

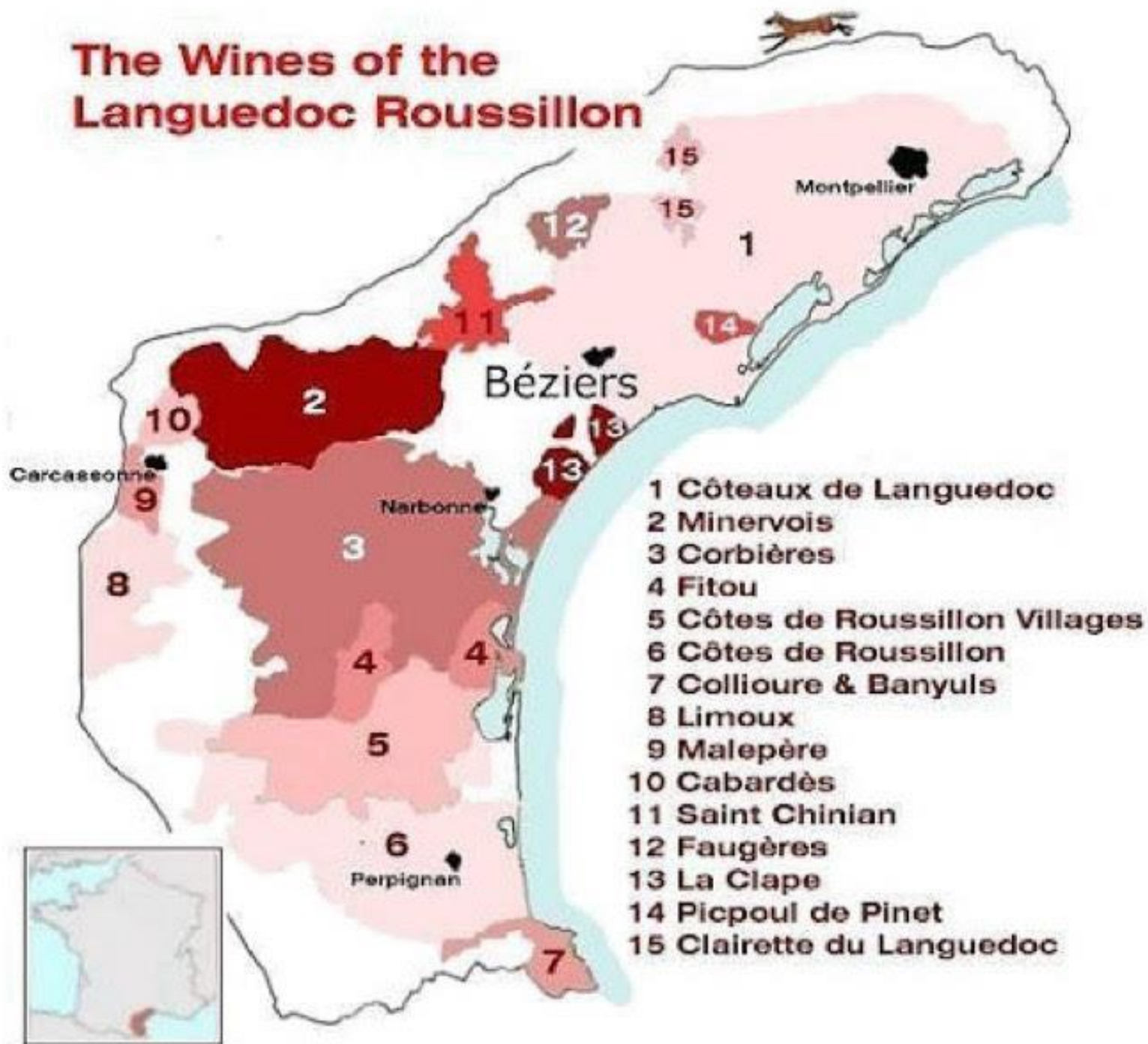
# Nyhetsprovning 2020-03-11

Leif Wannerud





## The Wines of the Languedoc Roussillon





VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

# Picpoul de Pinet Nr 2588

Villa Blanche, 2018

119:-

Flaska, 750 ml

 **Frankrike**, Languedoc-Roussillon, Coteaux du Languedoc  
, Languedoc Picpoul de Pinet

NYHET

Fruktig smak med inslag av citron, krusbär, gula päron, honungsmelon, bivax och mineral. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



