

Enjoy Wine & Spirits

#46

Hösten
2019

WINE & FRIENDS

Ett magasin för oss som gillar vin

Triss i röding!

Tillagat för att
passa rött, vitt
och rosé

Vad vet du om
orange vin?

**Ta tåget
till vinet**

Möt Tysklands
ledande vinmakare

Piemonte

Så blev Fontanafredda
symbol för regionen

Nytt vineri växer fram

Text — Pär Strömberg

Under två år har Baron de Ley byggt sitt nya vineri medan vingården fortsatt som vanligt. Expansionen har varit en utmaning men också gett nya möjligheter. Moderniseringsbehovet var stort vilket öppnade för ett nybygge där man kunnat påverka designen från grunden.

– Att kombinera båda sakerna har varit en utmaning bortom våra förväntningar. Det var många aspekter att få ihop, en "quick fix" var aldrig aktuell. Vi har varit mycket flexibla under den här tiden, säger general manager Alex Tome.

Nya betongtankar är installerade för både framställning och lagring. Kapaciteten för druvsortering har fördubblats och det har investerats inom den senaste tekniken. Stora förändringar som leder till nya produkter och ökad kvalitet på nuvarande viner när Baron de Ley gör sig redo för ännu en årgång.

– Vi avslutar nu de sista detaljerna och allt ska vara klart i september, lagom i tid för skörden 2019, avslutar han med en viss oro över mognadsgraden på årets druvor. 🍷

Mendavia

SPANIEN

*Så smakar
Rioja*

Mendavia ligger i Rioja, som utan tvekan är det mest berömda vindistriktet i Spanien. Dessa viner har med sin mix av söta röda bär, vanilj, dill och ek för många varit inkörsporten till vinets värld.

Vi bubblar som aldrig förr

Sommaren är ett härligt minne blott och hösten är i sikte. Valde du att förlägga din semester utanför Sveriges gränser fick du sannolikt erfara en svag svensk krona. Att en euro kostar över tio kronor och en dollar nästa lika mycket gör det dyrt att semestra. Det samma gäller när vi köper in våra viner i utländsk valuta. Surt!

Även om sommaren är min favvoårstid, gillar jag årets olikheter. Som vinnörd är hösten alltid välkommen. Murriga hösthelger borgar för god mat och smakrika viner.

Jag kan konstatera att vi svenskar sakta men säkert ställer om vår vinkonsumtion. För sjätte året i rad ser rött vin ut att backa i försäljning och marknadsandel. Vitt vin ökar en aning medan bubbel går som tåget. Förr var bubbel en dryck vi unnade oss vid festliga tillfällen. Idag hör ett glas bubbel till vardagen. Champagne har haft tillväxt i Sverige i snart 20 år. Men bortom Champagne är det också andra mousserande viner som dunderar fram; Prosecco, Cava och Cremant. För att ta rygg på trenden lanserade vi i augusti en ny smärkrik Prosecco. Den görs av vinhuset Piccini och säljs i en unik flaska, inspirerad av den klassiska venetianska klädseln.

I detta nummer läser du om företeelsen skalmacererade viner. Ett begrepp som allt fler konsumenter slänger sig med, och som andra kallar orange viner. Du läser om trenddruvan Pinot Noir och om ostron som på kort tid blivit omåttligt populärt. I köket bereder vi fisk och på menyn står delikatessen röding. Vi tar vara på rödingen på tre olika sätt anpassat efter tre olika viner. Dessutom har vi besökt en vingård med kungliga anor i Italien, nämligen Fontanafredda i Barolo. Avslutningsvis tipsar vi om hur du miljövänligt och enkelt tar dig till tyska vingårdar.

Som du kanske anar har vi satt ihop ett mastigt nummer åt dig. Skulle det vara så att du trots detta inte är mätt och belåten, slår jag gärna ett slag för vår podd Vin för Rookies. Idag finns 20 inspirerande avsnitt tillgängliga. Återstår att tillönska en mustig härligt bubblande höst.

Med trevlig läsning,



Thomas Holstein
— VD och delägare,
Enjoy Wine & Spirits

3 heta tips

1

Nyhet på bolis

I september har vi nöjet att lansera 3 Finger Jack Cabernet Sauvignon på Systembolaget. Utöver att det är ett vin i en mullig flaska är det ett vin som passar perfekt i höstmörkret.

2

Höst innebar bio

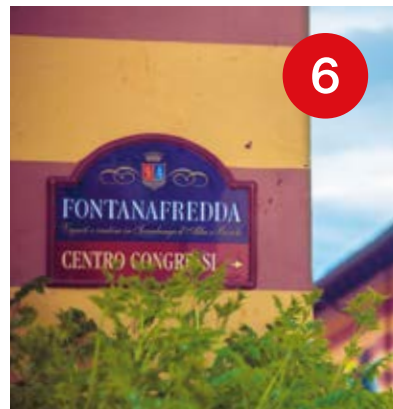
Missa inte Gastrobion BioCapitol i Stockholm, som nyligen vann pris som bästa klassiska biograf i Europa. På BioCapitol ser du klassiska filmer och kan samtidigt unna dig ett gott glas vin till rullen.



3

Futsal på Söder

Nu när allsvenskan lider mot sitt slut och fotbollssabstinenen sätter in, kan jag rekommendera futsal, inomhusfotboll. Bajen är i vanlig ordning grymma och spelar sina hemmamatcher i Eriksdalshallen på Södermalm i Stockholm.



Innehåll

Gott & Blandat	4
Reportage – Fontanafredda	6
Spaning – Skalmacererat vitt vin	10
Dryckesskolan – Pinot Noir	11
Vilket vin till maten? – Röding	12
Test – Svampsoppa	16
Säsongens råvara – Ostron	17
Reseguide – Tyska vingårdar	18
I fokus – Tryffel	20
Storyn – Umani Ronchi	24
Produktnyheter och sortiment	26
Ett glas med Alwin Jurtschitsch	31

Wine & Friends vill ge dig tips, inspiration, fakta och handfasta råd om mat och dryck. Möt oss där det passar dig: i vår tidning, på webben, i sociala medier eller på provningar och event. Prenumerera på nyhetsbrevet så är du alltid först med att få våra nyheter och inbjudningar. www.enjoywine.se/friends/

 facebook.com/enjoywine.se

 instagram.com/enjoywine

 youtube.com/enjoywinespirits

Prenumeration

Tidningen är gratis och kommer ut 4 ggr/år. Enklast får du den genom att anmäla dig på vår hemsida www.enjoywine.se

Kontakt

Enjoy Wine & Spirits, Ålsnögatan 11, 11641 Stockholm
Telefon — 08-556 947 00
E-post — info@enjoywine.se

Wine & Friends ges ut av Enjoy Wine & Spirits AB
Citera oss gärna men ange källan.

Chefredaktör och ansvarig utgivare

— Thomas Holstein

Redaktion — Anna Danielsson, Linda Folkesson, och Pär Strömberg.

Redaktionell partner och formgivning — OTW

Foto och kock — Simon Bajada, samt medarbetare och leverantörer där inte annat angivits.

Tryck, repro och papper — Hylte Tryck AB
Amber Grafic, Svanengodkänt och

FSC-certifierat papper.
Återvinn din förbrukade tidning.

ENJOY
WINE & SPIRITS



Gott & Blandat

Nytt i fasta sortimentet

Prisvärda Gnarly Head

Pinot Grigio är ett vin från Kalifornien med härlig rund smak och fin frukt, som är nytt i Systembolagets fasta sortiment. Vinet passar utmärkt till pasta vongole och plockmat.

**Gnarly Head
Pinot Grigio**
Art nr: 6946
79 kr



Perfekt till höstgrytorna

Nu finns 3 Finger Jack Cabernet Sauvignon i Systembolagets fasta sortiment. Ett mycket smakrikt och generöst vin med fattoner och mycket mörk frukt. Servera vinet till höstens småkrika grytor och till Iberico shortribs.

3 Finger Jack Cabernet Sauvignon
Art nr: 3528
149 kr



"Ett djupt, rikt och fylligt vin med solmogen frukt, mörka bär, bra balans, bra syra och inslag av hallon, björnbär, cassis, violer, choklad, ceder, mineraler och vanilj."

- Dina Viner

86 poäng
(+++)
enligt Dina Viner



Couragem Douro
Art nr: 2549
249 kr (3 L BIB)



Weingut Jurtschitsch, Österrike

Besök våra vinproducenter

Vem har inte drömt om att besöka en vingård? Här är sex av våra producenter som gladeligen tar emot besök.

Italien

La Spinetta och Contratto hittar du i Barbaresco. Varför inte besöka Contrattos enorma vinkällare som är listad på Unescos världsarvslista?

la-spinetta.com
contratto.it

Österrike

Weingut Jurtschitsch välkomnar dig med öppna armar. Ta en picknick på Ried Heiligenstein, en unik vinrankebeklädd kulle i regionen Kamptal. Missa heller inte deras källare från 1100-talet.

jurtschitsch.com

Spanien

Besöker man Galicien kan man besöka Adega Castro Brey. Mitt bland lummiga skogar och gröna kullar ligger en vingård som är svår att ta sig till men som man aldrig glömmar.

castrobrey.com

Frankrike

Förtrollning väntar vid ett besök hos Nicolas Feuillatte. Frankrikes mest sålda Champagne har olika paket med visning och provningar, bara att signa upp, det är ju gott med Champagne!

nicolas-feuillatte.com

Sydafrika

Delaire Graff i Stellenbosch är stället att besöka om man gillar lyxiga miljöer. Endast en timme från Kapstaden hittar du även restaurangen Indochine som är en av Sydafrikas bästa och du kan besöka vineriet, en diamantshop och bo på flashigt boutique hotel.

delaire.co.za

Argentina

Finca Decero i Mendoza kanske inte är det närmsta resmålet, men om man åker på vinresa till Argentina åker man högst troligt till just Mendoza. Mycket trevlig gård med riktigt bra provningar.

decero.com



Fler ställen att besöka hittar du på enjoywine.se



Tävling!

3 Finger Jack Cabernet Sauvignon är nytt i Systembolagets fasta sortiment. Det firar vi med att lotta ut två 3 Finger Jack-korskrur. Motivera varför du behöver en ny korskrur och mejla motiveringen till tavling@enjoywine.se.

Vi gratulerar även Lena Kreeivi Karlsson och Monica Jansson som vann varsin blomsterbukett i förra numrets utlottning! Grattis!



