

GRUNDERNA TILL VINPROVNING STYRELSENS "BEST OF" VINER

2024-01-23

EWA OCH BJARNE



JURYNS MOTIVERING:

En klart lysande sommelierstjärna som haft stora framgångar både som tävlings-sommelier och som hjärnan bakom Michelinbelönade restaurang Ångs vinlista. Dessutom en stark profil, kraft och förebild i branschen genom sitt arbete att lyfta fram den nya generationens sommelierer.

Årets dryckesprofil EMMA ZIEMANN

En aldrig sinande nyfikenhet och passion för vin har tagit Emma Ziemann till toppen av den svenska sommelierliga. Nu använder hon sin position och erfarenhet för att lyfta fram den kommande generationens yrkesprofis.

Text | Andreas Grube Foto | Kristian Sahlberg

SVENSK SOMMELIERMÄSTARE TRE gånger (2018, 2022 och 2023) och en tredjeplats i Nordiska Mästerskapen nu höstas. Dessutom föreläsare, tävlingsledare för Lily Bollinger Award och, inte minst, källarmästare på Ång, den enstjärniga restaurangen på Åstad Vingård.

Snacka om kometkarriär.

– Haha, ja det är roligt när jag kollar tillbaka på vad jag hållit på med de senaste tio åren. Man är ju så inne i det man gör för stunden så att man inte binner reflektera, men jag inser ju att jag ändå har hunnit med en hel del, säger Emma Ziemann när vi hörs över telefon en gråkall novemberförmiddag. Hon fortsätter:

– Samtidigt finns det alltid fler saker att upptäcka och lära sig. Jag är fortfarande väldigt nyfiken av mig och känner mig verkligen inte mätt och nöjd på långa vägar.

Emma Ziemann säger att mycket av hennes drivkraft, utöver en stark nyfikenhet, springer ur att hon är en självkritisk person som alltid vill bli bättre och göra mer.

– Samtidigt känner jag att jag så smått börjar lära mig att faktiskt luta mig tillbaka och njuta ibland, och se på vad jag faktiskt har utträttat.

IVINSVERIGE HAR Emma varit ett välkänt ansikte i många år vid det här laget, men de senaste åren har hon varit mer aktuell än någonsin, dels genom de båda SM-gulden 2022 och 2023, dels genom att hon var med och satte Halland och restaurang Ång på den gastronomiska världskartan.



1

NÄR RESTAURANGEN NYÖPPNADE sommaren 2022 var det med en välfylld och välkurerad vinkällare signerad just Emma Ziemann. Redan samma år återfick Ång också sin stjärna i Michelinguiden.

– Ång är den andra vinkällaren jag har haft förmånen att bygga upp från grunden, den första var Wolfgang Vincafé i Göteborg. Det var ett otroligt kul arbete och det gick jättefort, jag hade två månader på mig från det att jag började köpa in vin till att vi slog upp dörrarna. Det är en ynnest att få ta sig an ett sådant uppdrag, det handlar ju om hela vår dryckesprofil, att förklara vad Ång är genom flaskor.

Vad är nästa stora mål i karriären?

– Jag har bestämt att jag ska köra både EM 2024 och sedan VM 2026, och sen är planen att jag ska pensionera mig från tävlandet och börja jobba ännu mer på andra sidan, för att lyfta fram en ny generation tävlings-sommelierer. Jag har ju insett att jag är senior nu, det är min tur att ge tillbaka till de nya och unga! Det känns superkul att se den nya generationen växa till något som säkert kommer vara ännu bättre än mig, säger hon.

Vad är det allra roligaste med ditt jobb?

– Jag har nog alltid varit så fascinerad över ur allting hänger ihop. Att först läsa mig till kunskap och att sedan koppla ihop de punkterna med smaken av ett vin. Mitt jobb handlar ju om match making, och det roligaste och bästa jag vet är att vara den som sätter rätt vin till rätt sammanhang och rätt person. Det är i grunden vad mitt jobb går ut på. |



2

EMMA ZIEMANN

Ålder: 34 år.
Familj: Maken Erik och en son på tre år.
Bor: I Kungälv.
Yrke: Sommelier, källarmästare och föreläsare.
Dricker helst en ledig kväll: "Gud vad svårt att svara på, jag är så sjukt mycket en humör-drickare, jag är väl skadad som alla sommelierer. Men just nu är jag inne i en chenin blanc-fas, både från Frankrike och Sydafrika".

1. Restaurang Ång, där Emma Ziemann är källarmästare och ansvarig för vinlistan.
2. Emma Ziemann har utnämnts till Svensk sommeliermästare, vunnit Lily Bollinger award och nu utsetts Årets dryckesprofil.

GRUNDERNA TILL VINPROVNING

- Det finns inget rätt eller fel då det gäller vad man gillar – allt är individuellt
- Dock är det skillnad i kvaliteten på vinet
- Varför skall man hålla på och prova och jämföra olika viner med varandra?
 - Att prova och diskutera hur olika viner uppfattas vid detta tillfälle är ett mycket bra sätt att lära sig, utveckla sina sinnen, man lär, vid varje tillfälle alltid något nytt, att prova är att utvecklas.
- Det en person gillar kan för en annan vara något man *inte* gillar
- Det är viktigt att komma ihåg att alla kan bli bättre på detta. Det krävs endast ett normalt lukt- och smaksinne och en smula koncentration.

ATT TÄNKA PÅ VID VINPROVNING

- Ljuset - bra ljus i lokalen, att ha en vit duk/servett är bra
- Glaset – rent, att ha ett särskilt provningsglas är bra
- Undvik störande lukt eller smak – försök vara i en neural miljö
- Temperaturen på vinet – vitt/rosé ca 9-12 grader, rött ca 16-20 grader, kolla på flaskan



HUR ANVÄNDER VI VÅRA SINNEN?



