell och brasved. Sötbarig, medelfyllig och rustik smak med frisk fruktsyra, strama tanniner och bärgigt avslut. 65 % corvina, 25 % rondinella, 10 % negrara, 5 % corvinone.
13 - 159:-	2015 Brecciatto Castel Del Monte Rosso Ognissole, Castel del Monte, Apulien, Italien 76559, We & Wine, 13 % Doft av plommon, bittermandel, pinje, Fenom och mörk choklad. Smaken har unga, lite bråkiga tanniner och torrt slut. Nero di troia och montepulciano.
14 = 169:-	2016 Le Tense Sassella Nino Negri, Valtellina Superiore, Lombardiet, Italien 32341, Domaine Wines Sweden, 13,5 % Doft av torkade rosor, katrinplommon, lövhög och mörka körsbär. Ung, fruktig smak med ganska hög fruktsyra, torra, men ändå avslipade tanniner och medelfyllig kropp. 100 % nebbiolo.
14 = 189:-	2016 Vigneto Fracia Nino Negri, Valtellina Superiore, Lombardiet, Italien 73648, Domaine Wines Sweden, 14 % Aromatisk doft av mandel, torkade blommor och grönsaks-kompost. Intensivt inslag av hög, "grön" fruktsyra, stram frukt, torra tanniner och viss värme i eftersmaken. 100 % nebbiolo.
13,5 - 195:-	2017 Bricco Paradiso Barbera d'Asti Superiore Tenuta il Falchetto, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 70855, Bibendum, 16 % Stor, frisk doft av mosade mörka bär, Earl Grey och sötlakrits. Generös smak med balanserade syror och bra tanniner som orkar hålla upp den maffiga kroppen. Viss sötma i avslutet. 100 % barbera.
13 - 199:-	2015 Barbera d'Asti Superiore Cascina Vigna Cascina Vigna, Barbera d'Asti, Piemonte, Italien 73351, Vinonista, 15 % Doft av nypon, nybakat bröd, brända mandlar, körsbär och färska örter. Knappt medelfyllig smak med frisk fruktsyra, mörka bär, torra tanniner och beska i avslutet. 100 % barbera.
15 + 199:- 	2016 Castello di Querceto Chianti Classico Castello di Querceto, Chianti Classico, Toscana, Italien 74973, Theis Vine, 13 % Aromatisk, örtig doft av moreller, mörk choklad och nymald sötmandel. Balanserad, fruktig smak med frisk fruktsyra, lagom avslipade tanniner och medelstor kropp. 100 % sangiovese.
13,5 - 259:-	2015 Essentia Loci Primitivo di Manduria Ognissole, Primitivo di Manduria, Apulien, Italien 71101, We & Wine, 15,5 % Doft av plommonmarmelad, svartvinbärssaft, mörk choklad, flyktiga syror och åldrat trä. Saftig attack med mycket höga tanniner och varmt lite syltigt slut. 100 % primitivo.
15 - 299:-	2011 Basilisco Aglianico del Vulture Basilisco, Aglianico del Vulture, Basilicata, Italien 73521, We & Wine, 13,5 % Dov, örtig doft av mörka körsbär, mandel, plommon i Madeira, lagerblad och mörk choklad. Fyllig, rustik, intensiv smak av mörk frukt, hög fruktsyra och skarpa tanniner. 100 % aglianico.
14,5 - 299:-	2014 Montefalco Sagrantino Antonelli Antonelli San Marco, Sagrantino di Montefalco, Umbrien, Italien 70322, We & Wine, 14,5 % Doft av bigarräer, choklad och ekfat. Fruktig, vinös, medelfyllig, stram och helt torr smak med balanserad fruktsyra och bärgigt avslut. 100 % sagrantino.
15,5 - 599:-	2015 Momento Massimo Terreno, Toscana, Italien 70863, We & Wine, 14 % Generös doft av moreller, mörka plommon, mörk choklad, skogsbär, svarta vinbär, kokos och plommon. Intensiv smak med hög fruktsyra, klipp i tanninerna utan att det blir för bittert, medelstor kropp och lång eftersmak. Cabernet sauvignon, merlot och petit verdot.
14,5 = 239:-	2016 Nautilus Pinot Noir Nautilus Estate, Marlborough, Nya Zeeland 74762, Vinunic, 13,5 % Stor, frisk, aromatisk doft av hallon, citron, jordgubbar och citronmeliss. Slank, bärgig och stram smak med tät, energirik mittpalett, hög fruktsyra och torrt, bärgigt avslut. 100 % pinot noir.
13 = 158:-	2017 Bozeto De Exopto Bodegas Exopto, Rioja, Spanien 79223, Theis Vine, 14,5 % Ung, bärgig doft med knallpulvertoner och vanilj. Frisk smak med bra syra, torra tanniner och medelfyllig kropp. Garnacha, tempranillo och graciano.
14 = 184:-	2012 Vivanco Reserva Vivanco, Rioja, Spanien 72281, Robert Rask Vinhandel, 14 % Fruktig, lätt kokt doft av björnbär, lagerblad, rosmarin, vanilj, kokos och rostad ek. Drygt medelfyllig, fruktig smak med frisk fruktsyra, lätt avrundade tanniner, ganska generös kropp och viss värme i eftersmaken. 90 % tempranillo, 10 % graciano.

**"Var välkommen
kära du, till Carl Larsson
och hans fru!"**

LILLA HYTTNÄS
EKOLOGISKA STARKVINSGLÖGG
ALK: 15% ART NR: 71269

PRIS: **99:-**

FINNS DEN INTE I DIN
BUTIK, BESTÄLL PÅ
SYSTEMBOLAGET.SE

C. L. GÅRDEN
SUNDBORN

94P
LIVETS GODA 2018



www.moestue.se

**Alkohol kan
skada din hälsa**

VINRESOR

Med experterna på vin
och specialisten på vinresor.
Sveriges mest erfarna
och mest kunniga vinresearrangör.

FRANKRIKE

Bordeaux, Champagne, Rhône,
Languedoc-Roussillon,
Loire, Bourgogne, Alsace

ITALIEN

Toscana, Piemonte,
Veneto-Amarone-Valpolicella,
Apulien, Kampanien,
Sicilien, Umbrien

PORTUGAL

Douro dalen, Alentejo

SPANIEN

Rioja, Katalonien, Priorat,
Ribera del Duero

SYDAFRIKA

CHILE-ARGENTINA

NYA ZEELAND

OCH ÄVEN

Tyskland, Kroatien, Österrike,
Ungern m m

SKRÄDDARSYDDA RESOR

För Munkskänkssektioner,
vinklubbar, vinkurser, företag

**Alla "av Munkskänkarna
rekommenderade resor"**

VI KAN MER OM VIN OCH RESOR

Vi har skrivit tio prisbelönta vinböcker.

Många hundratals vinresor,
mer än 30 skräddarsydda resor
för Munkskänkssektioner.

Program, resetips och information på:

BK WineVinresor.com

info@bkwine.com, 08-559 22 155

Boka en resa under 2019
och referera till den här annonsen
så ger vi dig en av våra vinböcker
Bourgogne, Bordeaux, Toscana, Piemonte.

**"World's Top Wine Tours"
(Travel+Leisure)**



14 - 259:-	2015 Les Crestes Celler Mas Doix, Priorat, Katalonien, Spanien 76996, Theis Vine, 14,5 % Stor doft av mörka bär, anis, timjan och skokräm. Generös smak med balanserad syra och lite grova tanniner. Grenache, carignan och syrah.
13,5 + 139:-	2017 Kloof Street Rouge Mullineux Family Wines, Swartland, Western Cape, Sydafrika 75332, Terrific Wines, 14 % Doft av skogsbär, björnbär, marsipan, viol, rök och choklad. Smaken har en saftig attack, tät frukt, polerade tanniner och varmt, lite bränt slut. 90 % syrah, 4 % carignan, 2 % cinsault, 2 % grenache, 1 % mourvèdre, 1 % tinta barocca.
14 = 199:-	2017 Nederburg The Motorcycle Marvel Nederburg Wines, Western Cape, Sydafrika 76658, Bibendum, 14,5 % Doft av charkuterier, rostad ek, rök, röda och svarta bär. Fruktig, saftig, drygt medelfyllig och rund smak med polerade tanniner och friskt, fruktigt avslut. 42 % carignan, 25 % grenache, 23 % syrah, 7 % mourvèdre, 3 % cinsault.
14,5 = 228:-	2013 Holden Manz Visionaire Holden Manz, Franschhoek, Western Cape, Sydafrika 70192, Gardshol Wines, 14,5 % Frukt driven, ganska komplex doft med svarta vinbär, nypon, lakrits, örter och hallon. Balanserad smak med friska syror, stadiga tanner, fin längd och drygt medelfyllig kropp. 35 % merlot, 25 % cabernet sauvignon, 20 % syrah, 11 % cabernet franc, 5 % malbec, 4 % petit verdot.