Flera av Enjoy Wine & Spirits producenter runtom i världen tar gärna emot besök.



Pigeon Street sätter Norrköping på dryckeskartan

Nyöppnade Pigeon Street i Norrköping är en färgstark upplevelse inspirerad av bakgator och matmarknader. Fokus är på street food från hela världen och menyn består av smårätter som man med fördel delar med varandra.

På krogen arbetar Sveriges bästa bartenders, Jakob Bravo och Robin Nockmar, vinnare av Cocktailkampen 2019. På dryckeslistan finns mycket gott – omkring 30 artiklar från Enjoy Wine & Spirits sortiment.

Wine & Friends tog ett kort snack med Pigeon Streets ägare Johannes Andersson.

Vilka viner ur Enjoys sortiment rekommenderar du från er lista?

– Vinerna från Underwood som serveras i burk passar väldigt bra till maten vi serverar.

Vilket är ditt favoritvin från Enjoy?

– Jag gillar Cerasuolo d'Abruzzo Anfora och Fuchs und Hases Pet Nat vol 2.

Läs mer på www.pigeonstreet.nu

WINE&FRIENDS

10

sätt att twist en Moscow Mule

Det klassiska receptet på en Moscow Mule är lika enkelt som gott – bara vodka och ginger beer över is i en kopparmugg. Men det finns många varianter på en av världens mest kända cocktail.

1. Bohemian Mule

Absint, limejuice och ginger beer.

2. French Mule

Cognac, limejuice, sockerlag, Angostura bitter och ginger beer.

3. Gin Gin Mule

Färskrivna ingefära, gin, lime, sockerlag och ginger beer.

4. Jamaican Mule

Spiced gyllene rom, lime, sockerlag och ginger beer.

5. Mexican Mule

Tequila, lime, sockerlag och ginger beer.

6. New Orleans Mule

Bourbon, kaffelikör, ananasjuice, lime och ginger beer.

7. Raspberry Mule

Hallon, vodka, limejuice, sockerlag och ginger beer.

8. Southern Mule

Southern Comfort, lime och ginger beer.

9. Tennessee Berry Mule

Hallon, Tennessee whiskey, Amaretto, tranbärsjuice, lime och ginger beer.

10. Tuscan Mule

Tuacalikör, lime och ginger beer.



Kalendarium



Under hela 2019 medverkar vi på mässor runt om i landet.

Kom och smaka på gamla klassiker och goda nyheter i vår monter och prata vin med oss.

Vin i Västerås

Västerås, 20-21 september

Vin i Linköping

Linköping, 11-12 oktober

Där ränderna aldrig går ur

Piemonte i nordvästra Italien är hyllat av vinentusiaster världen över. Producenten Fontanafredda är idag en av de starkaste representanterna för detta fantastiska vinområde.

Text — Pär Strömberg



Fontanafredda

Historien om Fontanafredda började 1858, när Vittorio Emanuele II, Italiens första kung, köpte gården som tidigare varit en jaktstuga, för att producera bra Barolo för eget bruk. Idag är den 250 hektar stora vingården i Serralunga d'Alba den enskilt största sammanhängande i Langhe.

Med möjlighet att skörda frukt från några av Barolo-regionens mest prisbelönta vingårdar gör Fontanafredda viner på Nebbiolo, Barbera och Dolcetto av högsta kvalitet.

Ta sig hit

Flyg till Milano och sedan hyrbil i knappt två timmar. Det går också att förkorta hyrbilen en knapp timme men då flyger man via Bryssel eller München till Turin.



P

å 1980- och 90-talet bröt en grupp unga modernistiska vinmakare i Barolo i Piemonte upp och gjorde uppror mot föräldragenerationen. Barolo var inget känt område bland vanliga konsumenter och de ville göra något nytt och mer lättsålt i samband

med att de skulle ta över sina familjers vingårdar. De förändrade sättet att både vinifiera och lagra vinerna. De ville få omedelbar avkastning, inte efter tolv år som traditionalisterna med ekonomisk stabilitet som kunde lagra sina viner.

Roberto Bruno bevittnade konflikten på nära håll. Han växte upp i en familj som gjorde vin i Piemonte, och fick 1991 efter universitetsstudierna jobb som VD på producenten Fontanafredda.

”Det var spännande tider med konflikten mellan traditionalisterna och modernisterna, som kom att kallas Barolo Boys, men det var också farliga tider. Det visade sig i slutändan bli bra och nu kan alla samarbeta på bättre villkor och stärka Barolo som varumärke”, säger Roberto Bruno.

Konflikten som en gång blossade upp mellan traditionalisterna och modernisterna har lugnat sig och idag gör man viner på mer unisona tillvägagångssätt där terroir och läge sätter stil och smak snarare än vinifieringsmetoder.

Fontanafredda räknades nog som en av traditionalisterna på 1980- och 90-talet, men ses idag som en viktig och nytänkande producent i Langhe-regionen i Piemonte.



1988

öppnade Fontanafredda sin första restaurang. Nu har producenten fyra restauranger, två boutiquehotell, teater, bokaffär, utomhusmuseum för magiska stenar, konferenscenter, en vinbutik och mycket mer.

De fungerar som en ekonomisk motor i området då de köper och vinifierar druvor från över 400 vinodlare. Alla deras egna gårdar är ekologiskt certifierade och de har tagit på sig en utbildande roll för många mindre vinerier i området i omvandlandet till ekologisk vinodling.

”Detta återspeglas i den pågående viljan att ge mervärde, som allting annat utgår vi från vårt ursprung. Tack vare de framsteg som gjorts av modern vinodling kan vi odla våra vingårdar utan att använda syntetiska produkter, vilket garanterar maximal hållbarhet, respekt för miljön och säkrar kvaliteten på den färdiga produkten”, säger Roberto Bruno.

Fontanafredda ligger vackert och byn, ja det är en egen by, som har restauranger och caféer, förskola, skola och bostäder, där 15 familjer idag bor och verkar i gemenskap runt vinet. Området är förföriskt, en stor lummig skog och hus med Fontanafreddas etiketters karaktäristiska ränder längs fasaderna omgärdat av de till synes oändliga vinodlingarna. En trygg by som tar hand om de sina där närheten till naturen och lantbruket betyder allt, mitt i ett landskap format av människor och sedan några år listat som Unescos världsarv.

Vin och mat har gjort mycket för regionen Langhe. Vinerna från områdena Barolo och Barbaresco, tryffeln och maten har placerat området på gastronomiska topplistor i årtal. För 30–40 år sedan fanns här endast bönder. Idag ser det annorlunda ut i detta relativt lilla område som idag har flest koncentrerade Michelinstjärnor i Italien.



2017 tilldelades Fontanafredda Årets Europeiska Vinhus av tidningen Wine Enthusiast.

”Tack vare de framsteg som gjorts av modern vinodling kan vi odla våra vingårdar utan att använda syntetiska produkter.”

Fontanafredda

Besök Fontanafredda

Besökare är välkomna till Fontanafredda varje dag på året. Här erbjuds ett stort utbud av möjligheter: en rundtur i vingården, som anses vara bland de vackraste i världen, eller en promenad i *Woods of Thoughts*, nedsänkt i naturen bland hundratals träd, hasselnötplantager och vingårdar. De som istället vill tillbringa en avkopplande helg kan vila ut i *Foresteria delle Vigne*, prova viner och njuta av en lunch på *Osteria Disguido*, eller lyxa med fancy middag på *Ristorante Guido*, inuti *Royal Villa*.

1988 öppnade Fontanafredda sin första restaurang. Nu finns fyra restauranger, två boutiquehotell, teater, bokaffär, utomhusmuseum för magiska stenar, konferenscenter, en vinbutik och mycket mer.

”Kulturen är viktig för oss på Fontanafredda, det finns en tydlig länk mellan alla människor som brukat jorden här, skrivit och målat, gjort vin och lagat mat. Alla dessa människor skapar vår kultur. Vi bjuder in artister, författare, konstnärer, skådespelare och till och med andra vinmakare för att prata inför publik om visioner och värderingar, under det vi kallar *Fondazione Mirafiore*, en stiftelse för kulturens främjande. Passande nog kan vi dricka lite gott vin tillsammans”, säger Roberto Bruno.

Fontanafredda har jobbat hållbart i årtal, med ansvar för sina anställda och för naturen som omger dem, för lokalbefolkning och besökare. Fontanafredda är idag det mest besökta vineriet i Piemonte med över 70 000



Roberto Bruno,
VD,
Fontanafredda

registrerade betalande besökare. Man betalar endast för vinprovningar, allt annat är fritt. Det betyder att både lokalbefolkningen och turister kan vandra runt i byn och på markerna och i parkerna runtomkring då det varken finns stängsel eller grindar.

Deras strävan efter att göra Barolo synligt i världen har inte enbart skett på hemmaplan i Piemonte. Kampanjer utomlands har hjälpt många mindre producenter att hitta marknad utanför Italiens gräns och Fontanafredda är en av de starkaste representanterna för detta fantastiska vinområde, menar Roberto Bruno.

”Vi försöker göra en Barolo i en tillgänglig stil för den ökande andelen nya konsumenter som är nyfikna på att upptäcka vinet och kunna njuta av det nu. Vi startade *Barolo by The Glass* - kampanjen för att fler människor och framtidens vinälskare över hela världen skulle kunna prova och upptäcka vår regions viner. Fontanafredda har musklerna att visa upp det och vår förhoppning är att det hjälper dem som inte har samma möjlighet.” 🍷

Små partier!

Håll utkik efter följande producenter som arbetar med skalmacerering i Systembolagets små partier: Radikon, Paraschos, San Fereolo, Jurtschitsch och Branco Čotar.



Orange är det nya svarta

I samband med att intresset för naturviner ökat dyker uttrycket skalmacererat vitt vin eller så kallat orange vin upp allt oftare. Vad vet du om skalmacererade vita viner?

Text – Pär Strömberg



Vad är orange vin?

Enkelt förklarat kan man säga att det är vitt vin, tillverkat som ett rött vin där druvskalet får ligga med vid jäsningen

och laka ur både tanniner och färg. Detta ger en mörkare – orange – färg.

Hur görs det?

Vinifieringen sker på samma sätt som när man gör röda viner, där vitvinsdruvornas druvskal får ligga med och laka

ur smak och färg under en tid, från några dagar till flera månader. Olika tid på skalen gör olika inverkan på vinet, men gemensamt är att man får struktur, tannin och färg, även av de gröna druvorna.