TITTA

KLARHET – FÄRGNYANS

INTENSITET – KONSISTENS

MOGNADSGRAD

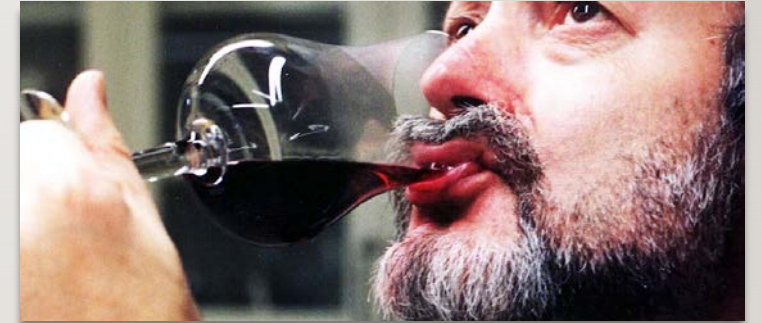


DOFTA

KORREKT, REN DOFT (DEFEKT DOFT)

INTENSITET – AROMAFAMILJ

MOGNADSGRAD



SMAKA

SÖTMA – FRISKHET – FYLLIGHET

ALKOHOL – STRÄVHET – INTENSITET

MOGNADSTONER – EFTERSMAK

FILMTAJM MED JOE FATTORINI

FRÅN GODARE.SE

TITTA

- Klarhet: Oklar, slöjig, klar, kristallklar
- Färg: Grönt inslag, blek/gul, gyllene, brun Purpur, rubin, röd/brun, tegel, läder
- Djup: Ljus, lätt, medel, djup, mörk
- Viskositet: Vattnig - oljig
- Kolsyra: Spritsig, pärlande, mousserande

DOFTA

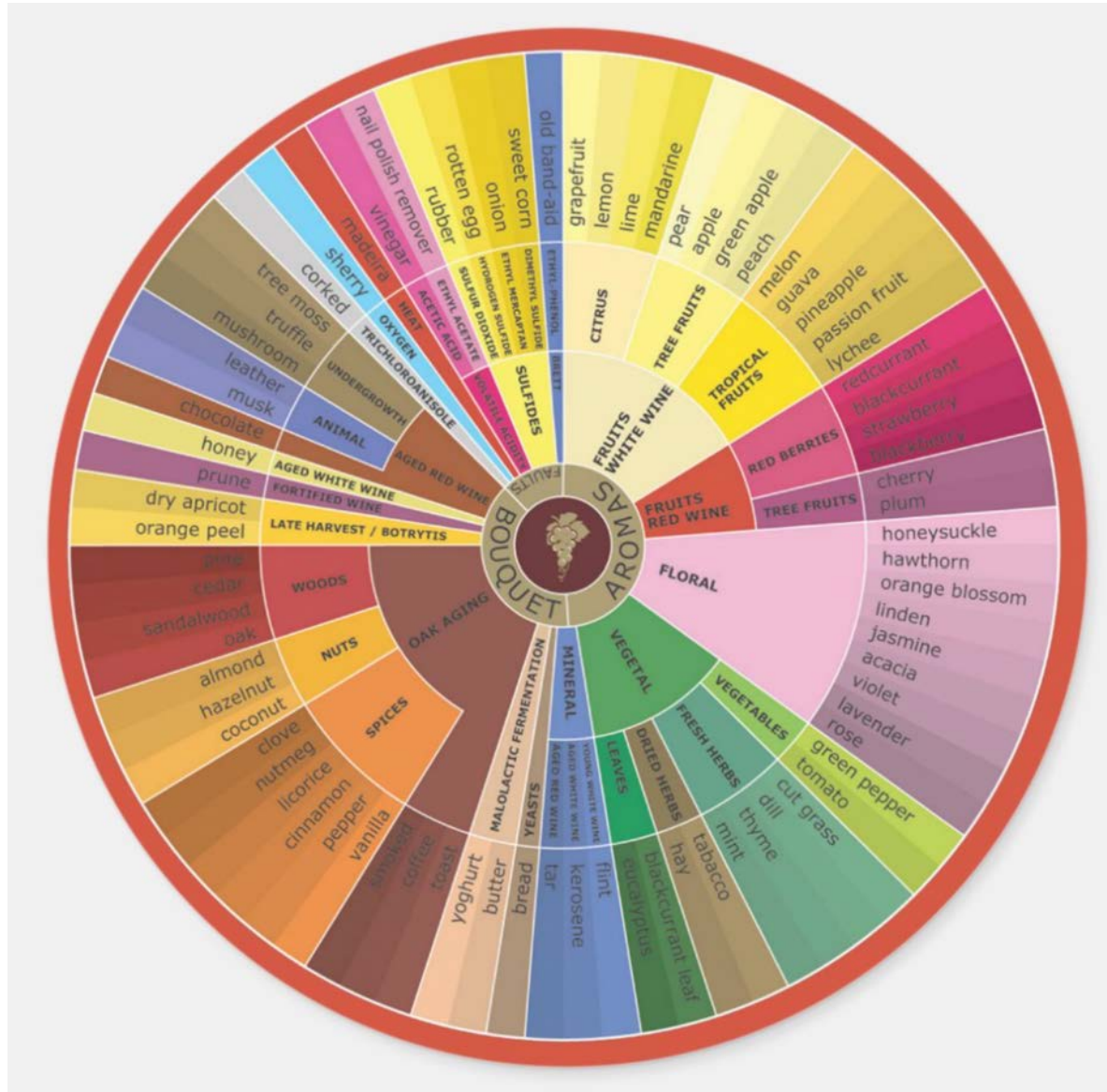
Djup: kraftig, enkel-stor, sammansatt

Ålder: Ung fruktig - utvecklad mogen

Karaktär: Botrytis (ädelröta), bränd, cederträ, hallon, honung, kryddig, rökig, skiffer, svarta vinbär, svavel, (felaktig, tex jäst, kork, ättika)

