

Judgement of Skövde 2026

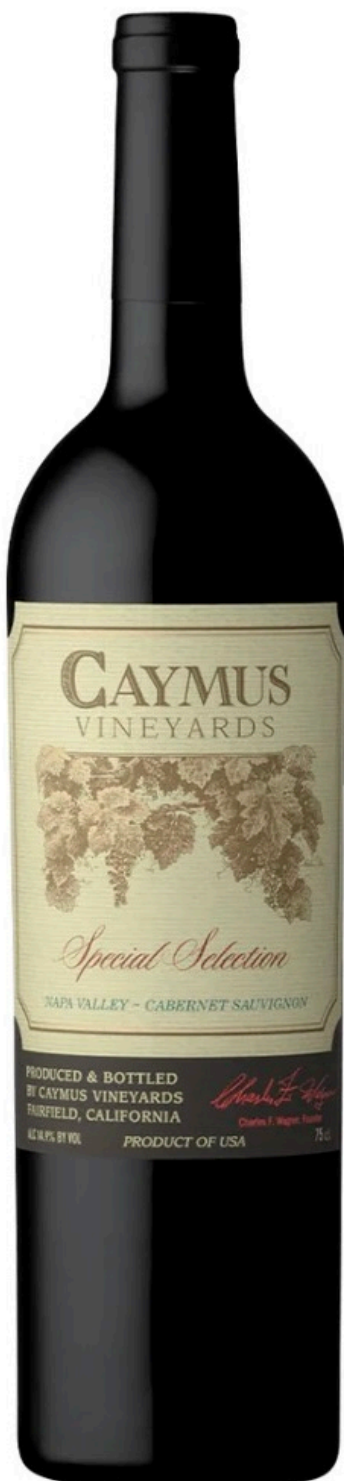
Bordeauxvinerna är samtliga Grand Cru Classé en 1855, två av dem är 2nd Cru Classe och det tredje 5nd Cru Classe. Totalt är 60/61 viner i Bordeaux klassade som Grand Cru. Napavinerna kommer från ikoniska vingårdar i Stags Leap & Rutherford. Samtliga viner är Cabernet Sauvignon-dominerade. Ett, nr 4 är druvrent.

Resultat från omröstningen

1. Caymus Cabernet Sauvignon Special Selection 2019 2650 kr (glas nr 6)
2. Château Léoville Poyferré 2003 1550 kr (glas nr 5)
3. Shafer Vineyards One Point Five 2021 1850 kr (glas nr 3)
4. Cliff Lede Rock Block Series Magic Nights 2018 1950 kr (glas nr 1)
5. Château Lynch-Bages 2019 1950 kr (glas nr 4)
6. Château Montrose 2014 2400 kr (glas nr 2)

Caymus Cabernet Sauvignon Special Selection 2019

är en ikonisk Napa-Cabernet och själva kronjuvelen hos Caymus Vineyards. Det här är enda vinet som två gånger utsetts till "Number One Wine in the World" av Wine Spectator – och det har i snitt varit en av de högst betygsatta rödvinerna globalt de senaste 15 åren. Special Selection produceras bara när druvkvaliteten på de bästa lägena når exceptionell nivå, vilket gör varje årgång till ett eftertraktat samlarvin.



Smakprofil

I glaset visar 2019 en tät, mörkrubinröd färg med nästan bläcksvart kärna och violetta skiftningar längs kanten – tydligt ung och koncentrerad. Doften är generös och komplex: mörka körsbär, blåbärspaj och boysenbär samspelar med toner av tjära, mjölkchoklad, lakrits, cederträ och en diskret kryddighet från ekfaten. På gommen är vinet kraftfullt, silkeslent och intensivt, med lager på lager av mörka körsbär, blåbär, mogen plommonfrukt och drag av hindbärslikör, kakao, vanilj och lakrits. Tanninerna är mogna och fint polerade, syran är balanserad och ger friskhet åt den rika frukten. Eftersmaken är lång, djup och nästan "evig", med kvarhängande choklad- och bärtoner. 2019 är strålande redan nu efter luftning, men har utmärkt lagringspotential i minst 12–20 år under goda förhållanden, där komplexitet och nyansrikedom kommer att utvecklas ytterligare.