14 - 249:-	2014 Bartinney Cabernet Sauvignon Noble Savage Investments, Stellenbosch, Western Cape, Sydafrika 70000, Gardshol Wines, 14 % Drygt medelfyllig, rökig doft av svarta vinbär, pinje och ek. Hög, friliggande fruktsyra i anslaget, mer återhållna tanniner och medelfyllig kropp. 100 % cabernet sauvignon.
14,5 - 339:-	2015 The Heritage Block Pinotage Meerendal Wine Estate, Cape Town, Western Cape, Sydafrika 74042, Gardshol Wines, 14 % Dov doft av gummi, mörka bär, rökigt, bränt, stalligt, skoputs och rostad majs. Fyllig, rund smak av mörk frukt, frisk fruktsyra, måttliga tanniner och medellång eftersmak. 100 % pinotage.
14 = 159:-	2017 Rings Spätburgunder VDP Gutswein (Weingut Rings), Pfalz, Tyskland 2183, Terrific Wines, 12,5 % Kryddig och aromatisk doft av brasved, slånbar, klarbär och hallon. Slank, helt torr och frisk smak med tydlig ekfatskarakatär, behagliga tanniner, hög frisk fruktsyra, samt röd bärighet i det mjuka avslutet. 100 % pinot noir.
14,5 = 219:-	2016 Rings Spätburgunder Freinsheim Weingut Rings, Pfalz, Tyskland 71723, Terrific Wines, 13 % Aromatisk doft av jordgubbar, ek och körsbär. Helt torr och ren smak med slank kropp, tydlig tanninstruktur, frisk fruktsyra och stramt avslut. 100 % pinot noir.
13 = 329:- / 1500 ml	2017 Schwarz The Butcher Pinot Noir Schwarz, Burgenland, Österrike 70521, Lively Wines Sweden, 13,5 % Frisk, rättfram doft av mosade bär och en nypa kryddor. Torr smak med smånäsiga tanniner, friska syror och bra längd. 100 % pinot noir.

15 = 229:-	2015 Moric Blaufränkisch Weingut Moric, Burgenland, Österrike 76999, Theis Vine, 12,5 % Doft av björnbär, lite hallon, lakritspipa, kryddor, fina fat och lite kruttrök. Smaken har bra frukt, polerade, lena tanniner och saftigt slut. 100 % blaufränkisch.
--------------------------------	---

Sött vin

13 + 159:-	2018 Moscato d'Asti Nivole Michele Chiarlo, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien 75505, Ward Wines, 5 % Druvtypisk doft av rosor, honung, citron och råttobak. Fruktig smak som bärs upp av både en frisk syra och svag mousse.
--------------------------------	---

Starkvin

14,5 - 323:- / 375ml	2012 Terreno Vin Santo Terreno, Vin Santo del Chianti Classico, Toscana, Italien 77263, We & Wine, 15 % Knäckig, oxiderad doft av mandelskorpor och brända äppleskal, flyktiga syror, murriga trätoner och ett stänk högre alkoholer. Söt, fruktig smak med pigg fruktsyra, torkad frukt och syrlig eftersmak. Malvasia och trebbiano.
---------------------------------------	--

Vin, kök & bar!



Vinicase förvarings-system i betong



Vinkällarinredning i trä



Svart eller krom
Vägg eller tak

Glashängare
25, 30 eller 40 cm



Lehmann Glas serie Sommier

Elegant vinglas i flera storlekar



Lehmann Glas

Jamesse Prestige för champagne & vin



Stora korkskruvar i flera färger

Laguiole i trä, aluminium eller horn



PROWINE
NORDIC

Sedan 1996
Butik: www.prowine.se

THE BUTCHER.

"Slaktaren som blev vinmakare"

- I slakteriet arbetade man efter filosofin
nose-to-tail långt innan det var trendigt

- Samma filosofi gäller såklart för vinet The Butcher

159:-

*Pinot noir med
alla typiska
toner - Generös
pinot-fruktig
doft med
inslag av
hallon,
korsbär,
jordgubbar,
örter och
fat.*



THE BUTCHER PINOT NOIR Artikelnummer: 70521

Pris: 159 kr Alkoholhalt: 13% 750 ml

Importör - Lively wines

**Alkohol
är beroende-
framkallande**

toi toi

GISBORNE
CHARDONNAY

Ett ljust, klart, gyllenfärgat
vin med blommig karaktär
och tydliga toner av stenfrukt.
Vinet har en lång, balanserad
smak med fyllig karaktär från
ekfatslagringen men också
en citruston som bidrar
med en fin fräschör.



Art.nr: 3843

Alk. halt: 13% vol.

Pris: 119 kr/750 ml.

**Finns på de flesta
Systembolagsbutikerna.**

akessonvin.se

Nätviner

Mousserande viner

14 = 159:- **Crémant de Jessy**
Maison Bouvet-Ladubay, Loire, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12 %
Doft av citron, grön melon, päron och lime. Helt torr smak med bra balans, ett uns beska och fruktigt, rent avslut. 85 % chenin blanc, 15 % chardonnay.

15 = 279:- **Veuve Sainte Dorée Blanc de Blancs**
Paul Laurent, Champagne, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Doft av kalk, harts, citrusskal, smörkaramell, Granny Smithäpple, apelsin, gula äpplen, bittermandel och ett stänk tvål. Medelstor, lite obalanserad sötsyrlig smak med medelstor mousse och inslag av fruktkaramell. 100 % chardonnay.

Vita viner

13 + 99:- **2018 Saint Marc Sauvignon Blanc Réserve**
Vignobles Foncalieu, Languedoc-Roussillon, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12 %
Aromatisk doft av fläder, krusbär, citron, nässlor och nyklippt gräs. Slank, helt torr och fruktig smak med hög fruktsyra och ett uns bitterhet i eftersmaken. 100 % sauvignon blanc.

12,5 = 119:- **2018 Cave de Hunawihr Riesling**
Cave Viticole a Hunawihr, Alsace, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Medelstor, blommig doft med inslag av ventilgummi, papp och ett stänk björnkliester. Frisk, ung smak med hög, ren fruktsyra, lätt kropp och trevligt avslut. 100 % riesling.

11 - 99:- **2018 Adlerfels Grauburgunder**
Lergenmüller, Pfalz, Tyskland
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Fruktig doft med drag av gelégodis och burkärter. Fruktig, något kort smak med balanserad syra och lätt kropp. 90 % grauburgunder, 10 % rivaner.

13 + 99:- **2018 Schwanberg Grüner Veltliner**
Schwanberg, Niederösterreich, Österrike
Nätvin, The Wine Company, 12 %
Fruktig doft av krusbär, grön melon och anjoupäron. Frisk, medelfyllig, ren smak med ungdomlig fruktsyra, balanserande sötma och läskande avslut. 100 % grüner veltliner.

Röda viner

14,5 - 390:- **2015 Dieter Meier Puro Corte d'Oro**
Dieter Meiers, Mendoza, Argentina
Nätvin, The Wine Company, 14,5 %
Fruktdriven doft av svarta vinbär, mörka plommon, björnbär, choklad, mynta, violpastiller och ek. Fyllig, starkvinslikande karaktär med bittra tanniner och måttligt hög fruktsyra. 40 % malbec, 33 % cabernet sauvignon, 27 % petit verdot.

12,5 = 139:- **2016 Zar Simeon Royal Héritage**
Santa Sarah, Bulgarien
Nätvin, The Wine Company, 14,5 %
Lite dov doft med mörk frukt, rödbeta och ljusrostat kaffe. Något kort smak med bra fruktsyra och mycket torra tanniner. 60 % cabernet sauvignon, 40 % merlot.

12,5 = 139:- **2016 Rothschild Avant Garde Bordeaux**
Domaines Barons Rothschild, Bordeaux, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 12,5 %
Bränd, lite rustik doft av barrträd, svarta vinbär, mörka plommon och ek. Syrligt anslag med röda bär, pigg fruktsyra, måttliga tanniner och medelfyllig kropp. 60 % merlot, 40 % cabernet sauvignon.