Druva: Typisk druvkaraktär som Muscat, Riesling, Gewurtztraminer, Cabernet etc

AROMAHJULET



SMAKA

Sötma: Torr, halvtorr, halvsöt, söt

Syra: Liten, frisk, god, markerad

Garvsyra: Mjuk, torr, hård, kärv

Kropp: Tunn, lätt, medel, kraftig

Längd: Kort - mycket lång eftersmak

Karaktär/arom: Bränd, flinta, grön, jordig, kola, kryddig, nöt, saftig, sammet, svatra vinbär, tryffel, metal, träig, viol

SAMMANFATTNING

Balans: Obalanserad, god, mycket välbalanserad

Kvalitet: Dålig, grov, hygglig, fin, utmärkt, harmonisk, elegant, ädel

Poäng: Skala; 1 till max 20 poäng

Prisvärde: Ej prisvärt, prisvärt, mer än prisvärt, fyndvin

TIPS PÅ SIDOR ELLER NYHETSBRÄV

- www.vinborsen.se
- www.folkofolk.se
- www.tryffelsvinet.se
- www.alftumble.com
- www.wineaffair.se
- www.barrique.nu
- www.vivino.com

Har många provningar inkl mat på sin restaurang i Göteborg



STYRELSENS FAVORITVINER

Åsa: Meinklang Naken 70361 131:-

Alf: Couvent des Jacobins 5798 221:-

Tony: Bread & Butter Pinot Noir 76671 171:-

Annelie: Governo Sangiovese 74410 171:-

Ewa: Château Les Trois Manoirs 55084 149:-

Bjarne: Meerlust Rubicon 2026 351:-

ÅSAS FAVORIT





VIN, VITT VIN, FRISKT & FRUKTIGT

Meinklang Naken Grüner Veltliner, 2022

Österrike

Flaska · 750 ml · 11 % vol.

Nr 70361

129:-

172 kr/l

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med liten strävhet, inslag av päron, aprikos, gröna äpplen, vitpeppar och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C till vegetariskt eller till rätter av fågel eller fisk.



Sockershalt
<0,3 g/100ml

ODLING & PRODUKTION

EKOLOGISKT



Handla online

Beställ till en av våra butiker, ombud eller med hemleverans.

Lägg i varukorg



^ Produktinformation

RÅVAROR

Grüner veltliner.

URSPRUNG

Weinland Österreich är en övergripande ursprungsbezeichnung som innefattar Niederösterreich, Burgenland, Steiermark och Wien.

PRODUCENT

Meinklang

OM PRODUCENTEN

Meinklang drivs av familjen Michlits och ligger i Burgenland. Egendomen är certifierad för biodynamisk odling.

TILLVERKNING

Musten fick spontanjäsa och vinet vilade sedan en tid med sin jästfällning. Vinet buteljerades utan filtrering.

ÄRGÅNG

2022

VISSTE DU ATT...

Grüner veltliner är Österrikes mest odlade druva och upptar cirka en tredjedel av landets odlingsareal.

MER INFORMATION

Producenten uppger att detta är ett naturvin.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



^ Smakbeskrivning

FÄRG

Något oklar, ljusgul färg.

DOFT

Fruktig, nyanserad doft med inslag av gula päron, ananas, vitpeppar, fläder och mandarin.

SMAK

Fruktig, nyanserad, mycket frisk smak med liten strävhet, inslag av päron, aprikos, gröna äpplen, vitpeppar och grapefrukt.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



^ Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Antipasti

Småplock som oliver, tapenade, parmesan, skinka, korb, bröd och olivolja. Salt och fett dämpar eventuell fruktsyra, strävhet och beska i drycken. Oliver och tapenade har dock en del syra och umami att ta hänsyn till. Ljust öl är en bra universal dryck, men även vitt, rosé och mjukare rött går bra till. Sherry är annat alternativ.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Citron- och örtbakad kyckling

Dubbelmarinerad fläskfilé

Friterad ostronskivling med jordärtskockspuré

Ghorme sabzi - persisk lammgryta med örter

Visa fler maträtter

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Serveras vid 8-10°C till vegetariskt eller till rätter av fågel eller fisk.



FISK



FÅGEL



GRÖNSAKER

SERVERINGSTIPS

Serveras vid 8-10°C till vegetariskt eller till rätter av fågel eller fisk.



FISK



FÅGEL



GRÖNSAKER

ÅSA TYCKER:

- *Favoritviner varierar ju över tid. Man kan "snöa in" på en druva/ett vin under en period och sedan kan man plötsligt tröttna på det.*
- *Undantag är väl klassiska kvalitetsviner/druvor, men då hamnar man ju oftast i en helt annan prisklass.*
- *Meinklang Naken sprang vi på av en slump på Systembolaget i Bäckebol i våras. Skulle ha ett vin till musslor, men det som vi brukade ha var slut. Fick en del förslag varav detta var det ena. Här fastnade vi för flaskan(hmmm 🤔)Hade ju provat druvan Gruner Veltliner förut och tyckt den var trevlig.*
- *Vinet passade alldeles utmärkt till Moules Frites.*
- *Drack det också plain på altanen i somras, men har också provat till skaldjur och lättare fiskrätter.*
- *Och vad skall man dricka till Österrikes nationalrätt, kalvscnizel om inte en Gruner Veltliner!*

ALFS FAVORIT





VIN, VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

Couvent des Jacobins Bourgogne Blanc, 2022

 Frankrike, Bourgogne

Flaska · 750 ml · 13 % vol.