Hur smakar det?

Skalmacererat vitt vin har snarare stil än gemensam smak. Vinerna uttrycker inte så mycket terroir eller druvsort även om aromatiska druvor är att föredra.

Var kommer det ifrån?

Skalmacererade viner är ingen ny företeelse, snarare ursprunget till alla viner och i exempelvis Georgien är det mer regel än undantag. Det här sättet att göra vin på härstammar från det forna Kaukasien. Det enda som behövdes då för att göra vin var mogna druvor och en större lerkruka. Man mosade druvorna i krukkan, grävde ner krukkan i jorden och lät den stå några månader. Idag görs de bästa orangea vinerna i svala klimat men tillverkas av modiga visionärer i de flesta av alla vinproducerande länder.

Var köper jag det?

Orangea viner eller skalmacererade vita viner har ingen egen benämning på Systembolaget utan går under vanliga vita viner. Det finns heller inte särskilt mycket i ordinarie sortiment trots att efterfrågan blivit större. Vill man få tag i orangea viner bör man hålla koll på Systembolagets små partier som släpps ett par gånger i månaden. Annars finns vinerna garanterat på några av landets bättre vinlistor, krogar och vinbarer och de är här för att stanna. 🍷



Det här sättet att göra vin på härstämmer från det forna Kaukasien.

Lär dig ännu
mer om Pinot
Noir i vår podd
Vin för
Rookies!

En av vinvärldens paradoxer

Pinot Noir är komplex och svårodlad. Det gör att vinerna både tillhör de mest eleganta och dyraste och samtidigt kan uppfattas som bleka och sura.

Text – Thomas Holstein

Att det går trender i druvsorter råder det ingen som helst tvekan om. Det är Pinot Noir ett exempel på. Sedan filmen *Sideways* hade premiär 2004 har efterfrågan på Pinot Noir-viner vuxit i stort sett varje dag.

Paradoxalt så är vinerna inte sällan missförstådda, bleka och sura samtidigt som de tillhör vinvärldens mest komplexa, elegantaste och dyraste viner.

Pinot Noir är nämligen en komplex druva. Den är svårodlad och kräver många arbetstimmar i vingården för att nå rätt mognadsgrad. Utmaningen ligger i att druvan är en känslig liten rackare med ett tunt och bräckligt skal samt att den odlas i svala klimat. Det tunna skalet gör druvan känslig för röt- och svampangrepp och de svala klimaten betyder att den utsätts för knepiga och växlande väderförhållanden.

Pinot Noir tillhör druvfamiljen Pinot tillsammans med Pinot Meunier, som flitigt odlas i Champagne. Familjen innehåller också ett antal gröna druvsorter såsom Pinot Gris och Pinot Blanc. Hela familjen har sitt ursprung i Frankrike. Just Pinot Noir kommer från vindistriktet Bourgogne, där den odlats i århundraden.

Idag är den planterad i distrikt som Champagne, Alsace, Baden, Pfalz och Bourgogne, Oregon och Washington State i USA samt Central Otago på Nya Zeeland där den gemensamma nämnaren just är svala klimat.

Ska du lära dig känna igen Pinot Noir, så ska du ta med dig att vinerna är ljusa, med låg färgintensitet. I unga viner dominerar doften av bär så som hallon, smultron och jordgubbar. Med ålder övergår karaktären mer i dill, kräftspad, läder och jordiga toner. I smaken är vinet silkeslent, mjukt, elegant och fruktigt. 🍷

Pinot Noir och mat

Pinot Noir-vinerna med sin elegans passar superbra till fågel som kyckling, kalkon och anka. Det är också ett bra ostvin – så länge du håller dig till lagrade hårdostar eller vitmögelost.

Olika namn

Pinot Noir har olika namn beroende på var den odlas. I Italien kallas den Pinot Nero, i Tyskland Spätburgunder och i Österrike Blauerburgunder.

Serverings- temperatur

Pinot Noir-vinet vinner på att serveras en aning svalare än andra mera fylliga och sträva röda viner. Servera gärna Pinot Noir kring 14–16 grader, då lyfter du fram druvans fruktiga egenskaper och elegans.

Rödning — till tre viner

Rött, vitt eller rosé? Rödning tillagat på rätt sätt passar hela färgskalan. Med våra lättlagade recept skapar du roliga och vinvänliga höstmiddagar på den kanske godaste av våra fiskar.

Recept och foto – Simon Bajada

Till vitt vin: Fiskpinnar på röding och kokosnöt med asiatisk coleslaw och lime

4 portioner

Fiskpinnar

- > 600 g rödingfilé skuret i 8 bitar
- > 1 dl mjöl
- > 2 ägg
- > 1 dl riven kokosnöt
- > 1 dl panko ströbröd
- > 1 tsk vitpeppar
- > Rapsolja

Asiatisk coleslaw

- > 500 g spetskål, tunt skivad
- > 2 rivna morötter
- > 2 salladslökar, 1 tunt skivad, 1 för garnityr
- > 1/2 dl rostade sesamfrön, till servering

Salladsdressing

- > 1/4 tsk sesamolja
- > 2 msk limejuice
- > 1 msk fisksås
- > 1 msk socker

Salladsdressing

- > 1 lime skuren i klyftor

Nappar nu!
Bästa säsongen för att fiska röding är höst och vinter men odlad röding kan förstås köpas hela året.

1. Blanda salladsdressing.
2. Riv och skiva spetskål, morötter och salladslök.
3. Häll dressing över grönsakerna och blanda ihop.
4. Blanda ströbröd, kokosnöt och vitpeppar i en skål.
5. Häll upp ägg och mjöl i varsin paneringsskål.
6. Salta rödingfiléerna och vänd dem i mjölet.
7. Doppa sedan filéerna i ägg och sedan i blandningen av ströbröd, kokosnöt och vitpeppar.
8. Stek de panerade rödingfiléerna i rapsolja på medeltemperatur i 4–5 minuter på vardera sida.
9. Servera med asiatisk coleslaw, lime och salladslök. Strö sesamfrön över.



I Marin Langhe Bianco.
De asiatiska inslagen i
fiskrätten träffar helt rätt
med vinet Marin som är torrt
och har hög syra. En härligt
fyllig kropp bärs upp av
honung, citrus och mineraler.
Art. nr: 2287, 139 kr

Till rött vin: Gulaschsoppa på röding med vitlöksbröd och färsk timjan

4 portioner

500 g rödingfilé

Potatissallad

- > 1 msk olja
- > 1 hackad lök
- > 1 tärnad morot
- > 2 finhackade vitlöksklyftor
- > 1 tärnad röd paprika
- > 2 tsk paprika
- > 1 tsk fänkålsfrön
- > 1,5 dl vitt vin

- > 500 ml fiskbuljong
- > 400 g passerade tomater
- > 400 g skalad, delad potatis
- > 1 kruka timjan, till servering

Vitlöksbröd

- > 1 baguette
- > 100 g rumstempererat smör
- > 4 finhackade vitlöksklyftor
- > 1,5 dl vitt vin
- > Persilja

1. Sautera lök, vitlök, paprika, fänkålsfrön och morot i olja på medeltemperatur i 5–10 minuter tills allt är mjukt.
2. Lägg i paprikan och sautera i ytterligare någon minut. Håll i vinet.
3. Lägg i fiskbuljong, passerade tomater och potatis.
4. Låt sjuda under lock i 45 minuter till potatisen är mjuk. Stäng sedan av spisen.
5. Sätt ugnen på 180 grader. Blanda vitlök och persilja med smöret. Snitta baguetten och fyll snitten med smörblandningen. Rulla in baguetten i aluminiumfolie.
6. Sätt på spisen igen och lägg rödingen i gulaschsoppan. Koka med lock i cirka 5 minuter till fisken är genomkokt. Stäng sedan av spisen.
7. Ställ in vitlöksbrödet i ugnen i 8 minuter. Öppna sedan aluminiumfolien och låt stå i ugnen ytterligare två minuter.
8. Servera gulaschsoppan med färsk timjan och vitlöksbrödet.

Montepulciano d'Abruzzo. Ett medelfylligt vin med inslag av kryddor, mörka körsbär och örter väljer vi till denna gulasch. Rött vin till fisk hör kanske inte till vanligheterna, men smakerna gifter sig riktigt bra, våga prova! Art. nr: 7126, 79 kr



! Calvet Côtes-du-Rhône Rosé.
Ungdomligt, härligt aromatiskt
och bärigt rosévin med mängder
av mogna jordgubbar och körs-
bärstoner uppbäckade av mineral-
bjuder upp till de nordafri-
kanska tonerna i chermoulan.
Art. nr: 2219, 89 kr

Till rosé: Helrostad röding med chermoula och couscous

4 portioner

1 hel röding, 700–900g

Chermoula (nordafrikansk kryddblandning)

- > 1 kruka koriander
- > 3 hackade vitlöksklyftor
- > 1,5 msk paprika
- > 1 msk mald kummin
- > 1 tsk salt
- > ½ tsk färsk ingefära
- > ½ tsk cayennepeppar
- > 3 msk olja
- > Saft från 1 citron

Couscous

- > 200 g couscous
- > 200 ml hett vatten eller vegetarisk buljong
- > 1 tsk olivolja

För garnering

- > 1 skivad citron
- > 1 skivad salladslök

1. Sätt ugnen på 180 grader.
2. Blanda alla ingredienser till chermoula i en matberedare tills den liknar en pasta.
3. Fyll rödingen med 2 matskedar av chermoula-pastan.
4. Lägg rödingen i aluminiumfolie. Försegla folien.
5. Ställ in rödingen i folie i ugnen 30 minuter.
6. Häll couscousen i kastrull och håll det heta vattnen över. Sätt lock på kastrullen och lämna i 5–10 minuter till couscousen är mjuk. Rör sedan om couscousen och blanda med olivolja.
7. Öppna aluminiumfolien och kontrollera att rödingen är genomkokt. Ta bort skinnet och ös saften över fisken. Toppa med en skivad citron.
8. Servera rödingen med couscous och extra chermoula och skivad salladslök.

Chermoula!

Chermoula är en nordafrikansk kryddblandning som används främst till att marinera fisk och havsmat, men passar även till kyckling- och lammgrytor samt grillmat.