Vinifiering

Special Selection 2019 kommer huvudsakligen från primelägen i Napa Valley, där Caymus odlar Cabernet Sauvignon på varma, solrika sluttningar med väldränerade, grus- och lerjordar. Kombinationen av varma dagar och svalare nätter ger druvor med extrem koncentration, djup färg och rik aromprofil. Druvorna skördas selektivt vid optimal mognad, ofta block för block, med noggrann sortering både i vingård och källare. Vinifieringen sker med fokus på maximal fruktintensitet och textur: lång skalkontakt för att extrahera färg och tannin, följt av lagring på främst nya amerikanska ekfat som ger de karakteristiska choklad-, vanilj- och kryddtonerna utan att överrösta frukten. Endast de bästa faten väljs slutligen ut till Special Selection, vilket gör vinet till en strikt selektion redan i källaren.

Mat & Servering

Detta är en kraftfull och rik Cabernet som trivs allra bäst med smakrik, proteintät mat. Prova den till grillad eller långlagad entrecôte, oxfilé med rödvinssky, lammstek med rosmarin, eller vilt som hjort med svamp och mörka såser. Den fungerar även utmärkt till lagrade hårdostar som Comté, Gruyère eller en välmogen cheddar. Serveras helst vid 17–18 °C. 2018 mår mycket bra av luftning: karaffera gärna 1–3 timmar före servering i dag för att öppna upp de mörka bärtonerna och de subtila eknyanserna. För flaskor som lagrats längre kan en kortare, försiktig luftning räcka.

Producent

Caymus Vineyards grundades 1972 av familjen Wagner i Napa Valley och räknas idag som en av de mest inflytelserika producenterna av Cabernet Sauvignon i Kalifornien. Vingården ligger i hjärtat av Napa, med särskilt stark förankring i Rutherford, ett område känt för sina fylliga, mörkfruktiga Cabernet-viner. Under ledning av vinmakaren Chuck Wagner har Caymus blivit stilbildande för den moderna, generösa Napa-Caberneten – rik, koncentrerad och ändå polerad och lättillgänglig. Special Selection är deras mest mytomspunna vin, och den enda Cabernet Sauvignon som två gånger utsetts till ”Wine of the Year” av Wine Spectator, vilket befäst Caymus’ status som en referensproducent både i Kalifornien och i den internationella vinvärlden.

Château Léoville Poyferré 2003

är ett skolboksexempel på hur en stor Bordeaux-slottsvin kan glänsa även i en svalare och mer utmanande årgång. Här möts klassisk Saint-Julien-elegans med modern precision, där druvblenden ger både djup, struktur och drickvänlig charm. En vin för dig som söker seriös lagringspotential. Vill du kunna njuta av vinet redan i sin ungdom får du nog söka en senare årgång.



Smakprofil

I glaset visar vinet en tät, djupt rubinröd färg med violetta skiftningar i kanten – tydligt ungdomlig men med lovande koncentration. Doften öppnar med eleganta toner av mörka bär, boysenbär och svarta vinbär, följt av sval eukalyptus, ett fint stråk av rökelse och diskreta rostade ektoner. Med lite luft kommer inslag av mörk choklad, ceder, blyertspenna och en antydning till grafit fram, som ger extra nyansrikedom. I munnen är Château Léoville Poyferré 2003 medelfyllig till fyllig med tät struktur och sammetslen textur. Mörk plommonfrukt och björnbär dominerar, fint inramade av toner av tobak, kakao och subtilt rostad ek. Tanninerna är mogna men fortfarande fasta, ungdomligt charmfulla och ger ett långt, stramt men balanserat avslut med ett diskret mineraliskt drag. Balansen mellan frukt, syra och ek är imponerande, och vinet har en tydlig nerv och fräschör. Årgången är inte den mest kraftfulla i slottets historia, men den kompenserar med precision, elegans och tydlig lagringsduglighet. Njutbart nu efter luftning. Komplexiteten kommer att utvecklas ytterligare de kommande 4-5 åren.