16 - 698:- **2016 Château de Beaucastel Rouge**
Famille Perrin, Châteauneuf-du-Pape, Rhône, Frankrike
Nätvin, The Wine Company, 14,5 %
Mullrande, fruktdriven doft av mörka körsbär, björnbär, fat, apelsinskal, viol och ett stänk råttobak. Fyllig, rik smak med massor av mörk frukt, pigg fruktsyra, tydliga, stringenta tanniner och lång eftersmak med viss värme. 30 % grenache, 30 %, mourvèdre, 15 % syrah, 10 % counoise, 5 % cinsault och 10 % övriga.

13 = 135:- **2011 Mount Athos Vineyards**
Evangelos Tsantalis, Chalkidiki, Grekland
Nätvin, The Wine Company, 13 %
Örtig doft av svarta vinbär, lagerblad och terpenener från rosmarin och timjan. Hög fruktsyra i anslaget men tillräckligt med frukt och ganska snälla tanniner. 50 % cabernet sauvignon, 50 % limnio.

13,5 + 129:- **2016 Da Vinci Giubileo 500 Chianti Reserva**
Cantina Leonardo da Vinci, Chianti Classico, Toscana, Italien
Nätvin, The Wine Company, 13 %
Komplex doft med mörka bär, kryddor, terpenin och svart te. Frisk, ren smak med klara syror, strama tanniner och hygglig längd. 85 % sangiovese, 15 % merlot.

13,5 + 149:- **2016 Recompagno Primitivo Riserva**
Torrevento, Apulien, Italien
Nätvin, The Wine Company, 14 %
Doft av skogsbär, plommon, cocktailbär, tobak, rostade fat och mandel. Smak av mörka söta bär och torra höga tanniner. 100 % primitivo.

14 = 159:- **2016 Monte Ariello Nebbiolo**
Roberto Sarotto, Langhe, Piemonte, Italien
Nätvin, The Wine Company, 14,5 %
Doft av plommon, mandel, viol, höstlöv och lakrits. Smaken har unga, höga men polerade tanniner och torrt stramt slut med lite värme. 100 % nebbiolo.

16 + 299:- **2013 Prunotto Barolo**
Marchesi Antinori, Barolo, Piemonte, Italien
Nätvin, The Wine Company, 13,5 %
Dov, mullrande doft av mörka körsbär, mandel, nypon, rönnbär, plommon, höstlöv och mörk choklad. Fyllig, ganska balanserad smak med ganska hög fruktsyra, lagom klipp i tanninerna och medelstor kropp. 100 % nebbiolo.

12 = 99:- **2017 Vinhas do Ocidente Tinto**
Casa Agricola Alexandre Relvas, Portugal
Nätvin, The Wine Company, 13,5 %
Ung doft av mörka bär, sötlakrits, fatrost och bittermandel. Ung smak med friska syror, måttliga tanniner och medelfyllig kropp. Alicante bouchet, aragonez, castelão, touriga nacional.

12,5 = 139:- **2016 Sempar Tinto**
Niepoort Vinhos, Douro, Portugal
Nätvin, The Wine Company, 13 %
Doft av plommon, slånbär, lite rosentvål och mandel. Smak av lite vinbär och unga, lite bråkiga syror.

12,5 = 119:- **2015 Marqués de Sandoval Reserva**
Marqués de Sandoval, Calatayud, Spanien
Nätvin, The Wine Company, 14 %
Kryddig doft med inslag av röda bär och vitpeppar. Frisk syra, måttliga tanniner, medelfyllig kropp och hyfsad längd. 40 % garnacha, 30 % tempranillo, 30 % syrah.

CASAS PATRONALES

Fyllig Cabernet
Sauvignon från
gamla vinstockar

**"Vinnet är mer
än prisvärt"**

Munskänken nr 8, 2018

Art.nr 71331 Pris 99 kr
Alkoholhalt 14%



independentwinecompany.se

**Alkoholkonsumtion under
graviditeten kan skada barnet.**



THORSKÖGS SLOTT
- 30 minuter norr om Göteborg -

Thorskögs Slott är beläget i en underbar engelsk park. Med tinnar och torn, vackra personligt inredda rum och salonger, värdskap i världsklass, utsökt mat, trolska omgivningar och guldkant på tillvaron väntar en upplevelse utöver det vanliga.

Jul på slottet med kaffe och julkaka, glögg framför öppna spisen, fyrrätters julmiddag, konfektbord, logi samt slottsfrukost från 2095 kr per person.

thorskogsslott.se info@thorskogsslott.se 0520-661000

FAMILJEN VAJRAS PRISBELÖNTA VINER FRÅN HJÄRTAT AV PIEMONTE

BARBERA D'ALBA
SUPERIORE 2016

ALK: 14,5% ART NR: 23071

199:–

BAROLO SERRALUNGA
2015

ALK: 13,5% ART NR: 2330

319:–

BAROLO ALBE
2015

ALK: 14% ART NR: 2398

259:–



92p
LIVETS GODA
2019

95p
WINE SPECTATOR
2019

91p
LIVETS GODA
2019

5av5
ALLT OM VIN,
EXPRESSEN
2019

Alkohol är beroendeframkallande

Tema crémant

Crémant skiljer ut sig bland kvalitetsviner. Där man i andra appellationer framhäver sitt ursprungsområde och talar om att vinernas kvalitet bygger på distriktets terroir och är unikt för området, är crémant inte bara ett multi-regionalt vin utan även ett multinationellt.

Idag används beteckningen i fyra länder inom EU: Frankrike, Luxemburg, Tyskland och Belgien. Den sammanhållande faktorn är egentligen bara att vinerna ska vara gjorda med traditionell metod, dvs. att det har fått sina bubblor genom en andra jäsning på flaska och har en minsta lagringstid på 12 månader innan försäljning.

Druvsorterna kan variera en hel del från distrikt till distrikt och det gör att vinerna kan smaka rätt olika. Chardonnay och pinot noir är de vanligaste druvsorterna liksom i Champagne och det ger viner med likartad framtoning med crémant de Bourgogne som ett tydligt exempel. Men så finns det också distrikt där man inte odlar de nämnda druvorna utan framhäver sina lokala sorter. Så gör man i

Bordeaux vilket ger vinerna en annan smakprofil och på motsvarande sätt utmärker sig distriktet Die med clairette, aligoté och muscat i bubblen. Även Loire skiljer ut sig. Här används i och för sig både chardonnay och pinot noir men det är chenin blanc och cabernet franc som ger vinerna originalitet.

Alsace är det ledande distriktet när det gäller crémant. Man använder sina traditionella druvsorter men planterar också allt mer chardonnay just för crémant. Pinot blanc och auxerrois är de vanligaste druvorna för bubblen ifråga samtidigt som man kan tycka att det borde göras mer crémant av riesling. Det är en alldeles utmärkt druva för mousserande vin.

Än är beteckningen crémant främst en fransk angelägenhet med bubbel från åtta distrikt och en produktion på 80 miljoner flaskor. Tyskland kan räkna fler distrikt, 13 stycken, men här marknadsför man hellre sina kvalitetsbubbel som sekt b.a. Luxemburg har en liten men stadig produktion och i Belgien finns ännu bara några få producenter.

Med det sagt kan man leka med tanken på om det i Sverige så småningom skulle kunna gå att etablera en crémantproduktion. Kalkrika marker finns det.