Nr 5798

219:-

292 kr/l

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, smör, mineral, nötter, kryddor och citron. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till rätter av ljust kött eller till lättare rätter av lammkött.



Sockerhalt
<0,3 g/100ml

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



Handla online

Beställ till en av våra butiker, ombud eller med hemleverans.

Lägg i varukorg 



Hitta varan i butik

Se om varan finns inne för tillfället och var du hittar den

Välj butik

Produktinformation

RÅVAROR

Chardonnay.

URSPRUNG

Bourgogne ligger i mellersta Frankrike. Druvorna till detta vin kommer från vingårdar i Côte d'Or, Chalonnais och Viré-Clessé.

PRODUCENT

Louis Jadot

OM PRODUCENTEN

Maison Louis Jadot grundades 1859 av Louis Henry Denis Jadot. Företaget äger 210 hektar vingårdar på flera olika platser i Bourgogne och man köper även in druvor från långtidskontrakterade odlare. Totalt producerar man cirka 150 olika viner från kommunviner till grand cru. Vinerna från de egna vingårdarna buteljeras med olika avsändare som Domaine Louis Jadot, Les Héritiers Louis Jadot och Domaine Gagey. Vinmakare är Frédéric Barnier.

TILLVERKNING

Vinifieringen skedde på både ståltank och ekfat.

ÅRGÅNG

2022

VISSTE DU ATT...

Druvsorten chardonnay är mycket populär bland vinodlare över hela världen. Den är enkel att odla, anpassar sig lätt till olika klimat, är utmärkt att blanda med andra druvor. Chardonnay har därför blivit en av de vanligaste druvorna för att tillverka torra, vita viner. Druvan lämpar sig också väldigt bra för ekfatslagring, vilket är något man tagit fasta på i Bourgogne.

Smakbeskrivning

FÄRG

Ljusgul färg.

DOFT

Nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, brynt smör, mineral, kryddor och citrus.

SMAK

Nyanserad, mycket frisk smak med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, smör, mineral, nötter, kryddor och citron.

SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Ankröst med aprikos-sås

En smakrik och aningen sötsyrlig smak från säsen. Här passar ett fyllig och smakrikt vitt vin, eller ett kryddigt rött vin till. En öl får gärna ha fruktiga aromer och lagom med beska.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Fiskgratäng



Fisksoppa med saffran



Fläskytterfilégryta med svamp och bacon



Grillad halloumisallad



Visa fler maträtter 

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till rätter av ljust kött eller till lättare rätter av lammkött.



FISK



FLÄSK



FÄGEL



LAMM

SERVERINGSTIPS

Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till rätter av ljust kött eller till lättare rätter av lammkött.



FISK



FLÄSK



FÄGEL



LAMM

ALF TYCKER:

Vår motivering:

- ”Couvent des Jacobins är välbalanserat med lagring på ekfat och ståltank. Mycket lätt att kombinera med mat. Allt från gräddiga såser (hög syra) till välkryddat grillat (fylligt). Gör inget om temperaturen är lite högre än 10-12, då kommer mer av vinets aromer fram. Sist men inte minst: bra att bjuda gäster på – de flesta gillar det! ”

TONYS FAVORIT





VIN, RÖTT VIN, KRYDDIGT & MUSTIGT

Bread & Butter Pinot Noir, 2021

USA, Kalifornien

Flaska · 750 ml · 13,5 % vol.

Nr 76671

169:-

225:33 kr/l

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, kryddnejlika, smultron, mjölkchoklad, pomerans och vanilj. Serveras vid cirka 16°C till rätter av stekt fisk, vegetariskt eller till rätter av ljust kött.



Sockerkhalt
0,6 g/100ml



Handla online

Beställ till en av våra butiker, ombud eller med hemleverans.

Lägg i varukorg



Hitta varan i butik

Se om varan finns inne för tillfället och var du hittar den bland hyllorna.

Välj butik

Produktinformation

RÅVAROR

Pinot noir.

URSPRUNG

Kalifornien ligger på USAs västkust.

PRODUCENT

Bread & Butter Wines

OM PRODUCENTEN

Bread and Butter Wines har sitt säte i Napa i norra Kalifornien. Vinmakare är Linda Trotta.

LAGRING

Vinet har lagrats på franska och amerikanska ekfat.

ÄRGÅNG

2021

VISSTE DU ATT...

Pinot noir är en av de druvsorter som har odlats längst av människan. Forskning påvisar att den blev kultiverad för cirka 2 000 år sedan. Det är en känslig och svårödlad druva som blivit mer och mer populär de senaste decennierna. Idag odlas pinot noir med framgång i de flesta svala klimat i vinvärlden. Exempelvis i norra Kalifornien, Chile, Nya Zeeland samt i Bourgogne där den har sin hemvist.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Smakbeskrivning

FÄRG

Ljus, röd färg.

DOFT

Kryddig, nyanserad doft med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, kryddnejlika, mjölkchoklad, kanel, örter och vanilj.