WINE & FRIENDS
testar...

Av – Eva Kuylenstierna

... bästa drycken till champinjonsoppa

Svampsoppa är en riktigt höstklassiker. Men det är inte lika självklart vad du bör dricka till.

Vi lät vår testpanel ta reda på vad som passar till soppa på skogschampinjoner frästa i olivolja och vitlök.



Nicolas Feuillatte Blanc de Noirs
Art. nr: 7592,
329 kr



Gnarly Head Viognier
Art. nr: 6381,
89 kr



Terre de Mistral Blanc
Art. nr: 74324,
109 kr



Fontana-fredda Ebbio
Art. nr: 22300,
119 kr



Torbjörn Rolander
– produktchef vin



Jenny Lindholm
– säljkoordinator



Frida Werander
– Enjoy Wine & Spirits
personliga tränare



Caroline Lindhoff
– receptionist

3p.

Bästa valet,
tror jag.

2p.

Vinets fyllighet
försvinner. Ingen
toppenkombo.

2p.

Soppan påverkas
inte av vinet.
Men vinet upplevs
lite surt till soppan.

1p.

Svampsoppan gillar
inte tanninerna.

*Svampsoppan gillar
inte tanninerna*

3p.

Champagne
passar även till
en umamibomb
som denna.

3p.

Inte dåligt men
inte så bra heller.

2p.

För beskt.
Gillar inte.

För beskt

2p.

Inte så bra som
jag trodde.

4p.

Passar fint.
Min favvo!

Min favvo!

3p.

Känns friskt och
ungdomligt fräsch.
Helt ok!

2p.

Förhöjer smaken
på soppan.

1p.

Strävt, vinet rundar
inte av så bra.
Sämsta valet.

3p.

God kombination
som ger en fin
eftersmak.

1p.

Den småsyrliga
eftersmaken passar
inte till soppan.

*Passar inte
till soppan*

4p.

Härlig bärighet
som funkra bra
mot soppan.

5p.

Mums!

Summa =

13p.

9p.

10p.

9p.

Ostron

Människan har i alla tider ätit ostron. Länges tid var det förbehållet överklassen men idag konsumerar allt fler ostron till vardags.

Text – Thomas Holstein

Arkeologer har hittat riktigt rikligt med ostronskal i köksavfall från stenåldern. Och redan de gamla grekerna använde ostronskal som röstsedel vid val under antiken. Från 1600-talet och framåt serverades ostron till de svenska och danska hoven. Idag konsumerar vi ostron till vardags.

Ostron hör till blötdjuret, mollusker, och är ett slags musslor som bidrar till att minska övergödningen av våra hav. De suger in vatten som passerar gälarna för att där syresätta sig och samtidigt samla in plankton som näring för tillväxten. Det här gör att ostronen är bra på att filtrera vattnet och därmed rena haven.

Ostrea ostronen var fram till 1970-talet vanliga i Frankrike. Ibland kallas de också i folkmun Belon efter området i Bretagne där de växte rikligt innan en parasitinfektion slog ut merparten av det franska beståndet. Ostrea förekommer fortfarande i franska vatten, men är ett exklusivt ostron.

I Sverige växer Ostrea på västkusten, från Varberg i söder till Strömstad i norr. Det växer naturligt på lätt sluttande sandbotten i skyddade vikar på 3–8 meters djup, och kräver friskt vatten utan parasiter och en salthalt på minst 2,4 procent. Vattentemperaturen måste dessutom vara rätt. Bara vissa år är temperaturen tillräcklig för att ostronen ska föröka sig och det infaller ungefär vart femte år.

Crassostrea är idag det vanligaste ostronet i Frankrike och kallas också det japanska jätteostronet. Det upptäcktes på svenska västkusten 2006 och har därefter spridit sig längs kusten. Men den kalla vintern 2010 gick hårt åt de släkten som finns i Sverige och beståndet tunnades ut avsevärt. 🍷

3 heta ostrontips:

Att öppna ostron

Lär dig öppna ostron. På enjoywine.se hittar du en enkel och tydlig instruktionsfilm hur du på ett säkert sätt öppnar dina ostron oavsett om du har ett platt eller avlångt ostron i din hand.

Tillbehör till dina ostron

Det klassiska tillbehöret är citron, som du enkelt klämmer ut över ditt ostron. Helst ska ostronet dra ihop sig av citronsaften, då vet du att det lever. Andra alternativ är tabasco, chilisås eller rödvinvinäger med finhackad schalottenlök.

Vin till ostron

Ostronens umamismak är inte alltid vinvänligt men ett säkert vinval till dina ostron är ett torrt och friskt vitt. Prova till exempel Muscadet från Loire, torr Riesling från Pfalz eller torr Champagne.



Vintips!

Calvet Muscadet
Sèvre-et-Maine Sur Lie
Art nr: 70764
109 kr (750 ml)

A. Christmann Riesling **EKO**
Art nr: 5882
139 kr (750 ml)

Champagne Cuperly **EKO**
Art nr: 7734
369 kr (750 ml)

Ta tåget till vinet

Att tågsemestra är både populärt och klimatsmart. Så häng med oss på tåget till några av Tysklands ledande vinmakare och mest intressanta vinregioner.

Text – Pär Strömberg

Tips!

Om du åker via Hamburg finns det en schysst ölbar som heter Bierbar Am Hauptbahnhof på tågstationen.

Tåga till Tyskland

Nattåg Stockholm – Köpenhamn (ca 8 timmar), Köpenhamn – Hamburg (ca 5 timmar). Från Hamburg väljer du sedan destination i Tyskland. Siktar man på Rhendalen eller Franken så är tåg lämpligt hela vägen, till Mosel kan bil behövas om man inte kollar bussar och lokaltrafik på plats.

Pfalz:

Weingut Christmann ligger i byn Gimmeldingen i Pfalz. Christmann har specialiserat sig på torra Rieslingviner och Spätburgunder. De förfogar över 20 hektar förstklassiga vingårdar, odlar biodynamiskt och tar gärna emot besökare.
weingut-christmann.de/en

Weingut Friedrich Becker i Schweigen, södra delen av Pfalz, precis på gränsen till Frankrike. Här huserar en av de stora pionjärerna i tysk vinnäring. Ägorna och huset med tillhörande källare har funnits i familjens händer under lång tid. Anses vara den bästa producenten av Spätburgunder i Pfalz.
friedrichbecker.de

Rheinhessen:

Weingut Gunderloch grundades år 1890 och ligger i byn Nackenheim. De bästa vingårdarna är Nackenheim, Nierstein och Rothenberg. Gunderloch är kända både för sina smakrika torra viner och för sina enastående ädelsöta viner från Rothenberg.
gunderloch.de

Baden:

Weingut Dr. Heger ligger i området Kaiserstuhl i distriktet Baden. Kaiserstuhl är en utslöcknad vulkan som har satt sin prägel på hela områdets jordmån. Egendomen grundades 1935 av Dr. Max Heger, som var en mycket vinintresserad läkare och gårdens bästa viner kommer från branta sluttningar i närheten av byn Ihringen.
heger-weine.de/en



Weingut Christmann, Gimmeldingen

Maximin Grünhaus, Mosel



Till de vinodlande delarna av Tyskland tar det knappt ett dygn om man åker tåg från Stockholm. Från Malmö går det betydligt fortare.

Franken:

Juliussspital är en stiftelse som grundades år 1576 av ärkebiskopen Julius Echter von Mespelbrunn i Würzburg. Juliussspital äger betydande delar av distriktets bästa vingårdar. Alla pengar som tjänas in återinvesteras i stiftelsen som driver ett sjukhus och ett äldreomsorgshem.
juliussspital.de

Mosel:

Maximin Grünhaus är en av Mosels verkligt anrika egendomar som kan räkna sin historia ända tillbaka till romartiden. På 600-talet donerade Frankernas Kung Dagobert hela egendomen till klostret Sankt Maximin i Trier. I slutet av 1700-talet sekulariserades egendomen av Napoleon och i slutet av 1800-talet så tog den nuvarande ägarfamiljen von Schubert över.
maximinguenhaus.de/en

Rheingau:

Weingut Josef Spreitzer grundades år 1641 och ligger i byn Oestrich. Idag drivs familjeegendomen av bröderna Andreas och Bernd som på ett drygt decennium fört egendomen från anonymitet till att bli en av distriktets mest välrenommerade producenter.
weingut-spreitzer.de

Nahe:

Gut Hermannsberg grundades i början på 1900-talet som kejserlig preussisk mönsteregendom. I ett naturskönt läge på steniga och branta sluttningar skapades här några av Tysklands finaste vingårdar. Gut Hermannsberg köptes 2009 av familjen Reidel. På ett fåtal år har de nya ägarna återuppväckt den slumrande potentialen och gör idag några av Tysklands främsta vita viner.
gut-hermannsberg.de/en

Takten på vit och svart tryffel, de största dyrgriparna, inleds i oktober och pågår året ut.

Tryffel

— skögens guld!



Tryffelälskare har funnits i alla tider. Redan faraonerna njöt av den mytomspunna svampen och även romarna lät sig väl smaka. Många gånger splittrar tryffelsmaken människor i två läger: de som älskar smaken och de som inte uppskattar den fullt lika mycket. Dyrbar är den hur som helst och svår att hitta då den växer under jord.

Text – Elisabeth Askefalk

Sambandet mellan utbud och efterfråga följs åt även i matens värld. Tryffel är nästan omöjlig att odla och

det förklarar till viss del priset som kan vara uppåt 70 000 kronor per kilo för vit tryffel. Andra menar att ryktet som afrodisiakum också kan spela in, alltså förmågan att väcka lustkänslor via doft och smak.

Att det är en dyrgrip är det ingen tvekan om, å andra sidan räcker det med ynka 10 gram tryffel per person och pastatallrik för att den mäktiga aromen ska få smaklökarna att sjunga.

Tryffelns karaktäristiska doft och smak är mytomspunnen sedan lång tid. Ändå är den svår att beskriva. Ordet sensuell förekommer, men också hasselnöt, vitlök och nötaktig används för att lovorda härligheten, och det är inte bara människor som lockas av väldoft. Förr tog plockarna – ”tartufari eller cavatori” – på italienska, ofta grisar till hjälp. Med sitt fantastiska luktsinne hittade de snabbt tryfflarna under jord, men det var desto svårare att hejda dem från att själva äta upp dem! Det gör att lättdresserade hundar oftast har jobbet numera. När hundarna markerat fyndplatsen grävs svampen försiktigt ur jorden. Till utseendet liknar den mest en

skrovlig klump och imponerar föga, men den koncentrerade hanteringen vid vägning och rensning avslöjar dess rätta värde.