Ulf Jansson

12,5 109:-	Bestheim Bestheim, Crémant d'Alsace, Frankrike 7714, Giertz Vinimport Avrundad doft med gula frukter i tonerna. Torr smak med yvig mousse, frisk syra och rätt nyanterade aromer med bra intensitet. Fräscht men lite enkelspårigt. 60 % pinot noir och 40 % chardonnay. 12 %.	13,5 179:-	Gustave Lorentz Crémant d'Alsace Gustave Lorentz, Crémant d'Alsace, Frankrike 77430, Bibendum Nedtonad doft med inslag av gula frukter och mandel. Torr, avrundad smak med rik mousse, fräsch, balanserad syra, bra längd och rent slut med citruskaraktär. Chardonnay, pinot blanc och pinot noir. 12,5 %.
13 119:-	2016 Charles Wantz Carte Noir Brut Charles Wantz, Crémant d'Alsace, Frankrike 7737, Apricot Smått utvecklad doft med inslag av gult och grönt äpple, gula plommon, nougat och citrus. Torr, utvecklad och sammansatt smak med rik mousse, balanserad syra och liten jordighet i avslutningen. 90 % pinot blanc och 10 % övriga sorter. 12,5 %.	12,5 129:-	Grand Housseau Celene, Crémant de Bordeaux, Frankrike 79142, Vinunic Avrundad doft med toner av gula frukter som äpplen och plommon. Torr, ganska nyanterad smak med fin mousse, bra balans med god syra och schysst längd. 85 % sémillon och 15 % muscadelle. 11 %.
13 79:-/375ml	Dopff Brut Cuvée Julien Dopff au Moulin, Crémant d'Alsace, Frankrike 7410, Valid Wines Sweden Fruktig doft med gult och grönt äpple, päron och citrus. Torr smak med god början, avrundad mousse, rätt nyanterade aromer, uppstramande syra, schysst längd och lite syrlig avslutning. Ren, fräsch och god. 50 % auxerrois, 50 % pinot blanc. 12 %.	13 99:-	B & G Crémant de Bourgogne Brut Barton & Guestier, Crémant de Bourgogne, Frankrike 7537, Winepartners Nordic Återhållen doft med gula frukter, lite bröd, mandarin och mineral. Torr smak med bra början, rätt nyanterad mitt med äpple, persika och citrus, stram syra och mineralbetonad avslutning. Pinot noir och chardonnay. 12 %.
14 149:-	Fernand Engel Chardonnay Domaine Fernand Engel, Crémant d'Alsace, Frankrike 7520, Vinunic Djup doft med gula äpplen, persika, citronskal och mineral i tonerna. Torr, fruktig smak med distinkt attack, fokuserad mitt med gräddmjuk mousse, välbalanserad syra, riktigt bra längd och rent slut med mineral. Ekologiskt. 12 %.	14 119:-	2015 François Martenot Brut François Martenot, Crémant de Bourgogne, Frankrike 70451, Apricot Trevligt utvecklad doft med gula och röda äpplen, persika, lite bröd och mineral. Torr, god, utvecklad och nyanterad smak med riktigt bra längd, ren och balanserad syra och gott slut med inslag av mineral. Harmoniskt. Chardonnay och lite gamay därtill. 12 %.
14 155:-	Albert Schoech Riesling Brut Crémant d'Alsace, Frankrike 76567, We & Wine Avrundad doft med gula och gröna äpplen, vit persika, citron och lite mineral. Torr smak med fräsch början, nyanterad mitt med god mousse, fin syra med spänst, utmärkt längd och rent slut med äpple och lime. 12,5 %.	13 129:-	Geisweiler Brut Geisweiler, Crémant de Bourgogne, Frankrike 7685, The Company of Urban Wines & Other Liquids Fruktig doft med äpple, citrus, lite bärtoner och mineral. Torr, fruktig smak med rik mousse, nyanterade aromer, god kropp och balanserad syra. Pinot noir och chardonnay. 12 %.

13,5 135:-	Louis Bouillot Brut Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne, Frankrike 7688, Giertz Vinimport Fruktig doft med röda äpplen, röda bär, plommon och mineral. Medelfyllig, torr smak med fin mousse, god kropp, balanserad syra, riktigt fin längd och välavvägt slut. 60 % pinot noir, 35 % chardonnay, 5 % aligoté och gamay. 12 %.
14 149:-	Clotilde Davenne Brut Extra Clotilde Davenne, Crémant de Bourgogne, Frankrike 7725, Terrific Wines Utvecklad och mineralig doft med krita, gula frukter, rostat bröd och citronskal. Helt torr smak med fruktig attack, rätt komplex mitt med utmärkt längd, stram syra och rent slut med äpple och citrus. Mineralbetonat. 60 % pinot noir, 40 % chardonnay. 12,5 %.
13 149:-	Louis Bouillot Vin Biologique Brut Crémant de Bourgogne, Frankrike 7702, Giertz Vinimport Avrundad doft med inslag av gula frukter och röda bär. Torr smak med avrundad början, nyanserad mitt med mjuk mousse, bra syra, god kropp, schysst längd och rent, välavvägt slut. Ekologiskt. 80 % chardonnay, 20 % pinot noir. 12 %.
14 155:-	2015 Louis Bouillot Millesimé Brut Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne, Frankrike 77865, Giertz Vinimport Öppen och utvecklad doft med röda bär, röda äpplen, mineral och mandarin. Medelfyllig, torr smak med rik mousse, fruktig kropp med liten rondör, väl integrerad syra och riktigt bra längd. 45 % chardonnay 25 % pinot noir, 20 % gamay och 10 % aligoté. 11,5 %.
14 169:-	Louis Bouillot Blanc de Blancs Brut Crémant de Bourgogne, Frankrike 82363, Giertz Vinimport Öppen doft med gult äpple, persika, bröd, citrus och lite mineral. Torr smak med fruktig attack, nyansrik mitt med god, krämig mousse, riktigt bra längd med rätt komplexa aromer, ganska stram syra och rent, gott slut. Chardonnay och aligoté. 12 %.
14 169:-	Louis Bouillot Blanc de Noirs Brut Crémant de Bourgogne, Frankrike 84977, Giertz Vinimport Avrundad doft med rött äpple, hallon, smultron och mandarin. Medelfyllig, torr smak med gräddmjuk mousse, god kropp, nyanserade aromer, fint integrerad syra, mycket bra längd och rent, gott slut med röda bär i tonerna. Pinot noir och lite gamay. 12 %.
15 229:-	2014 Louis Bouillot Perle d'Or Millésimé Brut Crémant de Bourgogne, Frankrike 77973, Giertz Vinimport Lite mer distinkt doft här med äpple, persika, citrus och mineral. Medelfyllig, torr, utvecklad smak med fruktig början, ganska komplex mitt med avrundad mousse, utmärkt längd, bra balans och rent slut med äpple, citrus och röda bär. 50/50 pinot noir/chardonnay. 12 %.
15 219:-	Château Fuissé Crémant de Bourgogne, Frankrike 75520, Johan Lidby Vinhandel Öppen, mineralbetonat doft med inslag av persika, äpple, citron, smör och en skymt ek. Torr smak med pigg attack, rik mousse, nyansrik mitt med hög intensitet, frisk syra, utmärkt längd och klockrent slut med mineralkaraktär. Höglklassigt chardonnaybubbel. 12 %.
14,5 119:-	Tissot-Maire Brut Tissot-Maire, Crémant de Jura, Frankrike 78725, Giertz Vinimport Öppen doft med gult äpple, fina bärtoner, citron och gott om mineral. Medelfyllig, torr, fint fruktig smak med bra attack, komplex mitt med utmärkt längd, behärskat stram syra och rent, gott slut med mineralkaraktär. 65 % pinot noir, 23 % chardonnay, 10 % trousseau och 2 % poulsard. 12 %.



13,5 165:-	Gérard Bertrand Brut Gérard Bertrand, Crémant de Limoux, Languedoc, Frankrike 77132, Ward Wines Fruktig doft med gula äpplen, gula plommon, persika, lite örter och citron. Torr, fruktig smak med rätt yvig mousse, god intensitet, god syra och ganska fräscht slut. Cuvée av chardonnay, chenin blanc och mauzac. 12,5 %.
12,5 99:-	Hubert Bodet Brut Les Caves de Grenelle, Crémant de Loire, Frankrike 7702, Caves du Vineum i Sverige Fruktig och lite mineralig doft med gula äpplen, päron, vit persika och gul citrus i tonerna. Torr smak med yvig mousse, aningen kärv syra, skaplig längd och stram avslutning. Chenin blanc och chardonnay. 12 %.
13,5 119:-	Gratien & Meyer Brut Gratien & Meyer, Crémant de Loire, Frankrike 77726, Henkell Freixenet Sweden Fruktig doft med päron, grönt äpple, mandel, gul citrus och tydlig mineralton. Torr, fruktig och smått utvecklad smak med god mousse, fin syra med spänst, riktigt fin längd och gott slut med cirrus, mineral och liten druvig beska. Cuvée av chenin blanc, chardonnay och cabernet franc. 12 %.
14 145:-	Langlois Crémant de Loire Langlois-Chateau, Loire, Frankrike 7404, Arvid Nordquist Vin & Sprithandel Utvecklad doft med äpple, persika, päron, arrak, citrus, lite bär och mineral. Medelfyllig, god, utvecklad och komplex smak med avrundad början, krämig mousse, fint integrerad syra, utmärkt längd och rent slut med citrus och mineral. 60 % chenin blanc, 20 % chardonnay och 20 % cabernet franc. 12,5 %.
13,5 129:-	Louis Bouillot Rosé Brut Louis Bouillot, Crémant de Bourgogne, Frankrike 7781, Giertz Vinimport Öppen, fruktig doft med smultron, hallon och andra röda bär, lite bröd och apelsin. Medelfyllig, torr, avrundad, fruktig smak med rätt nyanserade aromer, balanserad syra och schysst längd. 70 % pinot noir, 20 % gamay, 10 % chardonnay. 12 %.
14 185:-	Clotilde Davenne Rosé Brut Zero Crémant de Bourgogne, Frankrike 70576, Terrific Wines Öppen doft med hallon, smultron, röda vinbär, mandarin och mineral. Torr, fruktig smak med god mousse, nyanserade bäraromer, bra syra, riktigt fin längd och rent, lite syrligt slut med citrus och lite mineral. Pinot noir. 12 %.