Vinifiering

Druvorna till Château Léoville Poyferré 2003 kommer från klassiska grusjordar i Saint-Julien, där djupa gruslager ovanpå lera ger perfekt dränering och skapar idealiska förhållanden för Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc och Petit Verdot. Terroiret bidrar med både kraft och finess, medan närheten till Gironde-estuariet ger ett jämnt, relativt svalt klimat, extra viktigt i en utmanande årgång som 2003. Skörden sker manuellt med noggrann selektering både i vingården och på sorteringsborden. Vinifieringen sker parcellsvis i temperaturkontrollerade tankar för att bevara fräschör och druvtypicitet, följt av lagring på franska ekfat, varav en hög andel nya, under cirka 18–20 månader. Resultatet är en vin med tydlig ekstruktur, men där frukten och terroirets karaktär alltid får stå i centrum.

Mat & Servering

Château Léoville Poyferré 2003 är ett utmärkt val till klassiska kötträtter som lammstek med rosmarin, entrecôte med örtsmör, vilt som hjort eller rådjur samt långkokta grytor som boeuf bourguignon. Den fungerar också mycket väl till hårdostar som Comté, lagrad Gruyère eller en välmogen cheddar. Servera vinet vid 16–18 °C för att framhäva både frukt och komplexitet. I sin ungdom vinner det mycket på att dekanteras 1–2 timmar innan servering för att öppna upp aromerna och mjuka upp tanninerna. Med denna årgång kan dekanteringstiden kortas, men en kort luftning före servering kommer nästan alltid att vara gynnsam.

Producent

Château Léoville Poyferré är en av de legendariska egendomarna i Saint-Julien och klassificerades som Deuxième Cru (2:a cru) i den berömda Bordeaux-klassificeringen 1855. Slottet har under lång tid tillhört familjen Cuvelier, som framför allt under de senaste decennierna lyft kvaliteten till absoluta toppnivå i appellationen. Med ett starkt fokus på terroirdriven precision, noggrann vingårdsförvaltning och moderniserad vinifikation har Léoville Poyferré etablerat sig som en av de mest eftertraktade slotten i Bordeaux för vinälskare som uppskattar kombinationen av kraft, elegans och lagringspotential. Deras viner får regelbundet höga poäng av internationell kritik och betraktas som stilbildande för området.

Shafer Vineyards

One Point Five 2021

är en ikonisk Cabernet Sauvignon från Stags Leap District i Napa Valley – vinet som en gång i tiden markerade starten på samarbetet mellan far och son, John och Doug Shafer.

Namnet syftar på

“a generation and a half” – en hyllning till två generationer som överlappar varandra, snarare än den klassiska ”två generations”-berättelsen. Här möter klassisk Napa-kraft en polerad elegans som gjort One Point Five till en modern referens för Cabernet i regionen.

Smakprofil

I glaset är vinet djupt, tätlila med nästan svart kärna och ett lätt violett skimmer i kanten – ett tydligt tecken på både koncentration och ungdom. Doften är intensiv och flerdimensionell med solmogna svarta vinbär, björnbär och mörka plommon, insvepta i toner av lakrits, eukalyptus, tjära, aska och diskreta, nobla ekkryddor från de franska faten. I munnen är One Point Five 2021 kraftfull, men samtidigt precis och välbalanserad. Den mörka frukten från doften återkommer tydligt på paletten, tillsammans med nyanser av tryffel, cigarrlåda, lakrits och rostad ek. Tanninerna är fasta men fint polerade, vilket ger ett strukturerat men silkeslent intryck. Eftersmaken är lång, djup och energisk, med en mineralisk kärna som bär vinet vidare. Redan nu är det fantastiskt njutbart, men den här årgången har ett långt och lysande lagringsfönster framför sig – utan problem 10–20 år vid god lagring



Vinifiering

Druvorna till One Point Five kommer huvudsakligen från Shafers egna vingårdar i Stags Leap District i Napa Valley, ett område känt för sin unika kombination av varm, solrik exponering och svala eftermiddagsvindar från San Pablo Bay. Jordarna präglas av grus, sten och väldränerade ler- och alluviala avlagringar, vilket naturligt begränsar avkastningen och ger stor koncentration i druvorna. Skörden sker selektivt och för hand för att säkerställa optimal mognad och noggrann sortering redan i vingården. Vinet är baserat på cirka 90 % Cabernet Sauvignon kompletterat med 7 % Merlot och 3 % Malbec, vilket ger extra komplexitet och textur. Efter jäsning lagras vinet i cirka 20 månader på 100 % nya franska ekfat, vilket tillför struktur, krydda och elegans utan att överrösta den mörka frukten.