SKALDJUR



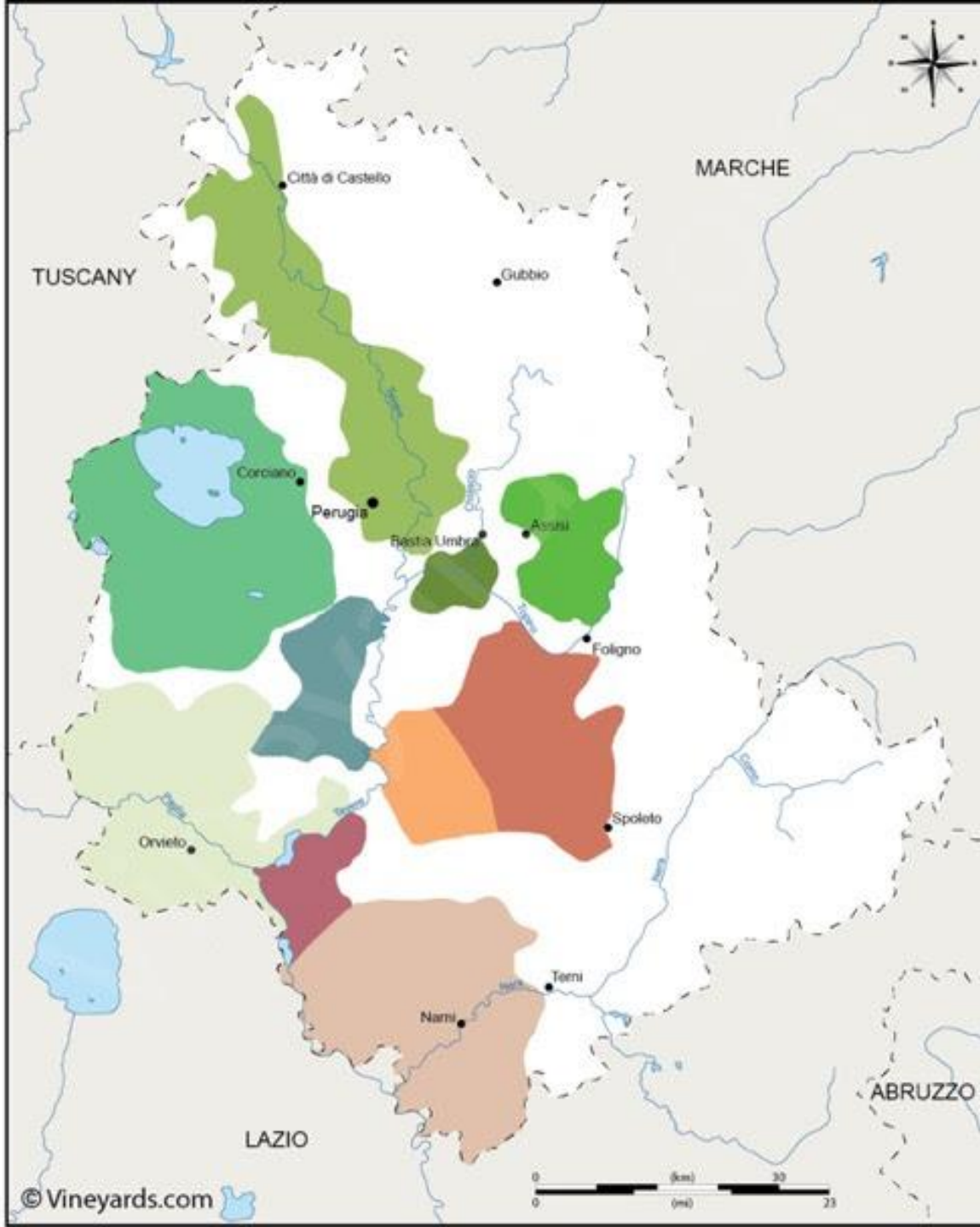




# Italian wine regions



# UMBRIA



- Colli Amerini
- Lago di Corbara
- Orvieto e Orvietano
- Colli Perugini
- Colli del Trasimeno
- Colli Martani
- Montefalco  
Montefalco Sagrantino
- Assisi
- Torgiano  
Torgiano Rosso Riserva
- Colli Alostiberini

VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

# Colle Ozio

Nr 96106

Grechetto, 2017

169:-

Flaska, 750 ml

 Italien, Umbrien

Nyanserad, fruktig smak med liten sötma, inslag av aprikosmarmelad, honungsmelon, mandarin, mineral och bergamott. Serveras vid 10-12°C till smakrika vegetariska rätter, eller till ljust kött.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



GRÖNSAKER



FÅGEL

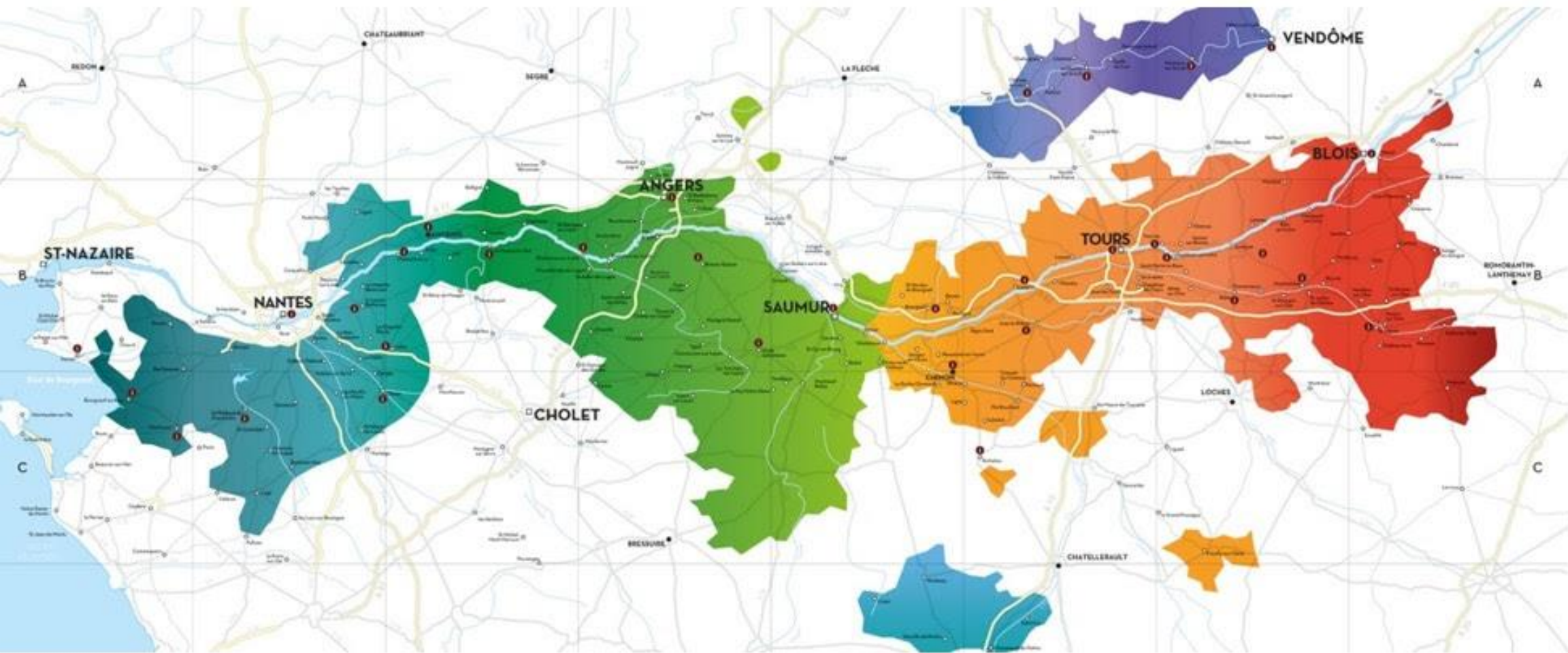


FLÄSK













RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

# Chinon

Nr 2759

Fabien Demois, 2018

119:-

Flaska, 750 ml

 Frankrike, Loiredalen, Touraine, Chinon

EKOLOGISKT

NYHET

Fruktig smak med inslag av svarta vinbär, blåbär, färska örter, ceder och lakritsrot. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM

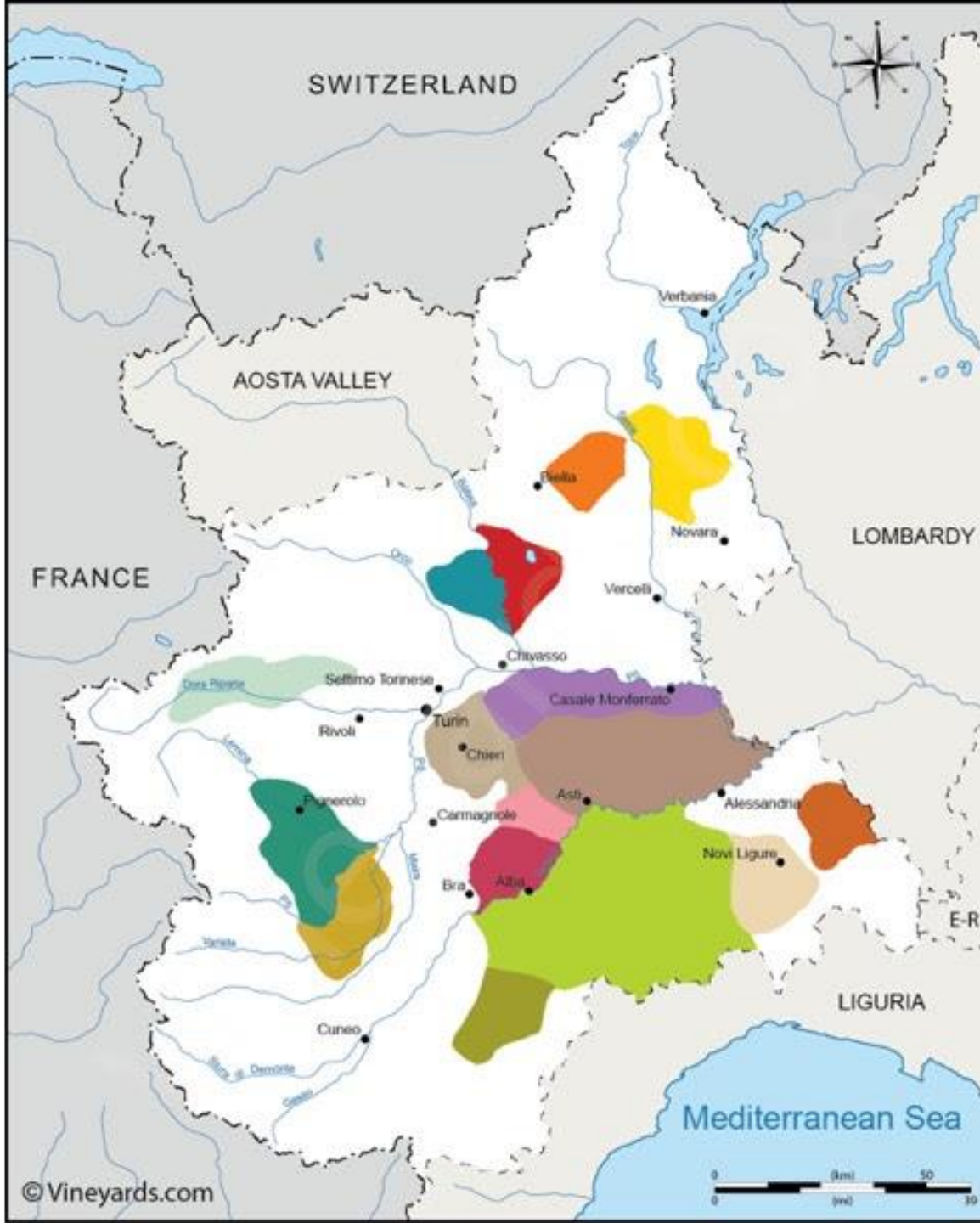


NÖT





# PIEDMONT



- |   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|    | Boca<br>Colline Novaresi<br>Fara<br>Ghemme<br>Sizzano   |    | Barbaresco<br>Barbera d'Alba<br>Dolcetto d'Alba<br>Dolcetto di Diano d'Alba<br>Verduno  |
|    | Cortese della Sesla<br>Bramaterra<br>Gattinara<br>Lessona   |    | Asti<br>Barbera d'Asti<br>Nebbiolo d'Alba<br>Roero  |
|    | Canavese  |    | Freisa d'Asti<br>Freisa di Chieri<br>Ruche di Castagnole Monferrato   |
|    | Erbaluce di Caluso  |    | Albugnano<br>Colline Torinesi<br>Gabiano<br>Malvasia di Castelnuovo Don Bosco<br>Rubino di Cantavenna                         |
|    | Valsusa   |   |   |
|    | Pinerolese  |   | Barbera del Monferrato<br>Grignolino d'Asti<br>Grignolino del Monferrato Casalese<br>Malvasia di Casorzo d'Asti<br>Monferrato |
|   | Colline Saluzzesi   |  | Brachetto d'Acqui<br>Gavi<br>Cortese dell'Alto Monferrato<br>Dolcetto di Ovada  |
|  | Dolcetto delle Langhe Monregalesi   |  | Colli Tortonesi   |
|  | Barolo<br>Dolcetto d'Acqui<br>Dolcetto d'Asti<br>Dolcetto di Dogliani<br>Grignolino del Monferrato Casalese<br>Loazzolo |   |   |



RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

# Gattinara Nr 2372

Travaglini Giancarlo, 2016

199:-

Flaska, 750 ml

 Italien, Piemonte, Gattinara

NYHET

Kryddig, nyanserad, något utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av körsbär, plommon, rosor, pomerans, nypon, hasselnötter, tjära och vitpeppar. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT









# SOUTH AMERICA WINE MAP

DIGITAL EDITION - FREE TO SHARE - ENJOY






RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

# Clos de los Siete Nr 95873

2016

189:-

Flaska, 750 ml

 **Argentina**, Cuyo, Mendoza, Uco Valley

Fruktig, nyanserad smak med tydlig rostad fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, mörk choklad, korinter, tobak, kaffe, plommon, vanilj och svarta oliver. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött, gärna grillat.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT



VILT












RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

## Villard Grand Vin Nr 92324

Pinot Noir, 2017

 **Chile**, Aconcagua, Casablanca

229:-

Flaska, 750 ml

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, choklad, nougat, jordgubbar, kardemumma och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av fågel-, fläsk- eller lammkött eller till vegetariska rätter.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



GRÖNSAKER