SMAK

Kryddig, nyanserad smak med fatkaraktär, inslag av jordgubbar, kryddnejlika, smultron, mjölkchoklad, pomerans och vanilj.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Passar till

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Citron- och örtbakad kyckling

Citronen gör att rätten är syrlig och frisk. Det möts bäst av ett friskt vitt vin, som gärna kan vara aromatisk i smaken. En ljusare öl med måttlig beska som saison eller modern lager matchar också syrligheten väl. Ett kryddigt och mustigt rött vin passar också.

→ [Visa fler drycker som passar till rätten](#)

Crêpes/crepes med svamp

Grillad tonfisk

Grillbuffé

Hjortfärsbiffar med kantarellsås

Visa fler maträtter

MATRÄTTER SOM PASSAR TILL DRYCKEN

Serveras vid cirka 16°C till rätter av stekt fisk, vegetariskt eller till rätter av ljust kött.



BUFFÉMAT



FISK



FÅGEL



GRÖNSAKER

SERVERINGSTIPS

Serveras vid cirka 16°C till rätter av stekt fisk, vegetariskt eller till rätter av ljust kött.



BUFFÉMAT



FISK



FÅGEL



GRÖNSAKER

TONY OCH HELÉN TYCKER

- *Vi har fastnat för vinet då det ger en lite oväntad men angenäm doft av kryddighet för att vara ett Pinot Noir. Doften följs sedan upp av samma kryddighet i gommen.*
- *Detta gör att vinet passar perfekt till en kyckling gryta (inte alltför starkt kryddad) eller till grillad hälleflundra (längtar redan till vårens första grillning!). Det funkar även bra som "pratvin"*

ANNELIES "FAVORIT"



Governo Sangiovese 2019

🇮🇹 Italien · Toscana · Flaska · 750 ml · 14% vol · 2019

PRODUKTNUMMER	
7441001	
IMPORTÖR	
Oenoforos AB	
FÖRPACKNING	
Flaska	
ÅRGÅNG	
2019	

Om Governo Sangiovese 2019

Governo Sangiovese 2019 är en förstklassig och unik rödvin som kommer att imponera på dina smaklökar. Det här vinet är skapat med omsorg och hantverk av de bästa druvorna från Italien.

Härkomst: Governo Sangiovese kommer från de soliga och fruktbara regionerna i Italien, där vinodlingstraditionen sträcker sig tillbaka i generationer. Varje flaska speglar stolt dessa rika vinmakerietraditioner och den passion som går in i varje droppe.

Druvor: Governo Sangiovese är gjort på den traditionella italienska druvan Sangiovese, som ger vinet en fyllig och rik smakprofil. Druvorna handplockas noggrant vid optimal mognad för att säkerställa att varje flaska bär på den bästa kvaliteten och uttrycket.

Smak och doft: Vinet bjuder på en elegant och komplex smak, med mogna bärtoner som björnbär, plommon och körsbär. Dessutom uppvisar det angenäma inslag av örter och kryddor, vilket ger en sammetslen och balanserad smakupplevelse. I doften finns inslag av röda bär, blommor och en subtil kryddighet som lägger till en extra dimension till varje sipp.

Mat och serveringstemperatur: Governo Sangiovese 2019 är en perfekt kombination till olika maträtter. Det passar utmärkt till italiensk mat, som pasta, pizza och ostar. För att få fram den bästa smakupplevelsen rekommenderas det att servera vinet lätt kyld vid ca 16-18 grader Celsius. Detta kommer att framhäva dess fruktiga och kryddiga karaktär på allra bästa sätt.

Sammanfattningsvis är Governo Sangiovese 2019 en utmärkt representant för italienskt vinhandverk. Med sin rika smak och doft av mogna bär och örter kommer du att njuta av varje sipp. Perfekt komplement till en trevlig middag eller för att fira speciella tillfällen. Ge dig själv möjligheten att uppleva det bästa av italiensk vintradition med Governo Sangiovese 2019.

Produktdetaljer

FULLSTÄNDIGT NAMN	Toscana IGT Sangiovese Governo all'Uso Toscano 2017 San Leonino
APPELLATION	Toscana
ÅRGÅNG	2017
LAND	Italien
REGION	Toscana
DRUVA	Sangiovese 100%
LAGRING	Barrique
FORMAT	0,75 L
AROMER	Röda frukter
ALKOHOLHALT	14,5 %
TEMPERATUR	18 - 20 °C
SULFITER	Innehåller sulfiter

 TYP AV VIN
Rött

 KROPP
Medel

 REGION
Italien, Toscana

 IDEALISK TILL
Mognade ostar, Vilt, Rött kött

 LAGRAS PÅ FAT
Ingen

 SMAKER
Fruktig

 TILLGÄNGLIGHET
Produkten är inte tillgänglig

Beskrivning

Den toskanska Sangiovese- *regeringen vid den toskanska användningen* av San Leonino föddes i vingårdar belägna i kommunen Castellina i Chianti. Den toskanska *regeringen* är en metod som skilde vinerna i Chianti-området under 1800- och början av 1900-talet.

Det produceras uteslutande med Sangiovese-druvor som skördas under septembermånaden. Vinet fermenterar i cementtankar vid kontrollerade temperaturer. Därefter utför vinet en andra jäsning i barrique för att öka glycerinhalten, vilket ger vinet en mjukare smak, samtidigt som åtstramningen och elegansen bibehålls.

Regeringen för toskansk användning kännetecknas av en intensiv röd färg. Nosen öppnar med aromer av röda frukter, berikade med trevliga kryddig anteckningar. På gommen är den mjuk, rund och behagligt färsk.

Perfekt för att följa rött kött och vilt, det är perfekt i kombination med åldriga ostar.

VIN, RÖTT VIN, FRUKTIGT & SMAKRIKT

Governo Rosso Toscano la Bestia, 2021

🇮🇹 Italien, Toscana

Flaska · 750 ml · 14 % vol.