Tryffel växer oftast 2,5 till 10 centimeter under jordytan och gärna på rötter av ek-, en- eller hasselnötsträd. De hemliga växtplatserna skyddas noggrant av markägarna så vem som helst kan inte plocka dem, och det lite udda yrket som tryffeljägare ärvs ofta från generation till generation.

Alla tryfflar har samma fina mosaiklikande struktur på insidan men där slutar likheterna. Högst anseende har en vita och svarta tryffeln tack vare sin intensiva doft- och smakrikedom.



Tryffels karaktäristiska doft och smak är mytomspunnen sedan lång tid. Ändå är den svår att beskriva.





Pasta med färsk tryffel, en god olivolja samt riven parmesan är det mest klassiska sättet att äta tryffel i Italien. Men äggrätter av olika slag med finriven tryffel är också vanligt.

Bara att förvara en liten bit i samma låda som en god olja, ost eller ägg ger helt nya smakupplevelser. Men det finns också sommar- och hösttryffel. Den är generellt sett mildare, är inte lika svår att hitta och anses av många som mindre fin.

Vanligaste sättet att äta färsk tryffel i Italien är tillsammans med pasta, en fin olivolja och finriven parmesan, men milda äggrätter med flisor av färsk tryffel är också populära. 🍄

5 goda tryfflar

Sommartryffel

Hårt skrovligt skal och gyllenbrun kärna. Delikat arom som går fint ihop med andra kryddor.

Ursprung: Italien och Frankrike

Säsong: maj – augusti

Vit vårtryffel

Har utmärkta kulinariska egenskaper. Kryddig smak med inslag av vitlök.

Ursprung: Italien

Säsong: januari – april



3

sätt att äta tryffel på en tisdag

1. Rör ihop en pasta med Zeta svampkräm med tryffel.
2. Grilla en lax- eller köttbit och servera svampkräm med tryffelsmak som tillbehör.
3. Fyll färdiga krustader med Zeta svampkräm med tryffel som blandats med riven parmesanost. Skjuts in i ugnen!

Krämig svampkräm med finstämd tryffelsmak. God på en crostini efter jobbet eller som smaksättare i en risotto.

Vit albatryffel

Unik arom med tydliga toner av vitlök.

Ursprung: Italien

Säsong: september – december

Vintertryffel

Smakrik, svart tryffel med intensiv arom, lämplig i varma anrättningar.

Ursprung: Italien och Frankrike

Säsong: november – mars

Hösttryffel

Svart skal och ljus kärna.

Ursprung: Frankrike och Italien

Säsong: september – december

Fontanafredda Ebbio.
Nebbiolo och tryffel är
som hand i handske och
Piemonte i Italien är
adressen för de båda. En
tumregel är att vin och
mat med samma adress bru-
kar matcha fint ihop.
Art. nr: 22300. 119 kr

Spaghetti med svamp och tryffelcrème

4 portioner

- > 400 g Zeta Spaghetti Casa Di Luca
- > 200 g skogs-champinjoner
- > 2 vitlöksklyftor
- > 1/2 dl Zeta Extra jungfruolivolja Classico
- > 1 burk Zeta Crème av svamp med tryffel, 130 g
- > 1/2 dl färsk bladpersilja, hackad
- > salt och peppar

Till servering

- > Riven Zeta Grana Padano 20 mån
- > Zeta Extra jungfruolivolja Fruttato Medio

1. Stek svampen tillsammans med vitlöken i olivolja, salta och peppra.
2. Koka spagettin al dente, låt den rinna av genom ett durkslag.
3. Blanda ihop den med den stekta svampen, svampkrämen och persiljan.
4. Krydda med svartpeppar.
5. Servera genast med extra olivolja och nyriven Grana Padano-ost.

Fler recept
på zeta.nu



Klassiker i ny kostym

Friska, fruktiga och aromatiska. Många svenskar har lärt känna vinregionen Marche tack vare producenten Umani Ronchis viner. Nu får deras Verdicchioklassiker nya utseenden.

Text – Pär Strömberg

De vita italienska viner som gjorde Italien känt som vinland i Sverige på 1960- och 70-talet var Soave från Veneto, Orivieto från Umbrien och Verdicchio från Marche. Gemensamt för dessa viner var den enkla och anspråkslösa stilen och med relativt låg kvalitet.

Vinproducenten Umani Ronchi i Marche var den första som ville förändra bilden av Verdicchio och höja kvaliteten på vinerna. Målmedvetet upphörde de med Amfora-flaskan, skar ner på sitt skördeuttag samtidigt som de ökade densiteten i

vingårdarna genom nyplanteringar. De förbättrade hygien och införde temperaturkontroll i vinkällaren, och fatlagring på både stora och små ekfat.

Umani Ronchi är idag av många ansedd som en av de ledande vingegendomarna i Marche på Italiens östkust. Som pionjär av högt ställda kvalitetsmål i en mindre känd region har Umani Ronchi kontinuerligt lanserat nya toppviner i flera decennier från bland annat de traditionella ursprungarna i Marche för både vita och röda viner. Såväl som från enkla ursprungsbeteckningar till så kallade "superbordsviner" då man





Marche

Marche är en region på östsidan av centrala Italien. På ena sidan avgränsas den av Apenninernas bergskedja och på den andra av Adriatiska havet, där många semesterorter, som Rimini och Riccione ligger. Jordmåner och klimat varierar och det ger olika vinstilar. Marche är mest känt för sina torra vitviner av druvan Verdicchio, som har 35 procent av arealen.



Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore

Art nr: 12419, 99 kr

använt andra druvsorter än de stipulerade för regionen. Resultatet har gett en rad utmärkelser och de mest aktade troféer.

Vingården har fått sitt namn av dess ursprunglige skapare Dr. Gino Umani Ronchi. Han grundade egendomen i Osimo Scalo söder om Ancona i slutet av 1950-talet. Idag äger och driver familjen Bernetti med Michele i spetsen gården och varumärket.

Ansvarig i vinkällaren är Giacomo Mattioli med hjälp av konsulterande vinmakaren Giuseppe Caviola, som tidigare utsetts till "Årets vinmakare" av vinguiden Gambero Rosso.

Förutom de erkänt bra vita Verdicchio- och röda Montepulciano-vinerna från Marche gör Umani Ronchi numera även kvalitetsviner i grannregionen Abruzzo. 2002 började vingården odla ekologiskt och idag är majoriteten av deras vingårdar omställda till ekologisk odling.

I höst lanserar Umani Ronchi nya fräscha etiketter på sina Verdicchioklassiker Casal di Serra Classico Superiore och Casal di Serra Vecchie Vigne. Med nya årgången 2017 tas namnet Casal di Serra bort helt från den senare som i fortsättningen endast heter Verdicchio Vecchie Vigne. 🍷



Verdicchio Vecchie Vigne

Art nr: 72257, 195 kr

För mer information om våra viner och kommande lanseringar, klicka in på enjoywine.se och fliken våra drycker.



Nyheter



AUGUSTI

Cigliuti Barbaresco Vie Erte
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Fratelli Cigliuti
Druva/druvor: 100 % Nebbiolo
Artikelnummer: 95618
Systembolagets inköp: 180 flaskor
Pris: 349 kr



Om vinet: Vinet framställs på vingårdens något yngre rankor och får efter traditionell vinmakning vila 24 månader på slavonska botti och franska ekfat.

Gott till: Fågel, vilt och härliga kött- och svamprytor.

Serveras: Kan lagras i 10-15 år.

Mullig flaska!



SEPTEMBER

3 Finger Jack Cabernet Sauvignon
(Ordinarie sortiment)

Årgång: 2017
Ursprung: Lodi, USA
Producent: 3 Finger Jack Cellars
Druva/druvor: 76 % Cabernet Sauvignon, 9 % Petite Sirah, 8 % Malbec, 7 % Merlot
Artikelnummer: 3528
Pris: 149 kr



Om vinet: Druvorna odlas i East Side Ridge i Lodi, vilket är ett bra klimat för Cabernet Sauvignon. Medelhavsklimat med varma dagar och svala nätter får druvorna att mogna perfekt. Efter alkoholjäsning på rostfria ståltankar lagras 80% av vinet på små amerikanska och franska fat i åtta månader.

Gott till: Smakrika grillrätter av nöt eller vegetariskt. Prova till bakad rotselleri med svamp!

Serveras: Gott att dricka nu men kan lagras i ytterligare 2-5 år. 10-15 år.



AUGUSTI

Cigliuti Barbaresco Serraboella
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Fratelli Cigliuti
Druva/druvor: 100 % Nebbiolo
Artikelnummer: 95353
Systembolagets inköp: 840 flaskor
Pris: 449 kr



Om vinet: Efter handskörd och noggrann selektering av egendomens främsta Nebbiolodruvor från Cru't Serraboella följer en traditionell vinmakning följt av 26 månaders lagring på slavonska och franska ekfat. Därefter får vinet ligga ytterligare tolv månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Smakrika rätter av fågel, vilt och tryffel.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i ytterligare 10-15 år.

26 månader på ekfat!



SEPTEMBER

Gnarly Head Pinot Grigio
(Ordinarie sortiment)

Årgång: 2018
Ursprung: Lodi, USA
Producent: Gnarly Head Cellars
Druva/druvor: 80 % Pinot Grigio, 10 % Chardonnay, 7 % Colombard, 3 % Viognier
Artikelnummer: 6946
Pris: 79 kr



Om vinet: Druvorna skördas vid optimal mognad för att sedan genomgå alkoholjäsning på temperaturkontrollerade ståltankar. Efter jäsningen får vinet ligga ytterligare ett par månader på sin jästfällning för att få lite mer komplexitet.

Gott till: Plockmat, pasta vongole eller i hängmattan.

Serveras: Gott att dricka nu.



SEPTEMBER

Cigliuti Barbera Serraboella
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Fratelli Cigliuti
Druva/druvor: 100 % Nebbiolo
Artikelnummer: 95699
Systembolagets inköp: 960 flaskor
Pris: 199 kr



Om vinet: Druvorna handplockas från familjens egendom i Cru't Serraboella där en noggrann selektering görs redan i vingården. Efter jäsning i temperaturkontrollerade ståltankar får vinet ligga på små, franska ekfat i 16 månader innan buteljering.

