

Meerlust Estate Rubicon 2004

Beskrivning: Översvallande rik doft med ett ljuvligt inslag av mörk choklad, ceder, stall och stram elegans. Fyllig och koncentrerad smak med mogna tanniner och generös fruktsyra, lång stilfull avslutning.

Passar till: Klassiska maträtter av nöt, vilt och lamm samt gryträtter. Varför inte vinpocherat ankbröst med saltbakade rödbetor, portvinssås och potatisgratäng.

Framställning: Hannes Myburgh är den åttonde generationen ägare till eleganta och prestigefulla Meerlust Estate, som byggdes 1693 och har varit i familjen Myburghs ägor sedan 1756. Meerlust som betyder "sea pleasure", ligger på en liten kulle i Eerste River Valley, endast sex kilometer från havet. Närheten till havet gör att det sveper in svala vindar över vinfälten under hela växtperioden. Mognadsperioden förlängs härmed och de svala vindarna ger druvorna mer karaktär och de bibehåller sin naturliga fruktsyra. Chris Williams är den ansvarige vinmakaren, Både Hannes och Chris är starkt inspirerade av franska viner, något som sannerligen återspeglas i Meerlusts viner. Rubicon är Meerlust mest kända vin och var den första sydafrikanska Bordeauxblandningen då 1980 års årgång lanserades av Nico Myburgh

De olika druvsorterna jästes separat i ståltankar under tio dagar. Efter den malolaktiska jäsningen blandades druvorna samman. Därefter följde 24 månaders mognadslagring i barriquer från Nevers, varav 80 procent var nya - 20 procent användes för andra gången. Vinet lagrades ytterligare i 24 månader på butelj innan det släpptes ut på marknaden.

Omdöme i pressen:

Bästa Köp
Allt om Vin Nr 1 2009

Lagring: Vinet är utmärkt att dricka nu men går att lagra under flera år om riktiga lagringsmöjligheter finns.

Artikel nr: 202601
(Restaurangnr. 1006616)
Smaktyp: Röda viner, strama & nyanserade
Druvor:
Cabernet Sauvignon 63%
Merlot 27%
Cabernet Franc 10%
Årgång: 2004
Pris exkl moms: 167.20 kr
Pris inkl moms: 209.00 kr
Förpackning: 750 ml flaska
Alkoholhalt: 13%
Sortiment: SB
Flaskor/kolli: 12

Producent: Meerlust Estate
Land: Sydafrika
Region: Coastal Region
Distrikt: Stellenbosch
Hemsida: www.meerlust.co.za



Pongràcz Brut

Beskrivning: Fruktig och angenäm doft med inslag av vita frukter, äpple, brödighet och mognadstoner. Smaken är ganska fyllig med fina inslag av äpple, nötter och mineral. Eftersmaken är krämig och balanserad med fin längd.

Passar till: Som aperitif, sällskapsvin eller till skaldjur. Detta mousserande vin går även alldeles utmärkt till diverse fiskrätter. Varför inte pocherad piggvar med Pongràczsås och pressad potatis

Framställning: Vinet är framställt enligt Méthode Cap Classique, som är den sydafrikanska beteckning för mousserande viner som framställs med den andra jäsning på flaskan. (som i champagne) De handplockade druvorna fördes efter pressning över på rostfria ståltankar för alkoholjäsning och malolaktisk jäsning. Efter att den andra jäsningen på flaska avslutats, får vinet normalt vila på jästen i drygt två år.

Omdöme i pressen:

Allt om Vin Nr 1 2009 - Bästa Köp

bred och generös doft med mogen frukt. Bred och rik smak i frukt driven, matvänlig stil med bra syror

DI Weekend 18-19 april 2008

5 glas (av 5 möjliga rörande prisvärdighet)

Lagring: Kan lagras något år om man så önskar.