Nr 72526

101:-

134:67 kr/l

Fruktig smak med fatkaraktär, inslag av mörka körsbär, vanilj, plommon, choklad, kryddor och hallon. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött, till smakrika vegetariska rätter eller till lagrade hårdostar.



Sockerhalt
1,3 g/100ml

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA





DOMAINE

Governo "La Bestia" Magnum



PRODUCENT: Domaine Wines

LAND/REGION: Italien / Toscana

ARTIKELNR: 7124406

PRIS: 189,00 kr

VINSTIL: Rött / Fruktiga & smakrika

DRUVOR: Sangiovese & colorino

ÅRGÅNG: 2018

ALKOHOL: 14 % vol

SOCKERHALT: 9 g/l

LAGRING: Vinet är gott att dricka nu men klarar lagring i minst 2-3 år framöver.

FÖRSLUTNING: Naturkork

BESKRIVNING AV VINET:

Vinet är gjort på den ovanliga Governo-metoden som innebär en andra alkoholjäsning av vinet. Först gör man ett "vanligt" sangiovese-vin och i slutet på denna jäsning tillsätter man colorino-druvor som fått torka direkt på rankan och tappat ca 30% druvjuice. Dessa torkade druvor, med lite russinkaraktär och hög sockernivå, startar en andra jäsning, vilket ger vinet en enorm kraft och längd. Denna metod användes historiskt i Toscana för att "kontrollera" vinets alkoholjäsning, om jäsningen avstannade tillsatte man torkade druvor och jäsningen tog fart igen. Vinet fattagras sedan innan det buteljerar. Mörkröd i färgen, doften är kryddig med inslag av choklad samt solmogna mörka bär. Smaken är kraftig och koncentrerad med inslag av kryddor, choklad samt solmogna körsbär. Vinet har en lång fruktsöt och balanserad avslutning.

MATCHA TILL:

Serveras vid 16-18°C till smakrika grillade köttträtter, vildsvinssalami, feta charkuterier men även till lagrade hårdostar.

Vinet görs i ett samarbete mellan Domaine Wines och flera kontrakterade vingårdar i Toscana.

Provingsnotering:

ANNELIE TYCKER: OM RÄTT VIN

- *Vinet är fruktigt och gott och passar till såväl lamm, nöt, grönsaker, hårdost eller bara att avnjuta i bersån, helt enkelt ett bra pratvin.*
- *Namnet Governo hänger ihop med metoden. Vinet jäser två gånger, vid den sista jäsningen tillsätts druvsorten colorino som fått torka på vinstockarna och detta kallas governo.*
- *Mycket Prisvärt* 🌸🌸

EWAS FAVORIT





VIN, RÖTT VIN

Château Les Trois Manoirs

Frankrike, Bordeaux, Médoc, Crus Bourgeois du Médoc

Flaska · 750 ml · 12,5 % vol.

Nr 55084

148:-

197:33 kr/l

Ordervara, längre leveranstid

Nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, tobak, ceder, peppar, kanel och pomerans. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



Sockershalt
<0,3 g/100ml



Handla online

Beställ till en av våra butiker, ombud eller med hemleverans.

Lägg i varukorg



Hitta varan i butik

Se om varan finns inne för tillfället och var du hittar den bland hyllorna.

Välj butik

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Smakbeskrivning

FÄRG

Mörk, röd färg med tegelnyans.

DOFT

Nyanserad, utvecklad doft med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, tobak, ceder, svarta oliver, kanel och pomerans.

SMAK

Nyanserad, utvecklad smak med fatkaraktär, inslag av torkad frukt, tobak, ceder, peppar, kanel och pomerans.

FYLLIGHET



STRÄVHET



FRUKTSYRA



Produktinformation

RÅVAROR

55% Cabernet sauvignon / 35 % Merlot / 5% Malbec / 3% Petit Verdot / 2% Cabernet franc

ÅRGÅNG

2012

PRODUCENT

SCEA Vignobles Cruchon et Fils

Passar till

SERVERINGSTIPS

Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.