Nyårsbrubbel

159 mousserande viner stod uppställda den här gången vid den temaprovning som Systembolaget arrangerar sedan många år. En tradition kan man kalla det. Och som vanligt var några viner riktigt bra, några bra och så fanns det de som inte riktigt höll måttet.

Text: Peter Axelsson

Utbudet är stort men variationen mindre bred. Och om jag får välja själv blir det ändå champagne. Men om man vill ha något alternativ finns en hel del att välja mellan. Crémant ligger förstås nära till hands men behandlas på andra sidor i det här numret. Här vill jag istället framhålla några andra alldeles utmärkta viner.

Italien har länge levererat en hel del bra mousserande viner. Trotjänarna Ferrari Brut Organic och Rotari Brut Riserva var mina favoriter den här gången. Och så har vi cava som det finns så mycket bra av men tyvärr är utbudet skralt i det fasta sortimentet. De som föll mig mest på läppen var Perelada Cava Stars Brut Organic och Dignitat Brut Nature.

Så över till champagne. Här fortsätter kooperativet Palmer & Co att imponera. Deras magnum Vintage 2008 är bara så bra samtidigt som Palmer & Co Brut Reserve, "folkhemschampagnen" för att citera en vinprovarkollega i Skåne, är ett riktigt fynd för under 300 kronor.

Mina favoriter bland de icke årgångsbetecknade vinerna var annars Charles Heidsieck Brut Réserve, Louis Roederer Brut Réserve, Pierre Peters Cuvée de Réserve, Bollinger och Duval-Leroy Brut Organic.

Bland årgångschampagnerna höll jag den här gången Pol Roger Brut Vintage 2012, Pol Roger Blanc de Blancs 2012 och Louis Roederer Brut Vintage 2012 högst. Två prestigebubble finns också att tillgå - Dom Pérignon 2008 och Krug Grande Cuvée. Här var Dompan min favorit.

Återstår bara att tillönska alla en God Jul och Gott Nytt År. Och kom ihåg att inte dricka mousserande viner bara på nyårsafton. Det går att göra alla dagar!

2014 Rotari Brut Riserva 7567, 125 kr 14 p
Medelstor doft med viss utveckling, rostade toner, citrus och äpple. Medelfyllig smak med fin struktur med bra syra, läckert rostade toner och liten mineralsälta.

Ferrari Brut Organic 7721, 165 kr, 15 p
Stor utvecklad doft som är rostad och har inslag av mineral och lite blommor. Medelfyllig, frisk smak med fin mousse, bra längd, balanserad struktur och liten mineralsälta.

Perelada Cava Stars Brut Organic 72601, 109 kr, 13,5 p
Medelstor, utvecklad doft med rostade toner, mineral och gröna äpplen. Smaken är frisk och elegant med viss utveckling och även här finns lite rostade toner.

Dignitat Cava Brut Nature 78768, 109 kr, 13,5 p

Lite återhållen, fruktig doft med inslag av äpplen, citrus och mineral. Medelfyllig smak med frisk, snygg syra, med lite örtiga toner, äpplen, citrus och mineral.

Palmer & Co Brut Reserve 7372, 289 kr, 16,5 p

Medelstor doft med viss utveckling och inslag av mineral, krita och äpplen. Torr, medelfyllig och utvecklad smak med bra struktur och balans, rent slut och läcker mineralsälta.

Pierre Peters Cuvée de Réserve 7350, 359 kr, 17 p

Stor utvecklad doft med inslag av äpplen, gul frukt, mineral och lite nougat. Medelfyllig, utvecklad smak med härlig struktur, läcker mousse och toner av nougat och citrus.

Duval-Lery Brut Organic 7913, 399 kr 17,5 p

Stor, utvecklad doft med citrus och läckra toner av äpplen, mineral och krita. Smaken är drygt medelfyllig, utvecklad och komplex med härlig struktur och gräddig mousse. Växer i munnen och har lång eftersmak.

Louis Roederer Brut Premier**7602, 439 kr, 17,5 p**

Något återhållen doft som känns som att här kan bli något stort mer viss utveckling. I dag hittar jag äpple, citrus och mineral. Smaken känns utvecklad och elegant med citrus, lime, äpplen och mineralsalta. Relativt lång eftersmak.

Charles Heidsieck Brut Réserve**77522, 459 kr, 18 p**

Stor, utvecklad, komplex doft som innehåller mineral, choklad, lakrits, gula frukter och rostat bröd. Medelfyllig, utvecklad och komplex smak med saltlakrits, gul frukt, citrus, nougat och mineral-salta. Lång eftersmak. Ett av de bästa NV bubblen som finns.

Bollinger Special Cuvée Brut**7418, 489 kr, 17,5 p**

Relativt stor och utvecklad doft med rostade läckra toner samt inslag av äpplen, citrus, krita och mineral. Utvecklad, medelfyllig smak med snygg mousse, läcker struktur och inslag av krita och mineral. Riktigt bra Bollinger.

2008 Palmer & Co Vintage Brut**7867, magnum, 999 kr, 17,5 p**

Stor, utvecklad och mogen doft. Här finns det rostade, citrus, ljus choklad, vanilj och nougat. Smaken är utvecklad och rund med fin syra, inslag av äpplen och citrus och bra längd med rent slut. Enligt Systembolaget skall 2008 finnas i butik men håll ögonen öppna för det kan vara 2012.

2012 Pol Roger Brut Vintage**7536, 599 kr, 18 p**

Medelstor doft som börjat sin utveckling, har inslag av nötter, rostat bröd, choklad, citrus och mineral/krita. Medelfyllig smak med viss utveckling, komplex och rund med fin syra och läcker struktur. Balanserat och med lång eftersmak.

2012 Louis Roederer Brut Vintage**76510, 619 kr, 18 p**

Medelstor, elegant, utvecklad doft med citrus, lime, ljus kola, gula äpplen, persika, rostat bröd och mineral. Fyllig, frisk, utvecklad och komplex smak som känns elegant, har fin balans, rent slut och lång eftersmak. Gott nu men kan lagras ytterligare.

2012 Pol Roger Blanc de Blancs**88285, 699 kr, 18,5 p**

Något återhållen, lovande doft med utvecklade toner samt inslag av äpplen, nötter, mineral, krita, kola och nougat. Fyllig, utvecklad ren, rund och komplex smak med nötter, mineral, citrus och gul frukt. Lång eftersmak.

2008 Dom Pérignon**7428, 1 599 kr, 19 p**

Medelstor, utvecklad, komplex och elegant doft med mycket innehåll. Här finns frukten i form av äpplen, citrus och mandarin men också nötter, mineral och choklad. Fyllig, utvecklad och komplex smak som bara växer i munnen. Välbalanserad med härlig struktur där allt sitter på plats. Lång eftersmak.

Krug Grande Cuvée**7494, 1 699 kr, 18,5 p**

Stor, komplex doft som är utvecklad och innehåller hasselnötter, choklad äpplen, smörkola och mineral. Fyllig, utvecklad, komplex och frisk smak med inslag av äpplen, nötter och choklad. Välbalanserad struktur. Lång eftersmak. 🍷

GRANDS VINS D'ALSACE

Gustave Lorentz

à Bergheim depuis 1836

FRANCE

Unna dig en finare Riesling

**Gustave Lorentz Riesling
Reserve Magnum 2018**

Nr 22257 • 209,- • 12,5% • 1500ml

folkfolk
www.folkfolk.se

Nyår!

Lyxig mat och läckra viner!

I år startar vi nyårsfirandet på eftermiddagen med mousserande vin och små tilltugg. Det mesta är relativt enkelt och går att förbereda, i stället kräver efterrätten lite tid och fokusering – som en sufflé alltid gör!

Text: Mats Burnert Foto: Kristina Pederson

Vinerna är valda utifrån numrets tema som är crémant, men med en flört med årets vinort och en blick på nästa års vinort. Till detta tillkommer ett par klassiska viner från Bourgogne. Vinerna är typiska och skulle ni få problem med något kan de ersättas av samma sorts vin från samma område.

