

## Viner som ingår i Månadens Vinpaket från WineFinder i maj 2012

I maj levererar vi sex olika viner och totalt 12 flaskor.

### Kurt Angerer, Grüner Veltliner Kies

**Land:** Österrike **Distrikt:** Kamptal **Producent:** Kurt Angerer **År:** 2010

**Druva:** Grüner Veltliner **Alkohol:** 12,5 **Volym:** 750

**138 SEK/flaska | 828 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 6)**

### **Vinet**

Kies består av röd sand och granit. För att uppnå högsta möjliga syra vinifierar man musten på rostfritt stål och man känner tydliga aromer som litschi, blommor, citrus och lime. Här finns en värme i vinet och en aptitretande fetma som tillsammans med balanserad syra lyfter från frukten.

**Lagringshorisont:** Gott redan idag men kan sparas något år. 2012-2017

**Gastronomi:** Ett ypperligt vin att njuta till våren primörer ackompanjerat av t ex ett grillat kycklingbröst.

### **Producent**

Kurt Angerer ligger vackert beläget mitt i distriktet Kamptal och det vilar på en nära tusen år lång och imponerande historia. På 1740-talet började munkar etablera vinodling (bland annat med bourgognedruvor) i större omfattning och vinernas kvalitet blev snart vida omtalad. Sedan den tiden har mycket hänt i regionen. Vingårdsnamnen där druvorna kommer från är som ljuv musik i en Wagner-opera: Gobelsburg, Langenlois, Gaisberg, Zöbinger Heiligenstein. Jordmånen i området med mycket sandsten och granit präglar verkligen vinerna och bidrar med en fin mineralkaraktär.

### Coppo, Barbera d' Asti Avvocata

**Land:** Italien **Distrikt:** Piemonte **Producent:** Coppo **År:** 2009

**Druva:** Barbera **Alkohol:** 14 **Volym:** 750

**148 SEK/flaska | 1776 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 12)**

### **Vinet**

Barberadruvorna till detta vin kommer från en odling som ligger på en höjd av 250 meter över havet. Man plockar ut 70-80 hl./ha och vinifieringen sker på stora fat, utan en alltför påtaglig ekighet. Ett modernt barberavin i fruktig stil.

**Lagringshorisont:** Ett vin att njuta idag fram till 2018.

**GASTRONOMI** Njut till en krämig pasta med rikligt av parmesan, parmaskinka och husets bästa olivolja.

### **Producent**

Familjen Coppo är en av de viktigaste producenterna av Barberaviner i hela Piemonte. I byn Canelli som alltid varit förknippad med det söta Moscatovinet har familjen Coppo haft ett stort inflytande och man var först här med att introducera Barberadruvan.

### **Domaine Saint Gayan, Cotes du Rhone**

**Land:** Frankrike **Distrikt:** Rhone **Producent:** Domaine Saint Gayan **År:** 2009

**Druva:** Grenache, Syrah, Mourvedre **Alkohol:** 14 **Volym:** 750

111 SEK/flaska | 1332 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 12)

#### **Vinet**

Drygt medelfylligt, smakrikt och mycket animalisk smak med inslag av mogna björnbär, blåbär och mineraldriven finish. Stora, sandiga tanniner och frisk syra ger ett perfekt balanserat intryck med stor ursprungskänsla.

Lagringshorisont: 2012-2016

GASTRONOMI Rhôneemat? Framför allt till smakrika, gärna lite rustika kött- och vilträtter. Tack vare den mjuka strävheten och fint sötsyrliga frukten är detta vin en utmärkt druvsort till det klassiskt svenska viltköket där gräddsåser, svamp, rotfrukter, rårörda lingon och geléer trängs om vartannat på tallriken. Det här vinet tål att lagras i 4-5 år till och vinner på att serveras i ett glas med stor kupa.

#### **Producent**

Familjen Meffre, idag representerade av far och son Roger och Jean-Pierre, har sedan 1400-talet odlat vin på Saint Gayan. Den kände Rhône-specialisten John Livingstone-Learmonth anser Saint Gayan vara "Rhône-vinernas Mohammed Ali som tävlar i den tunga klassen med en synbarlig lätthet och elegans kombinerad med en underliggande tyngd och kraft".

### **Domaine Dauvergne Ranvier, Costieres de Nimes - Vin Gourmand**

**Land:** Frankrike **Distrikt:** Rhone **Producent:** Domaine Dauvergne Ranvier **År:** 2010

**Druva:** Grenache, Syrah **Alkohol:** 13 **Volym:** 750

117 SEK/flaska | 1404 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 12 )

#### **Vinet**

Vinet är lagrat både i rostfria ståltankar och i små ekfat.

Kryddig, doft av varm frukt med inslag av plommon, lakrits och svartpeppar. Kryddigt och utvecklat vin, rikt, runt och generöst. Medelfyllig med välbalanserade tanniner och en angenäm eftersmak. Fantastiskt grillvin!

GASTRONOMI Utmärkt till t ex. en variant av Boeuf Bourguignon; byt ut Bourgogne i grytan mot en Côte-du-Rhône... Vad blir det då? En Boeuf Rhodanienne?