LAMM



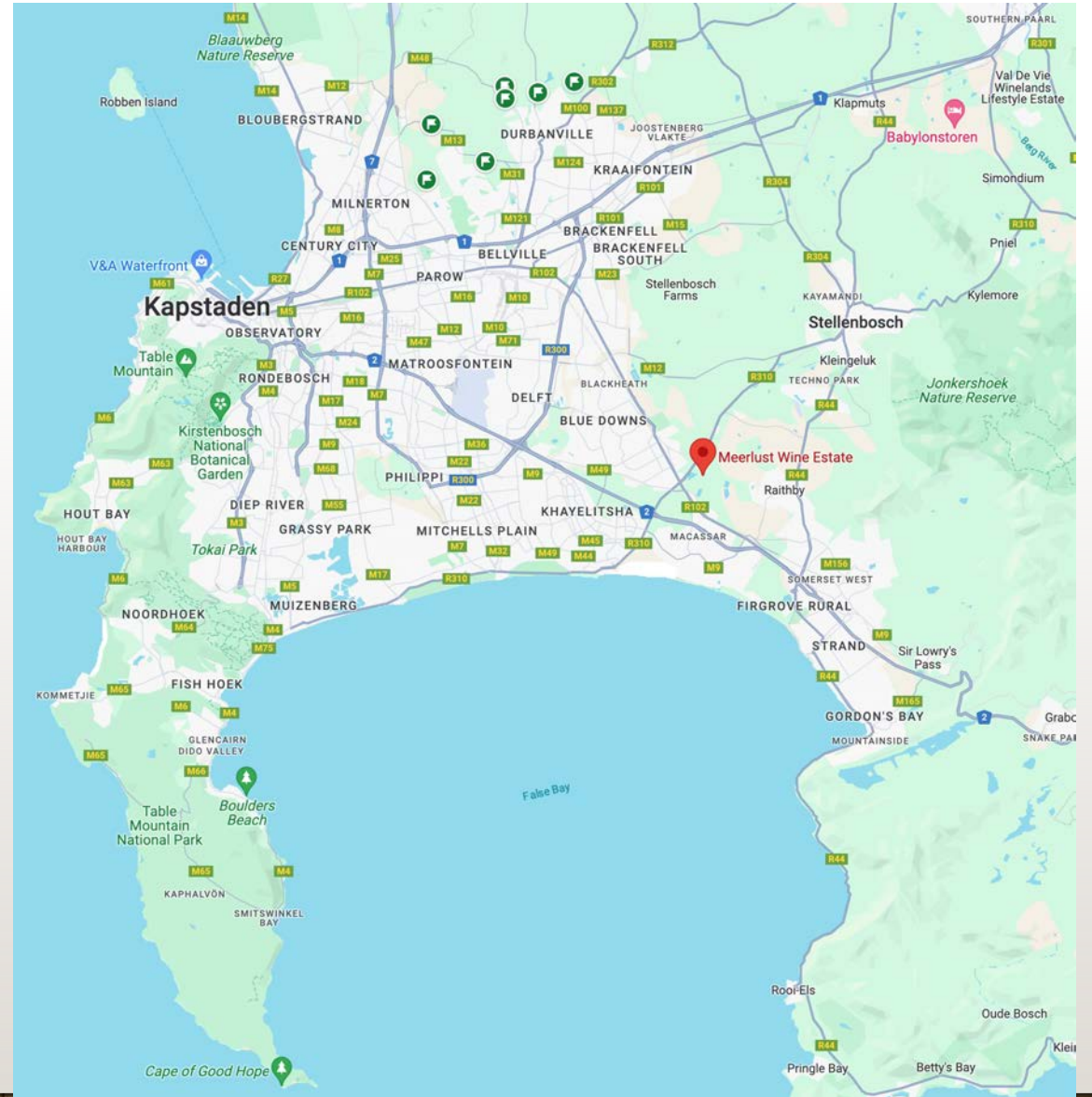
NÖT

EWA TYCKER:

- Genom åren har jag doftat och smakat många olika vinsorter. Flera av vinerna, både vita och röda, har varit mycket goda. Att hitta ett speciellt ”favoritvin” är inte så lätt.
- December 2022, vid en vinprovning, fann jag vinet Chateau Les Trois Maniors.
- Vinet är inte så kraftfullt, doften kändes mjuk och len, smaken sammetslen i munnen, tanninerna milda. Detta vin tilltalade mig mycket.
- Senaste måltiden med detta vin, var lammstek, späckad med chorizokorv , mycket gott.

BJARNES FAVORIT







VIN. RÖTT VIN

Meerlust Rubicon, 2020

Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Stellenbosch

Flaska · 750 ml · 14 % vol.

Nr 2026

349:-

465.33 kr/l

Ordervara, längre leveranstid

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning. Drycken kan finnas i butiker vid lokal efterfrågan.



Handla online

Beställ till en av våra butiker, ombud eller med hemleverans.

Lägg i varukorg



Hitta varan i butik

Säljs inte i någon butik

Spara till lista



▼ Allergener

▼ Hållbarhet

Producent

[Meerlust Estate](#)

Ursprung

Stellenbosch

Druvor

44% cabernet sauvignon, 41% merlot, 11% cabernet franc and 4% petit verdot

Alkoholhalt

14%

Flaskstorlek

750 ml

Doft och smak

En generös doft med fatkaraktär och inbjudande fruktiga toner av svarta vinbär, björnbär, plommon, mineral, blyerts, choklad och kryddor som vanilj och mynta. Smaken är stor, koncentrerad och fyllig med stor balans mellan samtliga komponenter. Tanninerna är kraftiga och ger en ypperlig balans till frukten.

Passar till

Rubicon är ett relativt kraftigt vin och bör därför paras ihop med smakrik mat som till exempel huvudrätter med vilt, nöt och lamm som huvudingrediens.

Lagringspotential

Från nu till 2038

Mer information

Är du nyfiken på mer om årgångar i Sydafrika? [Läs vår Sydafrikanska årgångsguide här!](#)

Nationalmonumentet Meerlust Estate uppfördes redan 1693 och hade redan en imponerande historia bakom sig när familjen Myrburgh – som fortfarande äger gården – tog över år 1757. Idag drivs Meerlust av åttonde generationen Myrburgh, i form av Hannes Myrburgh. Hannes har en gedigen erfarenhet i ryggsäcken – bland annat genom vinstudier i Tyskland och arbete på legendariska Château Lafite i Bordeaux. Vid sin sida har han den skickliga vinmakaren Wim Truter som har mångårig erfarenhet av vinmakning. Truter anslöt till skörden 2020 som en av endast tre vinmakare i Meerlusts historia – en imponerande bedrift! Meerlust äger 110 hektar, planterade med cabernet sauvignon, merlot, chardonnay, cabernet franc och pinot noir. Man gör druvrena viner av cabernet sauvignon, merlot, chardonnay och pinot noir samt det omtalade vinet Rubicon som görs i Bordeaux-stil. Rubicon introducerades på den inhemska marknaden 1984 och var ett av de första vinerna i Sydafrika som gjordes med tanken att likna en stor Bordeaux. Vinet har sedan dess blivit benchmark för Cape blend-vinerna som görs i samma stil.