Gott till: Smakrika pastarätter, gärna med svamp, eller grillad flankstek med örtsmör.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras i 5-7 år.

100 år gamla stockar!



SEPTEMBER

Gini Contrada Salvarenza Vecchie Vigne Soave Classico
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015
Ursprung: Veneto, Italien
Producent: Gini
Druva/druvor: 100 % Garganega
Artikelnummer: 96180
Systembolagets inköp: 1200 flaskor
Pris: 229 kr



Om vinet: Druvorna skördas manuellt från vingården Contrada Salvarenza vid tre tillfällen under oktober. Musten jäser långsamt på nya, samt ett år gamla, franska barriquer i tempererade källare. Vinet mognar på jästresterna drygt fem månader. Efter buteljering, utan filtrering, mognar vinet ytterligare sex månader.

Gott till: Grillade, stekta eller rökta fiskrätter samt till svampsoppa och lagrade hårdostar som t.ex. Pecorino eller Parmesan.

Serveras: Gott att dricka nu, kan lagras i upp till fem år.

För mer information om våra viner och kommande lanseringar, klicka in på enjoywine.se och fliken våra drycker.



OKTOBER

Kilchoman 100% Islay 9th Edition
(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Islay, Storbritannien

Producent: Kilchoman Distillery

Artikelnummer: 40570

Systembolagets inköp: 300 flaskor

Pris: 849 kr



Om drycken: Framställd av korn som skördades 2007 och 2009. 100% Islay är en unik whisky som verkligen gör skillnad för namnet "from barley to bottle" då kornet till whiskyn hämtas från den egna gården Rockside Farm där det också genomgår traditionell golvmältning. Med sina 20 ppm har 100% Islay en aning mindre rökgig karaktär än övriga varianter från destilleriet.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär alternativt med några droppar vatten.

Serveras: Gott att dricka nu. Vinner ej på lagring.



OKTOBER

La Spinetta Langhe Nebbiolo
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2016

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: La Spinetta

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 90219 för 75 cl / 90688 för 150 cl

Systembolagets inköp: 4800 flaskor 75 cl / 600 flaskor 150 cl

Pris: 209 / 459 kr



Om vinet: Druvorna handskördas och alkoholjäsning sker i rotofermentors i rostfritt stål. Malolaktisk jäsning och lagring på gamla, franska ekfat i tolv månader, och därefter i ståltank i två månader innan buteljering. Flaskorna får ligga ytterligare tolv månader innan försäljning. Ingen filtrering görs.

Gott till: Grillat eller stekt kött av nöt eller vilt.

Serveras: Gott att dricka nu, men kan lagras fem till sju år.



OKTOBER

Paolo Scavino Barolo
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Paolo Scavino

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 92628

Systembolagets inköp: 1800 flaskor 37,5 cl, 3600 flaskor 75 cl, 60 flaskor 150 cl

Pris: 219 / 359 / 849 kr



Om vinet: Druvorna plockas ur vingårdar i Castiglione Falletto, Barolo och La Morra i början av oktober. Musten jäser på roterande ståltank och dras sedan över till franska fat. Vinet lagras tolv månader i barrique och tolv månader på stora franska fat. Vinet lagras ytterligare ett år på flaska innan försäljning.

Gott till: Ost, nöt- och viltkött eller risotto gärna med svamp.

Serveras: Kan lagras i 10-15 år.



OKTOBER

Fontanafredda Alta Langa
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2014

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Fontanafredda

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 91271

Systembolagets inköp: 6000 flaskor

Pris: 169 kr



Om vinet: Druvorna odlas på hög höjd och plockas vid optimal mognad i början av september. Första jäsningen sker på ståltank och får ligga på sin jästfällning till dess att blendet görs. Därefter sker den andra jäsningen på flaska och får därefter ligga 45 månader på sin jästfällning innan degorgering.

Gott till: Mycket trevligt till naturella skaldjur, som aperitif eller till härliga sallader.

Serveras: Gott att dricka nu, men vinner på tre till fem års lagring.

Storlekar för alla tillfällen



OKTOBER

Paolo Scavino Barolo Rocche Dell'Annunziata
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2013

Ursprung: Piemonte, Italien

Producent: Paolo Scavino

Druva/druvor: 100 % Nebbiolo

Artikelnummer: 95115

Systembolagets inköp: 24 flaskor

Pris: 1699 kr



Om vinet: Druvorna skördas för hand och stockarna har en medelålder på 50 år. Vinet mognar 36 månader på slavonska och franska fat där storleken varierar mellan 300 och 7000 liter. Därefter mognar vinet ytterligare sex månader på cementtankar innan det, utan filtrering, tappas på butelj. Vinet får därefter vila 18 månader på flaska.

Gott till: Eleganta och kraftiga köttretter av vilt eller tryffelpasta!

Serveras: Kan lagras i 15-20 år.



NOVEMBER

Kilchoman 9 Year Old 2010
(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Islay, Storbritannien

Producent: Kilchoman Distillery

Artikelnummer: 40571

Systembolagets inköp: 300 flaskor

Pris: 846 kr



Om drycken: Kilchoman Vintage 2010 är den senaste utgåvan i deras Vintage-serie. Årets utgåva är ett lyckat giftermål av 42 bourbonfat och 3 oloroso sherry butts. Totalt har man buteljerat 15,000 flaskor av denna whisky varav 300 godbitar når den svenska marknaden. I sedvanlig Kilchomananda är whiskyn naturlig i färgen och icke kylfiltrerad.

Gott till: Avnjutes företrädesvis solitär alternativt med några droppar vatten.

Serveras: Gott att dricka nu. Vinner ej på lagring.



NOVEMBER

Paolo Scavino Barolo Monvigliero
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Paolo Scavino
Druva/druvor: 100 % Nebbiolo
Artikelnummer: 95241
Systembolagets inköp: 240 flaskor
Pris: 649 kr



Om vinet: Jäsningen sker på temperaturkontrollerade ståltankar. Den malolaktiska jäsningen sker på ekfat och sedan lagras vinet på små, franska barriquer i tolv månader vilket åtföljs av en lagring på ytterligare tolv månader på stora ekfat, sk bottis. Efter tiden på ek ligger vinet ytterligare tolv månader på flaska innan försäljning.

Gott till: Smakrika köttretter av lamm, vilt och nöt samt till tryffelpasta!

Serveras: Kan lagras i 15-20 år.



NOVEMBER

Vors Oloroso Solera Majestad
(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Jerez, Spanien
Producent: Valdespino
Druva/druvor: 100 % Palomino Fino
Artikelnummer: 98030
Systembolagets inköp: 24 flaskor
Pris: 1399 kr för 37,5 cl



Om vinet: Druvorna till vinet kommer från Pago Carrascal i nordvästra Jerez. Denna Oloroso har en ålder på över 50 år. Stor doft med nötiga toner, fat, rostat kaffe och kakaoböner. I smaken är den fylig, komplex och intensiv men samtidigt balanserad med en lång, torr och lätt rökgig eftersmak.

Gott till: Rökt lax eller långlagrad Jamón ibérico.

Serveras: Då den redan är oxiderad i stilen går den utmärkt att spara nästan hur länge som helst.



NOVEMBER

Paolo Scavino Barolo Bric Del Fiasco
(Tillfälligt sortiment)

Årgång: 2015
Ursprung: Piemonte, Italien
Producent: Paolo Scavino
Druva/druvor: 100 % Nebbiolo
Artikelnummer: 95242
Systembolagets inköp: 240 flaskor
Pris: 799 kr



Om vinet: Druvorna till detta vin skördas för hand i början av oktober från familjens 2,5 hektar lilla vingård i Cru't Fiasco i byn Castiglione Falletto. Alkoholjäsningen sker med skalkontakt på roterande, rostfria tankar innan vinet dras om på franska ekfat där även malolaktisk jäsning sker. Efter 24 månader på dessa buteljerar vinet innan ytterligare tolv månaders flasklagring.

Gott till: Eleganta köttretter eller smakrik svamppasta.

Serveras: Kan lagras i 15-20 år.



NOVEMBER

Solera 1842 Med Sweet Vos
(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Jerez, Spanien
Producent: Valdespino
Druva/druvor: 90 % Palomino Fino, 10 % Pedro Ximenez
Artikelnummer: 98028
Systembolagets inköp: 180 flaskor
Pris: 399 kr



Om vinet: Druvorna till vinet kommer från Pago Carrascal som ligger i nordvästra Jerez. Denna Oloroso har en ålder på över 25 år. Restsockret är 45 gr/L. Doften har inslag av nougat, dadlar, russin, mörk choklad och lakrits. Dofterna återspeglas i smaken som är fylig med lång eftersmak med nötiga toner.

Gott till: Perfekt kombination till foie-gras, patéer av olika slag samt mögelostar som Stilton och Gorgonzola.

Serveras: Då den redan är oxiderad i stilen går den utmärkt att spara nästan hur länge som helst.



NOVEMBER

Amontillado Tio Diego
(Tillfälligt sortiment)

Ursprung: Jerez, Spanien
Producent: Valdespino
Druva/druvor: 100 % Palomino Fino
Artikelnummer: 98029
Systembolagets inköp: 600 flaskor
Pris: 229 kr



Om vinet: Druvorna kommer från ett enskilt vingårdsläge som heter Macharnudo alto. Vinrankorna har en ålder på ca 50 år. Druvorna handskördades och jäsning skedde i amerikanska ekfat. Denna sherry har en ålder på över 18 år. Vinet har nötiga toner dominerade av hasselnöt, en elegant ton av smörkola och söta kryddor.

Gott till: Som apéritif eller till mat som rökt fisk, sill, charkuterier, inlagda kronärtskockor och grön sparris.

Serveras: Då den redan är oxiderad i stilen går den utmärkt att spara nästan hur länge som helst.

Beställnings-sortimentet



Piccini Prosecco Extra Dry

Ursprung: Veneto, Italien
Producent: Piccini
Druva/druvor: 100 % Glera
Artikelnummer: 73220
Pris: 95 kr



Om vinet: Druvorna skördas vid optimal mognad och får sin första jäsning på temperaturkontrollerade ståltankar. Den andra jäsningen sker på trycktank, så kallad charmat metod, och vinet får sedan vila på sin jästfällning i 2-3 månader innan buteljering.

