

Nr	Namn	Område	Druvor	Årgång	Typ	Passar till	Pris	TILLVERKNING/ LAGRING:
1	Assyrtiko by Gaia Wild Ferment Art.nr: 99751	Santorini	Assyrtiko.	2016	FÄRG: Ljus, gul färg. DOFT: Nyanserad, fruktig doft med tydlig fatkaraktär, inslag av gula äpplen, tropisk frukt, nötter, vanilj, mineral, citrus och honung.. SMAK: Nyanserad, fruktig smak med tydlig fatkaraktär, inslag av gula äpplen, tropisk frukt, nötter, vanilj, mineral, citrus och honung. Alkoholhalt: 13%	Smakrika fiskrätter, eller till ljust kött	189	Druvorna skördas manuellt och har tolv timmars skalkontakt vid låg temperatur. Jäsning sker med naturliga jäststammar (Assyrtiko Wild Ferment) och utan temperaturkontroll. Både jäsning och lagring sker på en blandning av rostfria ståltankar, franska och amerikanska ekfat, samt fat gjort av acaciaträ.
2	Armi Vineyard Thrapsathiri Art.nr: 79816	Thrapsathiri	Thrapsathiri	2015	FÄRG: Blekt gulgrön färg. DOFT: Stenfrukter frukt såsom nektarin, persika och melon. Inslag av svartpeppar och en aning citrus. SMAK: Medelfylligt och mjukt med en angenäm, något kryddig ton och en lång eftersmak. Alkoholhalt: 13,5%	Fisk och skaldjur, kyckling eller pastarätter	199	Druvan Thrapsathiri liknar Albarinhodruvan och odlas på 600 m under bergsväggarna vid berget Ida. Vinifieringen startar med kall maceration, vanlig jäsning i fat plus ett par månader på nya ekfat vilket ger vinet en fyllighet. För att få en rundare smak använder man sig av tekniken battonage som görs varje vecka.
3	Domaine Gerovassiliou Viognier Art.nr: 84931	Epanomi, Makedonien	Viognier	2016	FÄRG: Ljust gyllene. DOFT: Stor fruktig doft med blommig och rökig ton, inslag av grapefrukt, aprikos, ananas, honung och nötrostad fatkaraktär. SMAK: Relativt fylligt vin, välbalanserat torrt med anings honungssötma, mycket friskt med inslag av citrus, aprikos och persika samt en lätt rökig ton från den välavvägda fatrostningen. Lång och läcker eftersmak. Alkoholhalt: 13,5%	Grillad fisk, ljust kött av fågel och fläsk, smakrika sallader och kryddig asiatisk mat.	214	Macerering med skalkontakt vid sval temperatur och jäsning i mellanrostade nya franska fat, där vinet sedan ligger kvar på sin jästfällning - sur lie - i 6 månader.
4	Naoussa Boutari Grande Reserve Art.nr: 84071	Makedonien , Naoussa	Xinomavro	2010	FÄRG: Röd. DOFT: Frisk och fruktig doft med inslag av jordgubb och torkad frukt i kryddig, fatig och aning mineralisk stil. SMAK: Medelfyllig och friskt balanserad smak med viss strävhet, mogen och delvis torkad frukt med örtekryddig ton och välintegrerad fatkaraktär. Alkoholhalt: 13,5%	Vilt, nötkött och kryddiga ostar.	179	Efter jäsning på rostfria ståltankar lagras vinet 2 år på franska ekfat från Limousin och sedan ytterligare 2 år på flaska.
5	Nostos Alexandra's Art.nr: 71780	Kreta	Syrah 40% Mourvedre 40% Grenache 20%	2014	FÄRG: Klar till mörkröd DOFT: Jordgubb, mörka körsbär, mullbär och toner av tobak, läder, stall och svartpeppar. SMAK: Fylligt vin med toner av anis, kryddnejlika, plommon, körsbär och söta tanniner i eftersmaken. Alkoholhalt: 14,5%	Lättare rätter av fläsk-, lamm- och nötkött.	199	Druvorna vinifieras separat i temperaturstyrda tankar Syrah vinifieras i ekfat, medan Mourvedre och Grenache i rostfria tankar. Maceration varar från 12-25 dagar beroende på sorten. Efter att macerationen är färdig, lagras vinet i ekfat (75% fransk ek, 25% amerikansk ek) där malolaktisk fermentering äger rum och den mognar i 10 månader.
6	Ramnista Xinomavro Art.nr: 2070 -Matvin	Naoussa, Makedonien	Xinomavro	2016	FÄRG: Medelljus röd. DOFT: Frisk och nyanserad rik doft packad med röda frukter som jordgubbar och körsbär samt färska örter, vanilj och fat. SMAK: Medelfyllig, komplex och syrlig smak inlindad i en markerad men mjuk tanninstruktur som påminner mycket om Barbaresco. Fatlagringen är väl integrerad med ett långt avslut med toner av körsbär och tobak. Alkoholhalt: 14%	Främst till rött kött som nöt och vilt men även kittostar och lagrade hårdostar. Mår bra av att dekanteras någon timme innan servering.	120	Druvorna tas från de vingårdsplotter i Yianakohori med lägst pH för att maximera den aromatiska intensiteten och komplexiteten. Druvorna får först kallmacerera vid 8-10° C i fyra dagar för att sedan fermenteras 12-15 dagar varav en tredjedel i öppna jäskar. Vinet lagras 16 månader i franska och amerikanska ekfat (60% 225 L och 40% 500 L), varav cirka 15% är nya. Efter en väldigt lätt klarning och filtrering får vinet lagras på flaska i ytterligare sex månader.