LAMM



FÅGEL



FLÄSK





VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

# Domäne Gobelburg Nr 6287

Langenlois Grüner Veltliner, 2018

 **Österrike**, Niederösterreich, Kamptal

119:-

Flaska, 750 ml

NYHET

Nyanserad, fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula päron, nektarin, vitpeppar, örter och apelsin. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och ljust kött.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



FÅGEL



FLÄSK

VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

# Kvaszinger Hárslevelü Nr 2598

2018

99:-

Flaska, 750 ml

 Ungern, Tokaj

NYHET

Fruktig, aromatisk, mycket frisk smak med inslag av päron, färska örter, honungsmelon, krusbär, gröna äpplen, mandel och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk och skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



SKALDJUR








RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

# Cucha Cucha Nr 2589

Cinsault, 2019

 Chile, Région del Sur, Valle del Itata

99:-

Flaska, 750 ml

NYHET

Fruktig, något kryddig smak med inslag av körsbär, hallon, lagerblad, peppar, lakrits och blodapelsin. Serveras vid 16-18°C till vegetariska rätter, eller till rätter av ljust kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



FÅGEL



FLÄSK



GRÖNSAKER



BUFFÉMAT



RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

# Segredos de São Miguel Nr 2603

Organic, 2018

89:-  
Flaska, 750 ml

 Portugal, Alentejo, Alentejano

EKOLOGISKT

NYHET

Fruktig smak med inslag av fat, björnbär, plommon, kryddnejlika, körsbär, lakrits och färska örter. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- och nötkött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



NÖT





VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

# 1583 Albariño de Fefiñanes

197:-

Flaska, 750 ml

Nr 92772

2018

 **Spanien**, Galicien, Rías Baixas

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av fat, gröna äpplen, mineral, gula päron, mandelblommor, honungsmelon och citrus. Serveras vid 8-10°C till rätter av fisk eller skaldjur.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



SKALDJUR

RÖTT VIN, STRAMT & NYANSERAT

# Château Cap de Faugères

218:-

Flaska, 750 ml

Nr 95566

2016

 Frankrike, Bordeaux, Côtes de Castillon

Nyanserad smak med tydlig fatkaraktär, inslag av svarta vinbär, plommon, russin, ceder, kaffe, lakrits, peppar, kakao, vanilj och örter. Serveras vid cirka 18 °C till rätter av mörkt kött.



FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



LAMM



VILT



NÖT