Vad skiljer då crémant från champagne? Jo, i regel syran men sen kan man också i många områden använda andra druvsorter. För att få en trevlig jämförelse väljer vi en klassisk crémant från Bourgogne och en crémant från Loire. Vinet är framställt av 60 % chenin blanc och 20 % vardera av chardonnay och cabernet franc. Aromerna är relativt klassiska i bourgognen, vinet har medelsyra och är lite fylligare med viss

beska. Loirevinet har en fruktig, mineralig doft och smak med hög syra och medelfyllig kropp.

Crémant de Bourgogne Brut, Louis Bouillot, nr 7688, 135 kr
Crémant de Loire Brut, Langlois, nr 7404, 149 kr

I övrigt har jag valt en röd och en vit bourgogne och ett vin från årets vinort Barbaresco samt ett vin från nästa års vinort Rivesaltes som producerar fina förstärkta söta viner.

Till crémanterna gör vi tre små tilltugg varav två kan förberedas dagen innan.

En klassisk krustad fylld med skagenröra och toppad med löjrom. Smakerna här blir

sälta och fyllighet från skagenröran och sälta från löjrommen. En sparrisshot, med salladslök och ruccola där smakerna är fetma från grädde och viss syrlighet samt lite umami från buljong.

2 olika smördegsstänger med parmesanost respektive pesto.

Sparrisshot

250 g sparris
3 salladslökar
25 g ruccola
1 msk smör
1,5 dl grädde
1,5 dl mjölk
½ buljongtärning – höns
salt, peppar
Skala sparrisen under knopparna, skär av och spara sparrisknopparna. Skala stjälkarna. Skiva sparrisen ganska tunt, ca 2-3 mm. Skiva salladslöken ganska fint och hacka ruccolan.

Fräs sparrisnivorna tillsammans med salladslöken i en kastrull i lite smör på medelvärme i ett par minuter, tillsätt



ruccolan och fräs ytterligare ½ minut. Det ska fortfarande vara lite krispighet i sparris och lök. Tillsätt grädde, mjölk och buljong. Koka upp under omrörning och låt sedan sjuda i 5 minuter. Smaka av med salt och peppar. Kyl.

Inför serveringen körs soppan i mixer så den blir skummig. Den behöver dock inte vara helt slät. Servera i små glas eller koppar.

Skagenröra krustader

För att göra det enkelt, köp tunna krustader i din butik och köp färdig skagenröra i delikatessdisken. Det finns även färdiga produkter i kyldisken. Planera för 2-3 krustader per person.

1 paket krustader
ca 300 g skagenröra
lörrom

Skagenröran läggs i krustaderna strax före servering för att undvika att de blir mjuka. Lägg på 1-2 krm lörrom på varje. Servera.

Smördegstänger med parmesan och pesto

1 paket smördeg
30-40 g parmesan
2-3 msk pesto
1 msk sesamfrön
1 ägg

Baka ut smördegen på en plåt. Degen bör vara ca 2-3 mm tjock. Dela smördegen i två delar. Bred ut pesto på halva degen av den ena halvan. Vik över delen utan pesto. Skär tunna remsor, ca 0,5-1 cm breda. Snurra remsorna och lägg på plåt med bakplåtspapper. Pensla snurrorna med uppvispat ägg och strö lite parmesan över.

Pensla den andra halvan av degen med uppvispat ägg. Strö över parmesan och sesamfrön. Klappa in fröna och osten i degen innan du skär den i smala remsor som du snurrar som den andra och lägger på bakplåtspapper.

Grädda i ugn på 200 grader i ca 12 minuter. Stängerna får inte bli för välgräddade. Låt svalna. Kan serveras både kalla och varma och enkelt göras i ordning dagen före.

Hur fungerar tilltuggen med vinerna?

Sparrishotens rondör tas snyggt upp av bourgognen, som på det stora hela behåller sin karaktär. Syran blir aningen mindre, vinet aningen slankare.

Loirevinets syra som är hög dämpas något och kroppen minskar. Vinet blir aningen mer syrligt och mineraligt och lite slankare. I stort sett samma som utan shot men något mjukare.

Skagenröran har samma effekt på vinerna med den skillnaden att den dämpar syran



ytterligare något. Det gör inte så stor skillnad för bourgognevinet medan loirevinet blir tydligt mindre syrligt.

För smördegstängerna är det smördegen som bestämmer medan fyllningen ger mer av en aromupplevelse som är olika för de två. I övrigt bara en marginell dämpning av syran i vinet. Hur stor beror på hur mycket man brer på.

Trots att detta tilltugg är så annorlunda med sin knapriga feta deg blir upplevelsen ändå liknande. Här är det den feta, något söta smördegen som minskar vinernas kropp, dvs. fyllighet. Syran framträder lite tydligare i båda vinerna. Fyllningen tenderar att minska upplevelsen av syra, men det påverkar inte i någon större utsträckning.

Karl Johansoppa

Som förrätt gör vi en gräddig svampsoppa med härliga Karl Johan-aromer.

50 g torkad Karl Johansvamp
1 st schalottenlök
1 msk smör
1 vitlöksklyfta
0,5 dl vitt vin
1 msk kycklingfond
5 dl vispgrädd
malen vitpeppar efter smak

Bryt eller hacka svampen i lite mindre delar. Lägg svampen i blöt ca ½ timme. I regel blir 1 dl vatten lagom.

Hacka schalottenlöken. Skala och skiva vitlöksklyftan i max 1 mm tjocka skivor.

Tag upp svampen och spara blötlägningsvattnet. Stek svampen på medelhög värme, lägg i löken efter några minuter

tillsammans med den tunt skivade vitlöksklyftan. Låt steka ytterligare i 3-4 minuter.

Häll på blötlägningsvattnet, vin och grädde och blanda ner fonden. Låt sjuda i ca 10 minuter, kör sen soppan i en mixer, alternativt använd stavmixer. Mixa inte för hårt utan låt det bli kvar lite bitar. Smaka av med peppar.

Till soppan fortsätter vi med bourgognen men adderar också ett stilla vin, en röd bourgogne. Vinet jag valt kan bytas mot en motsvarande bourgogne i 2-300 kronors-klassen.

Crémant de Bourgogne Brut, Louis Bouillot, nr 7688, 135 kr

Hautes Côtes de Nuits 2017, Domaine Gros Frère et Soeur, nr 32204, 279 kr

Båda vinerna har syra och det röda lite större fyllighet som kompenseras av kol-syran i crémantvinet.

Hur fungerar soppan med vinerna?

Soppan har en ganska fet och fyllig, varm smak med lite struktur från lök och buljong samt ett uns kryddighet från vitpeppar.

Crémant de Bourgogne med sin syra skär igenom den lite feta soppan och den runda kroppen dämpar en del av fetman i soppan. Beskan i vinet förstärks av pepparn i soppan.

Den röda bourgognen fungerar på liknande sätt. Ganska hög syra som öppnar soppan och frigör dess aromer och kroppen i vinet möter upp rondören i soppan. Vinet som känns relativt fruktigt i sig innan maten, blir mer komplext i och med att kroppen minskar och buljong och peppar ökar vinets kryddighet och dessutom andra terroirtoner. I mitt tycke är båda lika bra! ...



Gulbete- och ärtskottssallad

1-2 gulbeter
50 g ärtskott
100 g granatäppelkärnor (finns i frysdisker)
2 salladslökar (inkl blast)

50-100 g ruccola

Skala gulbetorna och skiva tunt, gärna med mandolin.

Strimla salladslöken.

Lägg upp på tallriken – först gulbeter, strö sen över granatäppelkärnorna och sedan ruccola, strimlad lök och ärtskotten. Servera.

Rödtungsrullader med hummer, färserade pilgrimsmusslor, potatisgratäng och krispig sallad

En lyxig varmrätt hör till på nyår och hummer är alltid rätt. I rätten använder vi en hummer till fyra portioner samtidigt som det är trevligt att ha fyra klor, dvs. man får en hummer utan klor över till en hummersoppa lite senare i veckan (bara att frysa in). Rätten baserar vi dock på sjötunga, alternativt rödtunga.

Steksnöre

4 rödtungsfiléer

100 g pilgrimsmusslor

1 hummer (med extra klor om möjligt)

2 krm potatismjöl

0,5 dl grädde

salt

vitpeppar

1 dl grädde

mandelpotatis

ost

granatäppelkärnor

ärtskott

ruccola

gulbete

Skala potatisen, skiva tunt och varva den i små portionsformar med lite ost. Krydda försiktigt med vitpeppar och salt. Slå på grädde. Lägg över ost och ugnsgatinerar i 200 grader i 40 minuter.