Mat & Servering

Den här Cabernet-baserade cuvéen är ett utmärkt val till kraftigare kötträtter som entrecôte eller ribeye från grillen, lammstek med rosmarin och vitlök, vilt som hjort eller rådjur samt långkok som oxkind eller boeuf bourguignon. Den djupa frukten och den tydliga strukturen gör den också mycket fin till lagrade hårdostar som Comté, Gruyère eller en välmognad cheddar. Servera vid 16–18 °C. Yngre flaskor som denna vinner mycket på att dekanteras i minst 1–2 timmar före servering för att tanninerna ska mjukna och aromerna öppna upp sig fullt ut.

Producent

Shafer Vineyards grundades på 1970-talet av John Shafer, som lämnade sitt tidigare liv inom förlagsvärlden för att satsa helhjärtat på vinodling i Napa Valley. Familjens egendom ligger i Stags Leap District, ett av de mest respekterade områdena för Cabernet Sauvignon i Kalifornien, känt för viner som kombinerar kraft med silkig struktur. Sonen Doug Shafer anslöt sig till verksamheten och deras nära samarbete gav upphov till One Point Five – symbolen för deras delade generationerfarenhet. Shafer har genom åren erhållit höga internationella betyg, bland annat 100-poängsviner från ledande vinkritiker, och räknas idag som en av de mest betydelsefulla producenterna i Napa Valley när det gäller premium Cabernet Sauvignon.

Cliff Lede Rock Block Series Magic Nights 2018

är en uttrycksfull Napa Valley-cabernet från det ansedda Stags Leap District, där vinets karaktäristiska cuvée också bär på en tydlig musikalisk identitet. Med Grateful Deads "Scarlet Begonias" och Creams "Sunshine Of Your Love" som inspiration kombinerar vinet kraft, precision och en generös, lång avslutning.

Smakprofil

I glaset är vinet djupt rubinrött med en ungdomlig, tät färg. Doften är intensiv och nyanserad, med körsbär, björnbär och mörk frukt tillsammans med blyerts, vanilj, svart lakrits, ek och en lätt asfaltlik mineralitet. På gommen är röda körsbär och björnbär framträdande, följt av mörk choklad, mogna fikon, Granny Smith-äpple och en diskret ton av grön paprika. Den kraftfulla frukten balanseras av struktur och ett mineraliskt inslag av krossad sten, medan den långa, ihållande avslutningen vittnar om vinets lagringspotential. Vinet kan drickas nu efter luftning, men har goda förutsättningar att utvecklas ytterligare under flera år i källaren.



Vinifiering

Vinet kommer från Stags Leap District i Napa Valley, ett område som är välkänt för sina koncentrerade och strukturerade cabernetviner.

Druvorna hämtas bland annat från de musikaliskt namngivna vinmarkerna Sunshine Of Your Love i Poetry Vineyard, där huvuddelen av Cabernet Sauvignon kommer från, samt Scarlet Begonias i Twin Peaks Vineyard, som bidrar med Petit Verdot. Blandningen består av 94 % Cabernet Sauvignon, 3 % Merlot, 2 % Cabernet Franc och 1 % Petit Verdot. Information om skördemetod och exakt vinifikationsprocess är inte angiven.

Mat & Servering

Servera vid cirka 16–18 °C till grillat eller långkokt nötkött, lamm, vilt och rätter med svamp eller kraftfull pepparsås. Den koncentrerade frukten och den tydliga strukturen passar även utmärkt till lagrade hårdostar. Dekantera gärna vinet i 1–2 timmar före servering, särskilt om det dricks ungt, för att låta aromerna öppna sig och tanninerna mjukna.

Producent

Cliff Lede är en producent i Napa Valleys Stags Leap District, vars Rock Block Series är känd för att ge vinmarkernas olika delar namn efter rocklåtar och album. Härstamningen från områden som Sunshine Of Your Love och Scarlet Begonias ger vinet en personlig koppling mellan musik och terroir, medan vinmakaren Christopher Tynans arbete lyfter fram druvornas koncentration, struktur och elegans.