Gott till: Som apéritif eller till en typisk italiensk antipasto.

Serveras: Gott att dricka nu.

Ordinarie sortiment

Mousserande

77262	Philippe De Nantheuil Brut	195:-
7592	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	329:-
7734	Cuperly Grande Reserve Carte Verte Brut	EKO 369:-
7779	Segura Viudas Brut Rosado	375 ml 62:-
77107	Tr3 Apor Bubbel Hallon & Persika	75:-

Frankrike

2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay	375 ml 59:-
2295	Blason de Bourgogne Mâcon-Villages Chardonnay	99:-
2219	Calvet Côtes du Rhône Rosé	89:-
2167	Terre de Mistral Reserve CdR	EKO 99:-
10682	Terre de Mistral Reserve CdR 3L BIB	EKO 269:-

Italien

12419	Casal di Serra Verdicchio Classico Superiore	EKO 99:-
2287	Fontanafredda Marin	139:-
2180	Tropo Merlot Cabernet Sauvignon	375 ml EKO 49:-
22310	Donelli Lambrusco Reggiano	69:-
22337	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo	75:-
7126	Umani Ronchi Montepulciano d'Abruzzo Bianchi	EKO 79:-
32228	Selvarossa Salice Salentino	79:-
22467	Piccini Chianti	EKO 89:-
6090	Tajano Rosso Piceno	EKO 89:-
2773	Fontanafredda Briccotondo Barbera	89:-
2368	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo	375 ml 99:-
22300	Fontanafredda Ebbio Langhe Nebbiolo	119:-
2393	Musella Valpolicella Superiore	EKO 129:-
2306	Villa al Cortile Rosso di Montalcino	159:-
73604	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	375 ml 169:-
70227	Fontanafredda Barolo	229:-
2305	Fontanafredda Barolo Serralunga d'Alba	289:-

Portugal

2548	Coragem Douro	3L BIB 249:-
------	---------------	--------------

Spanien

2525	Baron de Ley Reserva	119:-
3713	Castillo Manzano	3L BIB EKO 199:-

Sydafrika

2440	Delaire Graff Chenin Blanc Reserve	179:-
------	---------------------------------------	-------

Tyskland

5882	Christmann Riesling Trocken QBA	EKO 139:-
5921	Tr3 Apor Halvtorr Vitt Vin	3 L BIB 169:-

Ungern

2414	Tr3 apor Oves Vita Riesling Gewürztraminer	70:-
------	--	------

USA

6946	Gnarly Head Pinot Grigio	79:-
6381	Gnarly Head Unoaked Viognier	89:-
5406	Underwood Pinot Gris	119:-

6258	HandCraft Artisan Collection White Zinfandel	3 L BIB 209:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	109:-
6611	Noble Vines 667 Pinot Noir	129:-
6507	3 Finger Jack OV Zinfandel	119:-
3528	3 Finger Jack Cabernet Sauvignon	149:-
6286	Kings Ridge Pinot Noir	159:-
6597	Gnarly Head Old Vine Zinfandel	3 L BIB 269:-
99669	Esprit de Tablas 2014	479:-

Österrike

2699	Jurtschitsch Langenlois Grüner Veltliner	EKO 119:-
2939	Jurtschitsch Langenlois Riesling Reserve	EKO 149:-
5600	Jurtschitsch Rosé vom Zweigelt	EKO 99:-

Sött

4029	Calvet Sauternes Réserve du Ciron	375 ml 109:-
------	-----------------------------------	--------------

Aperitif

8202	Valdespino Fino Inocente Sherry	375 ml 79:-
------	---------------------------------	-------------

Sprit

594	The Brand New Republique Gran Añejo 3 Años Rhum (40%)	700 ml 239:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%)	EKO 240:-
38	Walcher Biostilla Premium Gin (37,5%) 350 ml	EKO 130:-
4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask 40% 700 ml PET	260:-
4666	West Cork Irish Whiskey Black Cask 40% 350 ml PET	140:-
340	Cognac Bossard VS (40%)	700 ml 285:-
573	Kilchoman Machir Bay	499:-
11202	Kilchoman Sanaig (46%)	549:-

Cider

1879	Tr3 Apor Cider Svarta Vinbär & Hallon (4,5%)	EKO 330 ml 15,90:-
1800	Tr3 Apor Cider Äpple (4,5%)	330 ml 15,90:-
1837	Tr3 Apor Cider Äpple (4,5%)	EKO 330 ml 15,90:-

Bladdrycker

1883	Barrels and Drums Ginger Beer (4,5%)	330 ml 18,90:-
1887	Barrels and Drums Moscow Mule (4,5%) 330ml	EKO 330 ml 18,90:-

Beställnings- sortiment

Mousserande

79314	Segura Viudas Brut Reserva	375 ml 79:-
73220	Piccini Prosecco Extra Dry	95:-
75973	Segura Viudas Cava Vega Medien Organic Brut	EKO 129:-
79668	Piccini Prosecco Extra Dry	129:-
77271	Segura Viudas Brut Reserva	139:-
7639	Graham Beck Brut Pinot Noir Chardonnay	159:-
73776	Blason Crémant de Bourgogne Brut	199:-
74043	Gut Hermannsberg Blanc de Blancs Brut	226:-
77259	Fontanafredda 156 Anniversary Brut	229:-
81287	Segura Viudas Reserva Heredad Brut	269:-
88946	Nicolas Feuillatte Brut Réserve	349:-
88946	ovan, finns i tre olika storlekar.	
71578	Dehours Grande Réserve Brut	399:-
77820	Nicolas Feuillatte Brut Fondamental	EKO 439:-
77011	Nicolas Feuillatte Grand Cru Brut Millésimé Blanc de Noirs	439:-
79654	Dehours La Croix Joly Extra Brut	649:-
88943	Nicolas Feuillatte Cuvée Palmes d'Or Brut	1095:-
77197	Sparkle & Co. Cuvée Rosé	EKO 75:-
77905	Graham Beck Brut Rosé	159:-
88944	Nicolas Feuillatte Brut Rosé	449:-

Argentina

73016	Escorihuela High Altitude Chardonnay Viognier	119:-
75229	Escorihuela High Altitude Malbec Syrah	119:-
75808	Decero Cabernet Sauvignon	199:-
75531	Decero Malbec	199:-

Australien

70698	Harewood Estate Cabernet Sauvignon	229:-
75174	Harewood Estate Denmark Riesling	229:-
6305	Wakefield Shiraz	169:-

Chile

70687	De Martino Estate Sauvignon Blanc	129:-
75351	De Martino Legado Reserva Chardonnay	179:-
77178	De Martino Estate Carmenere	129:-
70678	De Martino Legado Reserva Syrah	179:-
75293	De Martino Vigno Old Vines Carignan	329:-

Frankrike

75494	Calvet Varietals Sauvignon	89:-
88431	La Vieille Ferme Blanc	99:-
74324	Terre de Mistral Reserve CdR Blanc	EKO 109:-
70764	Calvet Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie	109:-
74725	Calvet Reserve Sauvignon Blanc	139:-
73810	Blason de Bourgogne Chardonnay	139:-
73218	Perrin Côtes du Rhône Réserve Blanc	146:-
70449	Domaines Schlumberger Pinot Blanc Les Princes Abbés	169:-
70490	Domaines Schlumberger Riesling Les Princes Abbés	199:-
70539	Domaines Schlumberger Pinot Gris Les Princes Abbés	199:-
73796	Grossot Chablis	249:-
75823	Vincent Carême Vouvray SEC	EKO 249:-
79145	Vincent Carême Vouvray Le Peu Morier	EKO 299:-
73332	Grossot Chablis 1er Cru Vaucoupin	329:-
73751	Château de Chamirey Mercurey Blanc	349:-
70536	Domaines Schlumberger Pinot Gris Grand Cru Kitterlé	379:-
70788	La Vieille Ferme Rosé	99:-
79444	Calvet Varietals Merlot	89:-
88349	La Vieille Ferme Rouge	99:-
71826	Calvet Minervois	105:-
88350	Perrin Côtes du Rhône Réserve	146:-
78169	Blason de Bourgogne Pinot Noir	149:-

● 78720	Perrin Côtes du Rhône Nature	EKO	162:-
● 3128	Calvet Vieux Château des Jouans Saint-Emilion		169:-
● 78097	Villard Appel des Sereines		189:-
● 79010	Breton Bourgeil Trinch!		209:-
● 73095	Breton Les Galichets	EKO	229:-
● 74895	Perrin Coudolet de Beaucastel Côtes du Rhône		285:-
● 75207	Perrin Châteauneuf-du-Pape "Les Sinards"		299:-
● 72955	Crochet Sancerre Rouge		299:-
● 79117	Villard St Joseph Fruit d'Avillera		299:-
● 70939	Perrin Gigondas La Gille		299:-
● 75468	Carrille Pouille - Côtes de Castillon	EKO	300:-
● 76105	Château de Chamirey Mercury Rouge		349:-
● 72053	Yann Chave Crozes-Hermitage Le Rouvre	EKO	349:-
● 77555	Domaine Taupenot-Merme Saint Romain		359:-