Artikel nr: 762801

(Restaurangnr. 1003563)

Smaktyp: Mousserande vin torrt

Druvor:

Pinot Noir 60%

Chardonnay 40%

Pris exkl moms: 87.20 kr

Pris inkl moms: 109.00 kr

Förpackning: 750 ml flaska

Alkoholhalt: 11.5%

Sortiment: SB

Flaskor/kolli: 6

Producent: Distell

Land: Sydafrika

Hemsida: www.distell.co.za



Robert Mondavi Napa Valley Merlot 2003

Beskrivning: Stor fruktig doft med inslag av solmogna plommon, svarta körsbär, lakrits, mocca och kryddor. Smaken är rik och fruktig med inslag av plommon, russin, fat och lakrits.

Passar till: Till medelkraftiga och kraftigare köttanrättningar. Varför inte chipotleglaserad helstekt hängmörad biffrad med klyftpotatis och rostad vitlök.

Framställning: 1966 Grundades Robert Mondavi Winery i Napa Valley, Kalifornien. Familjen Mondavi är en av de mest betydelsefulla och inflytelserika familjerna i vinindustrin. Inte bara i Kalifornien utan i hela världen. 1979 köptes vinkollektivet Cherokee i närheten av Lodi och döptes om till Woodbridge. Här görs prisvärda viner för vanliga plånböcker.

Deras mest berömda viner görs dock i Napa Valley, där bland annat serien Robert Mondavi Private Selection görs. Och nummer ett alla kategorier är väl Opus One en samarbete med franska Baron Philippe de Rothschild från Mouton Rothschild. Druvorna till kvalitetsvinerna i Napa Valley tas från egna vingårdarna i området. Den historiska 220 hektar stora vingården To Kalon Vineyard i Oakville och den 160 hektar stora Wappo Hill Vineyard i Stags Leap

2003 är ett bra år i området och gav en ganska liten skörd men druvorna som var små gav koncentrerade och fruktiga viner.

Druvorna handskördades under de svala morgontimmarna där 40% kommer från Stags Leap district AVA, 25% Los Carneros AVA, 22% Oakville AVA, 3% Yountville AVA och 4% Napa Valley AVA samt återstoden från övriga vingårdar. Alkoholjäsningen genomfördes på rostfria stältankar. Skalen fick macerera under 21 dagar. Den malolaktiska jäsningen genomfördes i franska ekfat där de sedan lagrades under 15 månader.

Lagring: kan lagras ett par år om man så önskar.

Artikel nr: 8494801

(Restaurangnr. 1006821)

Smaktyp: Röda viner, fruktiga & smakrika

Druvor:

Merlot 82%

Cabernet Sauvignon 10%

Cabernet Franc 3%

Petit Verdot 2%

Syrah 2%

(Shiraz)

Malbec 1%

(Cot)

Årgång: 2003

Pris exkl moms: 223.20 kr

Pris inkl moms: 279.00 kr

Förpackning: 750 ml flaska



Lanseringsdatum: 14 november 2007

Producent: Robert Mondavi Winery

Land: USA

Region: Kalifornien

Distrikt: Napa Valley

Hemsida: www.robertmondaviwinery.com

Alkoholhalt: 14.5%

Sortiment: BS

Flaskor/kolli: 6

Château Grossombre 2003

Beskrivning: Doften är medelstor med inslag av mörka solmogna plommon, svartvinbär och cigarrlåda. Smaken är medelfyllig med stramhet, bra frukt och inslag av plommon, korinter och fat.

Passar till: Till medelkraftiga och lite kraftigare köttanrättningar. Varför inte helstekt biffrad med glacerade smålökar och rödvinssås.

Framställning: Egendomen köptes 1990 av Francois Lurtons syster Béatrice Lurton. Anläggningen som är belägen i Entre-deux-Mers lägger viss del såsom buteljering på pappas Andrés slott Ch. Bonnet.

Jordmånen är en kalkrik lerjord och plantorna är planterade med en densitet av 3500-5000 plantor per hektar.

Medelåldern på stockarna är 10 år. Jäsningen sker på rostfria stältankar och den malolaktiska jäsningen och lagring sker på franska ekfat. Lagringstiden på fat är cirka 12 månader. Klarningen görs med äggvita.

Lagring: Kan lagras ett par år man så önskar.