Château Lynch-Bages 2019

är en av slottets mest hyllade årgångar på senare år – en kraftfull men exakt Pauillac med klassisk struktur och modern precision. Vinet bygger framför allt på Cabernet Sauvignon, kompletterat av Merlot och Cabernet Franc, vilket ger både djup, elegans och imponerande lagringspotential. I glaset möter du allt det som gjort Lynch-Bages till en ikon: tät frukt, distinkt mineralitet och en tydlig, men finkalibrerad ekprofil. Det som särskiljer 2019 är kombinationen av koncentration och friskhet – en årgång som lyckas vara både generös och stringent på samma gång. Stilen är kompromisslöst Pauillac, med tydlig klassisk profil men samtidigt en precision som speglar dagens minutiösa arbete i både vingård och källare. Historiskt har Lynch-Bages, trots sin officiella klassificering som Fifth Growth från 1855, ofta presterat på nivå med betydligt högre rankade slott, och 2019 är ännu ett tydligt bevis på den traditionen.

Smakprofil

Färgen är djupt tätt och en livlig, violett kant koncentration. Doften är bär som solbär och med toner av viol, grafit, tobak och kryddor från sval, stenig mineralitet munnen visar Château imponerande balans Strama men mycket tydlig ryggrad, medan frukten lyft och bjuder på lager av choklad, lakrits och en en lång, uthållig mineralitet och Vinet är fortfarande det kommer att ytterligare komplexitet decennierna. Drick-fördel från mitten av 2050-talet för den mognad.



rubinröd med nästan opak kärna som avslöjar vinets ungdom och generös men fokuserad: mörka björnbär dominerar, fint invävda cederträ och subtila inslag av ekfaten. Under frukten anas en som ger karaktär och djup. I Lynch-Bages 2019 upp en mellan kraft och finess. fina, mogna tanniner ger en en exakt, frisk syra håller vibrerande. Smakpaletten mörka bär, lätt bitter mörk antydning av espresso, följt av eftersmak med diskret salt ekkrydda som aldrig tar över. ungt men redan harmoniskt; utvecklas vackert och bygga under de kommande fönstret sträcker sig med 2020-talet och långt in i som vill uppleva vinets fulla

Vinifiering

Château Lynch-Bages ligger på de klassiska, grusdominerade höjderna i Pauillac, där djupa grusjordar med inslag av sand och kalk vilar ovanpå en väl-dränerad undergrund – idealiskt för Cabernet Sauvignon som här når sin fulla potential. Klimatet är atlantiskt, med havets tempererande inverkan som ger en lång, relativt jämn mognadssäsong. Druvorna skördas selektivt, ofta både genom manuell klusterselektion i vingården och noggrann sortering vid ankomst till källaren för att enbart de bästa druvorna ska ingå i slottets Grand Vin. Vinifieringen sker parcellsvis i temperaturkontrollerade tankar, där varje terroir uttrycks individuellt innan de slutliga blenden sätts. 2019 års cuvée domineras av Cabernet Sauvignon, med Merlot och mindre andelar Cabernet Franc som bidrar med rundhet, aromatisk komplexitet och struktur. Därefter lagras vinet på en hög andel nya franska ekfat, vilket ger ytterligare textur, kryddighet och struktur utan att dölja fruktens renhet och den tydliga Pauillac-karaktären.

Mat & Servering

Château Lynch-Bages 2019 är ett utmärkt vin för klassiska kötträtter: tänk lammstek med rosmarin, entrecôte med benmärg, vilt (hjort eller rådjur) eller långkok som boeuf bourguignon. Rika rätter med svamp, rostad rotfrukt och gratänger på potatis eller selleri passar också mycket väl, liksom hårdostar av lagrad typ – t.ex. Comté, lagrad Gruyère eller en kraftfull cheddar. Servera vinet vid cirka 16–18 °C, gärna något svalare i början så att det kan öppna sig i glaset. Vid konsumtion i sin ungdom rekommenderas dekantering i minst 1–2 timmar för att mjuka upp tanninerna och låta aromerna veckla ut sig; äldre flaskor kan behöva en mer försiktig, kortare karaftering främst för att separera från eventuell fällning.