LAGRINGSHORISPNT: Detta vackra vin kan avnjutas väl under de närmaste 5-6 åren

#### **Producent**

Domaine Dauvergne Ranvier är resultatet av två vinälskares hårda arbete. Efter många års arbetserfarenhet i några av Frankrikes största vinföretag, beslutade sig ägarna att skapa sina egna viner. François Dauvergne har sina rötter till hälften i Bordeaux, där han växte upp, till hälften av Saint-Polycarpe, i närheten av Limoux, där hans familj hade vinodlingar. Han har sedan grenat ut sina rötter i Rhône-dalen, där han varit de senaste 15 åren av sin vinkarriär. Jean-Francois Ranvier var en amatörgeolog, och senare valde han att studera oenologi. Ett år efter examen tog han över ansvaret för vinframställningen hos en stor negociant i Rhône Valley. Det var här han träffade och först arbetade med François Dauvergne. Rhône-dalens mest begåvade partnerskap börjar. Under 2004 kunde Dauvergne och Ranvier negocianten leva sin dröm: att skapa sina egna viner, vilket gör deras vingårdar till några av de mest omtalade i Rhône-dalen. Många är vi som har enorma förväntningar på Domaine Dauvergne Ranvier, vars viner redan nu visar en galet hög nivå. Generellt är frukten i deras viner enastående - alltid med en oöverträffad elegans, nästan burgundisk stil. Toppnoteringar år efter år: Med 2007:orna bevitnade Domaine Dauvergne Ranvier en ordentlig topp med magiska 100 poäng från Robert Parker för deras Châteauneuf-du-Pape Mas de Cuvee Boislauzon. Vinerna sopar generellt konkurrenterna av banan vid ett stort antal regionala och internationella vinprovningar år efter år. Man har fått toppnoteringar av både Robert Parker samt Wine Spectator, Jancis Robinson, Decanter och Stephen Tanzer.

### **Ernie Els, Big Easy**

**Land:** Sydafrika **Distrikt:** Western Cape **Producent:** Ernie Els **År:** 2010

**Druva:** Shiraz, Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvedre, Cinsault, Viognier **Alkohol:** 14,5 **Volym:** 750

158 SEK/flaska | 948 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 6)

#### **Vinet**

Mycket lättsamt vin som är lätt att ta till sig. Balanserad frukt av mörka bär med fint integrerad syra. Ett kraftpaket med tydligt markerade tanniner som är som gjort för grillkvällen efter en lyckad golfgrunda i sommar!

Lagringshorisont: 2012-2015

Gastronomi: Till sommarens grillkvällar, karré, ryggbiff, lax – valet är ditt.

#### **Producent**

Ernie Els behöver knappast någon närmare presentation efter många år som en av världens främsta golfare. Under sina resor runt jordklotet har han fått upp ett stort intresse för vin. Ernie Els Wines föddes 1999 som en idé, när de båda kompisarna Ernie Els och Jean Engelbrecht, ägare av Rust en Vrede diskuterade hur man skulle kunna göra moderna kvalitetsviner. Idéerna utvecklades vidare inom ramen för Rust en Vredes verksamhet och under det första åren producerades vinet på Rust En Vrede, som ligger ett stenkast från den nya verksamheten som startades upp 2004. Med vingårdar på Helderbergs sluttningar gör man idag viner av toppklass. Flaggskeppet är den klassiska bordeauxblandningen Ernie Els, gjord på 60% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot och 5% vardera av Cabernet Franc, Malbec och Petit Verdot. Tidigare gjorde man ett par viner tillsammans, men tyvärr har det nyligen blivit "en snurra på tråden" mellan dessa båda kompisar och samarbetet upphörde under 2010.

### **Henri Mandois, Cuvée Brut Origine**

**Land:** Frankrike **Distrikt:** Champagne **Producent:** Henri Mandois **År:** NV

**Druva:** Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay **Alkohol:** 12 **Volym:** 750

263 SEK/flaska | 1578 SEK / låda (Antal flaskor / låda: 6)

#### **Vinet**

Henri Mandois Cuvée Brut Origine görs på en blandning av 40 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier och 30 % Pinot Noir. Genom att blanda viner från tre olika år behåller vinhusets sin stil. Vinet är gjort i en fruktig stil som visar den naturligt höga kvalitet som vinmarkerna ger. Passar utmärkt som aperitif eller till lite tilltugg innan maten och bör drickas de närmsta 3-4 åren.

LAGRINGSHORISONT Njut direkt fram till 2016

GASTRONOMI Perfekt som aperitif och till eleganta rätter av fisk & skaldjur

#### **Producent**

I byn Pierry som ligger i Côte des Blancs äger Mandois 35 hektar vinmark. Detta är en liten och hantverksmässig producent med personliga champagner.

Är det något av vinerna som smakar extra bra så beställer du enkelt fler på [www.winefinder.dk](http://www.winefinder.dk).

Med önskan om härliga vinupplevelser!

Happy drinking!

Vännerna på WineFinder