Artikel nr: 7538501

(Restaurangnr. 1006093)

Smaktyp: Röda viner, strama & nyanserade

Druvor:

Cabernet Sauvignon 67%

Merlot 33%

Årgång: 2003

Pris exkl moms: 87.20 kr

Pris inkl moms: 109.00 kr

Förpackning: 750 ml flaska

Alkoholhalt: 12.5%

Sortiment: BS

Flaskor/kolli: 12

Producent: Château Grossombre

Land: Frankrike

Region: Bordeaux

Château Les Carmes Haut-Brion 2003

Beskrivning: Medelstor fruktig doft med inslag av passerade björnbär, cigarrlåda, vanilj och salmiak. Smaken är rik och fruktig med mjuka tanniner och bra smaklängd.

Passar till: Till medelkraftiga och kraftigare köttanrättningar eller utvalda ostar. Varför inte blodduva med trumpetsvamp och gräddsås.

Framställning: norra delen av kommunen Pessac inne i Bordeauxs förstäder (nära Haut-Brion och La Mission Haut Brion) ligger denna lilla vackra egendom på 8,5 hektar. Les Grand Carmes var en religiös ordern som ägde denna mark mellan 1584 och 1849 men förlorade den i samband med franska revolutionen. 1850 köptes egendomen av négocianten Colin och nuvarande ägaren familjen Chantecaille-Furt härstammar från dem. Ovanligt mycket Merlot är planterat (60%) och det är mestadels äldre stockar som växer i en grusrika lerjordar. Traditionell jäsning på små ståltankar 40-80 hl där macering av skalen sker 15-24 dagar. Malolaktiskt jäsning och lagring cirka 18 månader på ekfat varav 50% är nya varje år. En liten producent vars viner ligger mycket nära sina kända grannar både i pris och kvalitet. Gör även ett andravin under namnet Le Clos de Carmes. Uppodlad areal är 50% Merlot 40% Cabernet Franc och 10% Cabernet Sauvignon. Medelåldern på stockarna är 35 år och densiteten 10.000 stockar per hektar.



Lagring: kan lagras många år om man så önskar

Artikel nr: 13630801
(Restaurangnr. 1006052)
Smaktyp: Röda viner, strama & nyanserade
Årgång: 2003
Pris exkl moms: 432.00 kr
Pris inkl moms: 540.00 kr
Förpackning: 750 ml flaska
Alkoholhalt: 13.5%
Sortiment: RS
Flaskor/kolli: 12
Producent: Château Les Carmes Haut Brion

Land: Frankrike
Region: Bordeaux
Distrikt: Graves
Hemsida: les-carmes-haut-brion.com

Château Siaurac 2005

Beskrivning: Doften är medelstor med inslag av mörka frukter, svamp, tobak och mormors korintkaka. Smaken är medelfyllig med bra frukt, struktur och med inslag av mörka frukter fat och viol.

Passar till: Till medelkraftiga och lite kraftigare köttanrättningar. Varför inte en grillad lammentrecôte med rödvins och rosmarinsky och och gräddig potatisgratäng.

Framställning: Château Siaurac är den största egendomen i Lalande de Pomerol Vinstockarna har en genomsnittsålder på 25- 30 år och skördeuttaget är 45-50 hl/hektar. Vinet är tillverkat med traditionella metoder med maceration i 18-22 dagar och lagring i ekfat under 12 månader, där en fjärdedel är nya fat.

Lagring: Vinet är mycket gott att dricka nu, men det går också utmärkt att lagra flera år om bra lagringsmöjligheter finns. 2005 anses vara en exceptionell toppårgång. En del vinmakare påstår att detta år till och med är bättre än 1982.



Artikel nr: 7557001
(Restaurangnr. 1006145)
Smaktyp: Röda viner, strama & nyanserade
Druvor:
Merlot 80%
Cabernet Franc 20%
Årgång: 2005
Pris exkl moms: 159.20 kr
Pris inkl moms: 199.00 kr
Förpackning: 750 ml flaska
Alkoholhalt: 13.5%
Sortiment: BS
Flaskor/kolli: 12

Producent: Jean Pierre Moueix
Land: Frankrike
Region: Bordeaux
Distrikt: Lalande de Pomerol