Producent

Château Lynch-Bages har sina rötter i 1700-talet och är beläget i Pauillac på Médoc-halvön i Bordeaux. Slottet klassificerades som Fifth Growth i 1855 års berömda Bordeauxklassificering, men har under de senaste decennierna byggt upp ett rykte som klart överträffar den formella rankningen. Sedan familjen Cazes tog över på 1930-talet har egendomen genomgått en genomgripande kvalitetsresa, med stort fokus på detaljer i både vingård och källare. Lynch-Bages räknas i dag till de mest pålitliga och eftertraktade producenterna i Pauillac, kända för kraftfulla, strukturerade viner med utmärkt lagringspotential, som samtidigt är relativt tillgängliga redan i sin ungdom. Årgångar som 1989, 2000, 2010 och nu 2019 har cementerat slottets status som en modern klassiker i Bordeauxvärlden.

Château Montrose 2014

är en klassisk röd Bordeaux från hjärtat av Saint-Estèphe – kraftfull, strukturerad och samtidigt förbluffande elegant. Som slottets förstavin representerar den den strängaste selektionen av druvor och fat, med fokus på precision, finess och lagringsduglighet. Årgång 2014 hör till de mest eftertraktade moderna Montrose-vinerna, med en stil som förenar traditionell struktur med en mer polerad fruktprofil.

Smakprofil

I glaset visar Château rubinröd färg med lätt både ungdom och och koncentrerad: svarta kompletteras av blyertspenna och rökt ek och torkade fina nyanser av viol, mineralitet fram. I strukturerat och men mycket och en frisk, rak energi. Smaken – cassis, björnbär av rostad ek, ceder, lätt järnrik Saint-Estèphe. och elegant, med känsla av seriös sig på en vacker efter karaffering, många år framför sträcker sig lätt 15– med ytterligare tålmodige samlaren.



Montrose 2014 en tät, djup violettera nyanser, som antyder potential. Doften är komplex vinbär, plommon och körsbär cederträ, tobak, grafit, subtila inslag av kakao, örter. Med luft kommer lakrits och en lätt munnen är vinet tätt, precist, med markerade välbalanserade tanniner syra som ger längd och domineras av mörk frukt och plommon – inramad kryddor och en klassisk, mineralton typisk för Eftersmaken är lång, torr stor renhet och en tydlig Bordeaux. 2014 befinner resa och kan njutas nu men har utan tvekan sig. Lagringspotentialen 25 år från skördeåret, komplexitet för den

Vinifiering

Château Montrose ligger på en av Médocs mest legendariska grusryggar i Saint-Estèphe, med djupa lager av grus och småsten ovanpå leriga underlag – ett terroir som ger kraftfulla, strukturerade viner med tydlig mineralitet. Druvorna – främst Cabernet Sauvignon med inslag av Merlot och Cabernet Franc – skördas selektivt, ofta för hand, med noggrann sortering både i vingården och på sorteringsbordet. Endast de bästa partierna väljs till förstavinet. Vinifieringen sker i temperaturkontrollerade tankar där varje parcel vinifieras separat för maximal precision. Därefter lagras vinet i cirka 18 månader på franska ekfat, varav omkring 60 % ny ek, vilket bidrar med subtil rostad karaktär, struktur och lagringsduglighet utan att dominera fruktens renhet.

Mat & Servering

Château Montrose 2014 är idealisk till klassiska rätter av rött kött: entrecôte eller côte de boeuf, lammstek med rosmarin, vilt som hjort eller rådjur, samt långkok som boeuf bourguignon eller oxkind. Den fungerar också utmärkt till lagrade hårdostar som Comté, Gruyère eller lagrad cheddar. Servera vinet vid cirka 16–18 °C för att framhäva både frukt och komplexitet. Yngre flaskor som denna vinner mycket på att dekanteras – gärna 1–2 timmar före servering – för att lufta ur de unga tanninerna och öppna upp de mer subtila aromerna.

Producent

Château Montrose är en av de mest respekterade slotten i Médoc, klassificerat som Deuxième Grand Cru Classé i 1855 års Bordeaux-klassificering. Egendomen har genom generationer byggt ett rykte om sig som producent av några av de mest långlivade och klassiska Saint-Estèphe-vinerna, ofta med en kraft och koncentration som närmar sig de största premier crus. Under modern tid har betydande investeringar i både vingård och källare höjt precisionen ytterligare, vilket tydligt märks i årgångar som 2014. Château Montrose räknas idag som ett av de absolut ledande slotten i regionen, hyllat av både kritiker och samlare för sin förmåga att förena traditionell struktur med modern finesse.