När den första årgången (1980, som släpptes år 1984) av **Meerlust Rubicon** lanserades ansågs det mycket kontroversiellt med ett sydafrikanskt kvalitetsvin på bordeauxdruvor och vinet motarbetades intensivt från den sydafrikanska vinnäringen. Med risk för totalt fiasko valde Meerlust att följa sin dröm och lansera vinet i alla fall. Succén lät inte vänta på sig. Rubicon är därför Meerlusts stolthet, och anses numera vara ett riktigt kultvin. Det är flaggskeppsvinet som får sin strukturerade syra och tanniner från cabernet sauvignon, fräschören och det nästan blommiga aromerna från cabernet franc och den fylliga, silkiga fruktigheten från merlot. Varje druvsort jäser separat. **Årgång 2020 Meerlust Rubicon** består av 44% cabernet sauvignon, 41% merlot, 11% cabernet franc and 4% petit verdot vilket är en högre andel merlot än tidigare årgångar. Druvorna kommer från de olika vingårdslägena Die Kop, River Terraces, Quarry och Lowlands som alla bidrar med vinets komplexitet och balans. Alla vingårdsdelar vinifierades separat på 300-liters franska ekfat à 300 liter där det spenderade 8 månader. Därefter blendades de olika komponenternas till den slutgiltiga blenden och lagrades sedan i ytterligare 10 månader på fat. Årgången var Wim Truters första sedan han tog över efter Chris Williams och man kan sannerligen säga att han sätter ett stort avtryck direkt – årgångens Rubicon är i sanning ett storslaget vin som till fullo hör hemma bland Sydafrikas mest aktade.

Är du nyfiken på mer om årgångar i Sydafrika? [Läs vår Sydafrikanska årgångsguide här!](#)

Vinexperternas omdömen

South Africa Report 2023 (Tim Atkins MW): 96 poäng *"I want to take the varieties off the label," says Wim Truter, who'd rather people focus on the terroir and the quality of the wine. Cabernet Sauvignon-led, with a supporting cast of 41% Merlot, 11% Cabernet Franc and 4% Petit Verdot, this is the latest in a run of impressive Rubicon releases, showing classic poise, elegance and refinement. Detailed, pure and well balanced, it has cassis, bramble and tobacco leaf flavours, scented oak and refreshing acidity."*

BJARNE TYCKER



En fantastisk och komplett Bordeaux-blend (Cape blend)
En doft och smak explosion



Det var Meerlust som verkligen fick upp mitt intresse för rödvin, då jag 1998 köpte 2 lådor av deras 1986 Merlot från bagageluckan av en bil i ett P-garage i Johannesburg



Besökte vingården på vår allra första vinresa, påsken 2000 i Stellenbosch



Försöker att alltid ha någon flaska liggande hemma och den kan lagras länge om så önskas





RÖTT VIN

2020 Meerlust Red, Meerlust Estate nr 7828301

Meerlust Rubicon är ett av Sydafrikas mest ikoniska viner och **Meerlust Red** kan ses som dess stolta andravin – gjord i samma anda men till ett lägre pris. Årgång 2020 är första årgången sedan nya vinmakaren Wim Truter tog över och han gör ingen besviken med detta vin!

Pris 195 kr



Kropp



Tannin



Syra

Sortimentsbeskrivning

Beställningssortiment

Minsta beställning

1 flaska

Lagerstatus

Tillgänglig för beställning

Övrigt

Veganvänligt

Producent

[Meerlust Estate](#)

Ursprung

Stellenbosch

Druvor

32% merlot, 31% cabernet franc, 29% cabernet sauvignon and 8% petit verdot

Alkoholhalt

14%

Flaskstorlek

750 ml

Doft och smak

Doften är intensivt kryddig med toner av svarta vinbär, pepparmynta, paprika, tobak och läder. Smaken är rund och fyllig med mjuka tanniner och en god struktur som avrundas i en elegant eftersmak.

Passar till

Passar väl till grillade rätter och vilt.

Lagringspotential

Från nu till 2030

Mer information

Är du nyfiken på mer om årgångar i Sydafrika? [Läs vår Sydafrikanska årgångsguide här!](#)



RÖTT VIN

2020 Simonsig Cape Blend, Simonsig Estate nr 284901

I den nya årgången 2020 av Simonsig Cape Blend har Johan Malan valt att ökat andelen Cabernet sauvignon och andelen fat och dessutom uppdaterat flaskans utseende. Resultatet är smash in i mål!

Pris 99 kr



Kropp



Tannin



Syra

Sortimentsbeskrivning

Beställningssortiment

Minsta beställning

1 flaska

Lagerstatus

Årgång slut

Övrigt

Veganvänligt

Producent

[Simonsig Estate](#)

Ursprung

Stellenbosch

Druvor

58% cabernet sauvignon, 38% pinotage, 4% shiraz

Alkoholhalt

14%

Flaskstorlek

750 ml

Doft och smak

Inbjudande intensiv doft av svarta vinbär, björnbär, blåbär, sötlakrits, enbär, peppar och kryddor. Vinet är generöst smakrikt och medelfylligt med en tillgänglig struktur där tanninerna är mjukt inlindade och eftersmaken är älskvärd frukt driven.

Passar till

Passar till lamm, rostat ankbröst, smakrika rätter av fläskkött och grillat kött.

Lagringspotential

Från nu till 2025

Mer information

Är du nyfiken på mer om årgångar i Sydafrika? [Läs vår Sydafrikanska årgångsguide här!](#)