Italien

● 12434	Donelli Lambrusco dell'Emilia		69:-
● 76609	Due Palme Costa Chardonnay		81:-
● 74236	Umani Ronchi Montipagano Trebbiano d'Abruzzo	EKO	89:-
● 79887	Umani Ronchi Villa Bianchi Verdicchio Classico		99:-
● 70113	Fontanafredda Langhe Chardonnay		109:-
● 74862	Fontanafredda Pradalupo Roero Arneis DOCG		149:-
● 71653	Piccini Donna di Valiano Chardonnay		149:-
● 74104	Fontanafredda Gavi		159:-
● 71921	Terraviva Trebbiano d'Abruzzo	EKO	169:-
● 74683	Umani Ronchi Vellodoro Terre di Chieti Pecorino		184:-
● 75000	Gini Soave Classico	EKO	189:-
● 72257	Umani Ronchi Verdicchio Vecchie Vigne		189:-
● 73146	Umani Ronchi Le Busche		195:-
● 75014	La Spinetta Toscana Vermentino		199:-
● 75765	Agriolas Iselis Nasco di Cagliari		211:-
● 85563	Umani Ronchi Plenio Verdicchio Classico Riserva		214:-
● 74737	Torre Mora Scalunera Rosato		169:-
● 77181	Due Palme Costa Negroamaro		81:-
● 71963	Umani Ronchi Montipagano Montepulciano d'Abruzzo	EKO	89:-
● 2392	Piccini Memoro		89:-
● 75234	Umani Ronchi Podere Montepulciano d'Abruzzo		96:-
● 3025	Umani Ronchi Conero Riserva		120:-
● 79211	Piccini Collezione Oro Chianti Riserva		139:-
● 73947	Due Palme Sangaetano Primitivo di Manduria		140:-
● 71596	Fontanafredda Raimonda Barbera d'Alba		149:-
● 73151	Paolo Scavino Vino Rosso		159:-
● 74883	Terraviva Montepulciano d'Abruzzo	EKO	169:-
● 81254	Poggio Teo Valiano Chianti Classico		189:-
● 71570	Due Palme Selvarossa Salice Salentino Riserva		189:-
● 74957	Piccini Sasso al Poggio		189:-
● 75387	Argiolas Costera Cannonau di Sardegna		195:-
● 75299	La Spinetta Il Nero di Casanova		199:-
● 78094	Musella Valpolicella Ripasso Superiore		199:-
● 75228	Fontanafredda Langhe Nebbiolo		199:-
● 2349	Umani Ronchi Cúmaro Conero Riserva		219:-
● 71901	Paolo Scavino Langhe Nebbiolo		229:-
● 75182	Fontanafredda Barbaresco		249:-
● 99068	La Spinetta Ca' di Pian Barbera d'Asti		259:-
● 72904	Mirafiore Barbera d'Alba		269:-
● 70081	La Spinetta Casanova Chianti Riserva		269:-
● 71752	La Spinetta Langhe Nebbiolo		279:-
● 72518	Mirafiore Langhe Nebbiolo		299:-
● 72367	Umani Ronchi Pelago Marche Rosso		393:-
● 75441	Musella Amarone della Valpolicella Riserva		499:-
● 72789	Mirafiore Barolo		499:-

● 74875	La Spinetta Barbaresco Bordini		499:-
---------	--------------------------------	--	-------

Nya Zeeland

● 70383	Gimblett Gravels Chardonnay		159:-
● 75215	Misty Cove Sauvignon Blanc	EKO	169:-
● 2140	Misty Cove Pinot Noir	EKO	239:-

Spanien

● 83536	Baron de Ley Blanco		109:-
● 73080	Castro Valdes Albariño		159:-
● 73396	Sin Palabras Albariño		189:-
● 75344	Baron de Ley Club Privado		119:-
● 72445	Baron de Ley Varietales Graciano		139:-
● 71277	Tr3 Apor fruktigt rött vin	3 L BIB	199:-
● 74286	Costers del Prior		239:-
● 73327	Baron de Ley Finca Monasterio		289:-
● 2525	Baron de Ley Reserva	MAGNUM	329:-
● 75908	Vi de Guarda		395:-

Tyskland

● 75877	Gunderloch Fritz's Riesling		155:-
● 71575	Maximin Grünhäuser Maxim Riesling		165:-
● 73386	Gut Hermannsberg Riesling Trocken		188:-
● 6708	Juliuspital Würzburger Silvaner Kabinett Trocken		189:-
● 73686	Gunderloch Nierstein Riesling Trocken		215:-
● 79881	Juliuspital Iphöfer Kronsberg Silvaner Trocken		228:-
● 73347	A Christmann Gimmeldingen Riesling Trocken	EKO	239:-
● 73371	Gut Hermannsberg Vom Vulkan Schlossböckelheimer Riesling Trocken		250:-
● 79186	Maximin Grünhäuser Riesling Herrenberg Kabinett Grosse Lage		259:-
● 73740	Maximin Grünhäuser Riesling Alte Reben		285:-
● 73701	Gunderloch Pettenthal Riesling GG		440:-
● 81502	Christmann Meerspinne Riesling GG	EKO	499:-
● 72935	Tr3 Apor Friskt Rosévin med Fruktig Smak	3 L BIB	169:-
● 82423	A Christmann Spätburgunder	EKO	210:-

USA

● 79416	Underwood Pinot Gris	375 ml burk	80:-
● 75850	Gnarly Head Chardonnay		119:-
● 76173	Noble Vines 446 Chardonnay		149:-
● 79983	Qupé Bien Nacido Cuvée Chardonnay Viognier		199:-
● 79982	Au Bon Climat Santa Barbara County Chardonnay		289:-
● 77081	Côtes de Tablas Blanc		319:-
● 71948	Au Bon Climat Hildegard		429:-
● 79987	Au Bon Climat, Nuits-Blanches au Bouge, Chardonnay		479:-
● 73041	Esprit de Tablas Blanc		499:-
● 70039	Underwood Pinot Noir	375 ml burk	80:-
● 74570	Gnarly Head Petite Sirah		99:-
● 78953	Noble Vines The One		149:-
● 79984	Qupé Bien Nacido Syrah		249:-
● 79975	Au Bon Climat Santa Barbara Pinot Noir		299:-
● 71602	Côtes de Tablas Rouge		379:-
● 72017	Au Bon Climat Nebbiolo Bricco Bon Natale		429:-
● 79985	Au Bon Climat Pinot Noir, Knox Alexander		549:-

Österrike

● 73870	Josef Ehmoser Wagram Terrassen Grüner Veltliner		149:-
● 73942	Jurtschitsch Grüner Veltliner Stein	EKO	189:-
● 73867	Josef Ehmoser Hohenberg Grüner Veltliner		209:-
● 79553	Tement Sauvignon Blanc Klassik		219:-
● 79554	Tement Gelber Muskateller Steirische Klassik		219:-
● 73063	Jurtschitsch Grüner Veltliner Loisberg EG	EKO	299:-
● 73741	Jurtschitsch Riesling Zöbiger		

	Heiligenstein EG	EKO	319:-
● 6695	Markowitsch Classic Pinot Noir		109:-
● 76850	Markowitsch Rubin Carnuntum Zweigelt		189:-
● 87686	Markowitsch Pinot Noir		199:-

Sött

● 3748	Lakka Hjortronvin	375 ml	89:-
● 76189	Spinetta Bricco Quaglia Moscato d'Asti	375 ml	109:-
● 70607	Fontanafredda Moncucco Moscato d'Asti	500 ml	149:-
● 78005	Valdespino El Candedo Pedro Ximenez	375 ml	149:-
● 70637	Umani Ronchi Maximo Botrytis Cinerea	375 ml	225:-
● 70696	Musella Recioto della Valpolicella	375 ml	300:-

Sprit

● 716	The Brand New Republique Mango (32%)	225:-
● 87772	Walcher Limoncello Gran Gourmet (25%) EKO	209:-
● 334	Walcher Grappa Gewürztraminer (37,5%)	239:-
● 77776	Christian Drouin Pommeau de Normandie (17%)	299:-
● 85812	Marskin Ryppy Marskens Snaps (40%)	299:-
● 80502	Le Gin de Christian Drouin (40%)	449:-
● 87007	La Blanche de Drouin Eau de Vie de Cidre (40%)	449:-
● 86211	Le Calvados de Christian Drouin, Sélection (40%)	449:-
● 70058	Musella Grappa di Amarone (42%)	50 cl 449:-
● 70379	La Spinetta Grappa di Pin (41%)	50 cl 499:-
● 83040	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge Réserve (40%)	549:-
● 86320	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge VSOP (40%)	699:-
● 86609	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge XO (40%)	899:-
● 82453	Le Calvados de Christian Drouin, Pays d'Auge Hors d'Age (42%)	1099:-

Cider

● 82804	Drouin Cidre Bouché Brut de Normandie (4,5%)	79:-
---------	---	------

Vi reserverar oss för eventuella förändringar i artikel, sortiment och pris. På enjoywine.se hittar du fler nyheter i beställningssortimentet.

Alwin Jurtschitsch på Weingut Jurtschitsch tillhör en ny generation vinmakare i Österrike, vars arbete i vingårdarna har rönt stora framgångar de senaste åren. Han menar att vinframställning inte behöver vara tradition utan kan vara en cool livsstil.

Text – Pär Strömberg



”Vi jobbar hårt och dricker gott vin för inspiration.”

Hur kom du in i vinbranschen?
– Jag ville utforska vinvärlden och inte bara gå i mina fäders fotspår. Under sex år reste, arbetade och studerade jag utomlands. Till slut var det dags att bli kreativ på min egen familjegård i Langenlois i Kamptal, dit jag återvände och började 2007.
Vad är drivkraften för dig?
– Det som driver oss varje dag är att bli bättre vinodlare och vinmakare. Jag vill vara en bra förebild för mina barn, och visa att lantbruk inte bara är hårt arbete, utan även roligt och där man kan leva ett lyckligt liv.

Vad är den svåraste och den roligaste delen av jobbet?
– Skördetiden är både svårast och roligast. Det är en typ av kaos men på ett bra sätt. Vi jobbar hårt och dricker gott vin för inspiration. Vi bjuder in unga vinmakare från hela världen för att skörda. Allt slutar i en stor efter skörden-fest!
Österrikiskt vin ökar stadigt i popularitet. Kan du förklara varför?
– Vi kommer aldrig att bli en stor aktör när det gäller volym och det mesta vinet som produceras i Österrike dricks också här. Men det finns en ny generation unga vinproducenter som tror på sin terroir och skapar en unik österrikisk stil i varje region.

Vilket av dina egna viner är din favorit?

– Kanske Grüner Veltliner Käferberg 2010, en komplicerad årgång men vinerna blev unika. Riesling ”Quelle” 2013 är också en favorit.

Finns det andra vinmakare som du också gillar?

– Åh, det är många, men Labet från Jura, Richard Leroy i Loire och Jauma från Adelaide Hills är några favoriter.

Vad tipsar du om att äta till dina viner?

– Jag vill helst inte tala om för folk vad de ska uppleva, men jag vill att mina viner ska fungera som bra bakgrundsmusik för en trevlig middag. 🍷

Smaka på Alwins viner



Jurtschitsch
Langenlois
Grüner Veltliner
Art nr 2699
119 kr



Jurtschitsch
Langenlois
Riesling
Art nr 2939
149 kr

Returadress:

Enjoy Wine & Spirits AB Alsnögatan 11 SE-116 41 Stockholm

Avsändare: Bring Citymail, Box 90108, 120 21 Stockholm



B

PORTO BETALT