Under tiden börjar vi med fisken. Lägg upp rödtungsfiléerna på en skärbräda. Rensa hummern och var försiktig med klorna som får bli dekoration. Spara skal etc. för att göra fond på en annan gång! Grovhacka hummerköttet.

Kör pilgrimsmusslorna i en mixer med grädde och potatismjöl och bred smeten på fiskfiléerna. Fördela hummerköttet ovanpå och krydda lätt med salt och vitpeppar. Rulla ihop och bind om med snöre.

Tag ut potatisgratängerna ur ugnen och lägg över aluminiumfolie för att behålla värmen.

Släpp ut värmen ur ugnen något, rulladerna bakas sedan i ugnen vid 70° C tills de når en innetemp på 55° C.

Under tiden tillreds salladen.

Nu har vi en lättare fiskrätt med viss salta och till den en lite fylligare gratäng med fetma och sötma och en lätt sallad med syra och viss beska därtill.

Vinerna därtill blir en lättare vit bourgogne. Här kan man gå upp något i pris om man så önskar och tillsammans med detta avslutar vi året med ett vin från årets vinby Barbaresco. Vi tar den lite lättare och mildare varianten från Livio Pavese.

Bourgogne Les Murelles, 2018,

Domaine Roux, nr 5837, 149 kr

Barbaresco, 2015, Livio Pavese, nr 5337, 179 kr

Crémant de Bourgogne Brut,

Louis Bouillot, nr 7688, 135 kr

Hur fungerar då rulladerna med vinerna?

Också här fungerar crémanten från Loire som vi började med. Vinets läckra syra möter den krämiga gratängen perfekt. Maten är något fylligare än vinet och stramar upp och gör det mer mineraligt i upplevelsen. Mineraliteten och beskan stärks ytterligare något av salladen. En trevlig bubbelkombination.

Den vita bourgognen har tack vare ekfatslagringen fått ökad fyllighet men inte så att den blir i överkant utan lagom för att hantera potatisens kraft – samtidigt är fylligheten i potatisen "utspädd" med fisk och sallad, annars hade den varit för stor! Syran är relativt hög i vinet vilket behövs för att möta saltan i maten. Både fisk och potatis bidrar med salta vilket dämpar syran i vinet och likaså gör syran i salladen samma sak.

Vinet blir lite mildare tillsammans med maten och kryddigheten från faten blir tydligare då den förstärks av peppar i fisk och potatis samt av umamin i salladen.

Barbarescons höga syras dämpas något, den fylliga, lite bäriga kroppen blir något mindre men upplevelsen blir bara lite mer elegant. Beskan i vinet förstärks något på samma sätt som kryddigheten i den vita bourgognen. Den lite tuffa strävheten mjuknar i mötet med potatisgratängen. Båda vinerna fungerar alldeles ypperligt!

Vilken kombination är bäst? Ja, här handlar det nog mest om personlig preferens. Skulle vi korrigera vinvalet något är det möjligen att ha en annan karaktär på bourgognen – en fylligare fatlagrad meursault kanske, eller en mineraligare puligny-montrachet.

Så till desserten och den avnjuter vi med **Rivesaltes Ambré 1985, Gérard Bertrand, nr 8381, 120 kr**

Till detta en ostsufflé med valnötter och fikon. Här får vi en ganska krämig konsistens med sötma och fetma från honung och valnötter samt mer sötma från fikonmarmelad.

Ostsufflé med valnötter och fikon

3 msk strösocker

1 msk vatten

50 g valnötter

1 msk vetemjöl

11/4 dl mjölk

2 äggulor

1 krm salt

1 tsk majsena

100 g finriven ost, cheddar

3 äggvitor

smör till formarna

fikonmarmelad

flytande honung (2-3 msk)

Häll sockret i en torr stekpanna, tillsätt vattnet och värm till en ljusbrun färg. Vänd i valnötterna och häll upp allt på en plåt med bakplåtspapper. Hacka nötterna grovt när de svalnat.

Sätt ugnen på 225 grader och smörj fyra portionsformar med smör på kanter och i botten. Häll 0,5 dl mjölk i en kastrull och vispa ner mjölet. Vispa sedan ner 0,75 dl mjölk och koka upp blandningen under kraftig vispning.

Dra kastrullen av värmen och låt svalna något. Vispa i äggulor, salt, majsena och riven ost.

Vispa äggvitorna till hårt skum i en separat skål och vänd ner i smeten.

Fördela smeten i formarna och grädda i nedre delen av ugnen i cirka 15-20 minuter.

Strö över valnötshack, ringla över lite honung och lägg en liten klick fikonmarmelad ovanpå.

Servera direkt! Suffléer sjunker alltid ihop relativt snabbt efter gräddningen.

Hur fungerar detta med vinet?

Sötman, fylligheten och krämigheten i sufflén och dess tillbehör möts av sötman i vinet och stramar upp det utan att det blir helt torrt. Aromerna från nötter, honung och fikonmarmeladen möts av liknande aromer i vinet. En harmonisk kombination med lång eftersmak. 🍇

Aikohol kan skada din hälsa

*The Queen
is back!*

*A true legend
since 1561*

*Detta är
Sveriges nya
storsäljare.*
- WhiskyABC



229:-
SBNr:537-01



www.highlandqueen.se

Årets Munskänksvin 2019

2018 Bourgogne Blanc Les Sétilles

Olivier Leflaive, Bourgogne, Frankrike (5657, 199:-)

Motivering

Vit bourgogne är förebilden för massvis med chardonnayviner från snart sagt vinvärldens alla hörn. Det innebär stilmässigt att druvorna på burgundiskt vis jäses och lagras helt eller delvis i små ekfat.

I centrum för beundran står vinerna från byarna Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet och Meursault i Côte de Beaune. Här ligger många kalkrika och välexponerade toppvingårdar klassade som grand cru eller premier cru och

som ger hett eftertraktade druvor. Området är litet, efterfrågan stor och vinpriserna därefter.

Men i precis samma byar finns andra fina vingårdar som ger råmaterial till alldeles utmärkta om än inte hajpade viner. Till de vinerna hör Les Sétilles som bjuder på gula frukter, smör, ek, mineral och citrus i doften och torr, fruktig och lagom ekig smak med nyanserade aromer, behärskat stram syra och utmärkt längd. Vit bourgogne med alla de klassiska dragen på plats.



Bästa mousserande vin

2008 Bollinger La Grande Année Brut
(7579, 1299:-)
Champagne, Frankrike

Mest prisvärda mousserande vin

Tissot-Maire Extra Brut (78725, 119:-)
Crémant de Jura, Frankrike

Bästa vita vin

2017 Chablis Grand Cru Les Clos
(95047, 539:-)
Domaine Pinson, Bourgogne, Frankrike

Mest prisvärda vita vin

2017 Côte du Rhône Blanc (71947, 119:-)
E Guigal, Rhône, Frankrike

Bästa röda vin

2015 Penfolds Grange Bin 95
(95041, 4699:-)
Penfolds, South Australia, Australien

Mest prisvärda röda vin

2008 Faustino I Gran Reserva
(2678, 189:-)
Faustino, Rioja, Spanien

Bästa söta vin

2017 Westhofen Riesling Auslese
(92139, 279:-/375ml)
Weingut Keller, Rheinhessen, Tyskland

Mest prisvärda söta vin

2018 Moscato d'Asti (90166, 109:-)
G D Vajra, Piemonte, Italien

Bästa starkvin

2017 Graham's Vintage Port (92779, 849:-)
Graham's, Porto, Portugal

Mest prisvärda starkvin

2011 Allesverloren Fine Old Vintage
(12109, 159:-)
Allesverloren, Swartland, Sydafrika

Vin och välgörenhet

Hospices de Beaune, det gamla fattigshuset i Beaune grundat 1443 och numera omvandlat till museum, är ett måste att besöka när man är i staden. Genom åren har man fått många donationer i form av vingårdar. Idag är gårdarna samlade under Hospices Civils de Beaune och består av över 60 hektar vinmark med huvudsakligen grand- och premiercrustatus.

Sedan 1859 säljs vinerna ut vid en stor auktion och pengarna tillfaller sjukhuset. Med tiden har arrangemanget utvecklats till ett stort jippo med många kändisar på plats förutom alla vinhandlare. Och eftersom det gäller välgörenhet trissas priserna upp.

Nu i november var det 159:e gången vinerna klubbades ut och 471 pièces (vinfat på 228 l) rött vin och 118 pièces vitt vin ropades in.

Dyrast var "La pièce des Présidents" som ropades in för 260.000 euro. En summa som Hospices de Beaune sedan skänker till någon annan välgörenhetsorganisation. Ett nytt rekord slogs också när en amerikansk köpare ropade in en pièce Batard Montrachet Grand Cru de la Cuvée Dames des Flandres för 149.800 euro.

Snittpriset för en pièce vin var 21.823 euro eller nästan en kvarts miljon kronor. Räknar man 300 flaskor vin per pièce blir det en kostnad på 8.000 kronor per flaska.

Totalt inbringade årets auktion 13.135607 euro, dvs. sisådär 145 miljoner sek.

/UJ

Ett aber för biodynamisk vinodling

Fler och fler vinodlare går över till att odla biodynamiskt. Däri ingår att blanda till olika preparat som sen sprids i homeopatiska doser i vingårdarna. En del av preparaten ska först fyllas i kohorn och sedan grävas ner i jorden över vintern för

att dynamiseras. Det här har nu blivit ett problem i Frankrike. Man börjar få brist på kohorn. De franska boskapsuppfödarnas hjordar består idag nämligen till 90 % av kullig boskap.

/UJ



TUSCARELLO

En hyllning till Toscana

MAFFIG SUPER TUSCAN
KONCENTRERAD KRAFT I KOMBINATION
MED TRADITIONELL ELEGANS

FYND!

Dina Viner
Professional nr 334

Prisvärt!

Munskänken nr 5/2019



Tuscarello 2016 | Artnr 73194 | Pris 149 kr | Alk 14% | 750 ml | winemarket.se

**Alkohol kan
skada din hälsa.**

Aktuella resor 2020

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND 4/1 – 26/1 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

CHILE-ARGENTINA 20/1 – 2/2

Reseledare och arrangör: BKWine

SYDAFRIKA 8/2 – 22/2 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SYDAFRIKA 15/2 – 23/2

Reseledare och arrangör: BKWine

NYA ZEELAND 9/3 – 24/3

Reseledare och arrangör: BKWine

TORO, RIBERA DEL DUERO, CIGALES OCH RUEDA 25/3 – 29/3

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

CHAMPAGNE & PARIS 30/3 – 4/4

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 15/4 – 19/4

Reseledare och arrangör: BKWine

LIBANON 19/4 – 24/4

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

GEORGIEN Resa 1: 20/4 – 25/4, Resa 2: 14/9 – 19/9

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

SICILIEN-ETNA 22/4 – 26/4

Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE 22/4 – 26/4

Reseledare och arrangör: BKWine

ALSACE 23/4 – 26/4

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

ARMENIEN Resa 1: 27/4 – 3/5, Resa 2: 28/9 – 2/10

Reseledare och arrangör: Konferensbolaget

PRIORAT 29/4 – 4/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

PRIORAT 30/4 – 4/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

SÖDRA SARDINIENS VINGÅRDAR 2/5 – 9/5

Reseledare: Måns Hallqvist, Arrangör: Upplevelseresor
Italien Sardinien

NATURVIN I KATALONIEN 2/5 – 7/5

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

MOSEL/PFALZ 6/5 – 10/5

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

CHAMPAGNE 8/5 – 11/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

PIEMONTE – BAROLO & BARBARESCO 8/5 – 11/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

KANALBÅTSRESA I BOURGOGNE 11/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE, VIN & MAT 13/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: BKWine

CHAMPAGNE, BOURGOGNE, CHABLIS 13/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: BKWine

SICILIEN 13/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

MONTALCINO, BOLGHERI, CHIANTI 13/5 – 17/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

TOSCANA 20/5 – 24/5

Reseledare och arrangör: BKWine

AMARONE, BAROLO, CHAMPAGNE 19/5 – 26/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

RIBERA DEL DUERO 24/5 – 28/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

MALLORCA 25/5 – 30/5

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

NORRA SPANIENS ÄDLA DRYCKER

Resa 1: 30/5 – 6/6, Resa 2: 5/9 – 12/9

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

AMARONE 5/6 – 8/6

Reseledare och arrangör: Vinupplevelser

GALICIENS SKATTER Resa 1: 9/6 – 16/6, Resa 2: 5/9 – 12/9

Reseledare och arrangör: Bonito Norte

DOURODALEN & PORTO 31/8 – 5/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

ALSACE 2/9 – 6/9

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

RHÔNEDALEN 14/9 – 19/9

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

RIOJA & SAN SEBASTIAN 28/9 – 3/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE 4/10 – 9/10

Reseledare och arrangör: Din Vinresa

RIBERA DEL DUERO & MADRID 5/10 – 10/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

PIEMONTE 12/10 – 17/10

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

BORDEAUX 26/10 – 31/10 FULLBOKAD

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

AUSTRALIEN & NYA ZEELAND 6/1 – 28/1 2021

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson

SYDAFRIKA 6/2 – 20/2 2021

Reseledare och arrangör: Håkan Nilsson



Praktiskt trebetyg Vinlista

Nionde november var det dags igen för praktiskt trebetygsprov. 41 provare mötte upp i Stockholm den här gången för att blindprova 20 viner. Maximalt kunde man ta 108 poäng. Godkännande gränsen var 54 p, dvs. hälften rätt och 10 provare klarade gränsen.

Caroline Edgren, Stockholm	72 p
Tobias Mattson, Karlstad	64 p
Anders Ågren, Sandviken	64 p
Jan Brånerstrand, Solstaden	62 p
Ingemar Carlstedt, Lund	58,5 p
Karin Brånerstrand, Solstaden	58 p
Annica Malmgren, Västerås	56 p
Peter Malmgren, Västerås	55,5 p
Mathias Böös, Stockholm	55 p
Lennart Gustafson, Malmö	54,5 p

Provet bestod som vanligt av fem delar. I del ett och del tre gällde det att identifiera dominerande druvsort, i del 2 och 4 att ange vinernas ursprung och i del fem att ange vintyp och ursprung.

2018 Muscadet de Sèvre et Maine sur lie, Gadais, nr 2275, 85:-

Tio Pepe Fino, Gonzales Byass, nr 8225, 64:-/375ml

2018 Familien Reserve Grüner Veltliner, Leth, nr 76570, 119:-

2018 Les Sétiles Bourgogne Blanc, Olivier Leflaive, nr 5657, 199:-

2018 Magic Mountain Riesling Trocken, Leitz, nr 70626, 159:-

2016 Chablis Premier Cru Grande Cuvée, La Chablisienne, nr 6237, 199:-

2018 Sancerre Les Pierris, Roger Champault, nr 2259, 185:-

2018 Vouvray, Domaine des Lauriers, nr 6288, 129:-

2017 Brouilly, Château de Pierreux, nr 2293, 125:-

2015 La Grola, Allegrini, nr 42334, 179:-

2018 Crozes-Hermitage, Domaine Habrard, nr 2861, 209:-

2017 Bandol, La Bastide Blanche, nr 2262, 189:-

2016 Barbaresco, Prunotto, nr 22013, 249:-

2013 Ser Lapo Riserva, Fonterutoli, nr 2208, 85:-/375ml

2015 Château Tronquoy Lalande, nr 92273, 439:-

2012 Baron de Ley Gran Reserva, nr 2768, 209:-

2013 Chateau Dereszla Tokaji Aszù 5 Puttonyos, nr 2901, 189:-/500ml

1985 Gérard Bertrand Rivesaltes Ambré, nr 8381, 120:-/375ml

Croft 10 Year Old Tawny Port, nr 8039, 229:-

1999 Château Suduiraut, nr 3004, 399:-

PETER LEHMANN

Portrait Barossa Shiraz

Bästa Röda Vinet
101-200 kr

Vinbetyget.se oktober 2019

Nr. 16381

Peter Lehmann
Portrait Barossa Shiraz,
750 ml • 139 kr
Alk. 14,5%

Ett vin från
www.amka.se



Posttidning B

Returadress: Förlaget Apéritif AB,
Stenslingan 1, 182 38 Danderyd



La Rioja Alta, s.a.

BODEGAS FUNDADAS EN 1890

VINOS FINOS

Rioja Bikaña

Rioja Bikaña Reserva från topproducenten La Rioja Alta är ett fylligt, smakrikt, komplext och moget vin med tydlig fatkaraktär. Det uppvisar aromer av mörka plommon, körsbär, örter och torkad frukt. Vinet är till 100 % gjort av Spaniens främsta kvalitetsdruva, tempranillo, och har lagrats på ekfat i två år.

Art nr: 70877 Vol 13,5%

99 kr