

våra viner

månadens nyheter från VinUnic

ÅRETS VINIMPORTÖR FYRA ÅR I RAD • 2004-2007

Maj 2010



Chateaux Ste Michelle.

Bäste Vinvän,

Här kommer information om lanseringen den 3 maj, dels i ordinarie sortimentet, dels i beställningssortimentet, som fått ett uppsving sedan Systembolaget förbättrade möjligheterna att beställa vinerna via internet.

Läs t ex om Bordeauxslottet Bernadotte, som faktiskt har mer svenskanknytning än den som namnet antyder. Vi berättar också om nya toppviner från Alain Brumont i Madiran, om viner från en liten appellation i Toscana, om

viner från Washington state i USA samt om ett högklassigt rödvin från Willi Bründlmayer i Österrike.

Lanseringen i övrigt domineras av Alsace-odlaren Zind-Humbrecht, som nu erbjuder 10 av sina spännande viner i beställningssortimentet.

Med varma vinhälsningar

Claes Lindkvist

Stefan Stjärnström

Lansering i ordinarie sortimentet den 3 maj 2010

Nr	Namn	Pris kr	Antal
94079	Château Bernadotte 2002	139	1 200
94080	Alain Brumont Château Montus 2007	179	1 800
94078	Alain Brumont Château Bouscassé Vieilles Vignes 2007	229	480
95656	Alain Brumont La Tyre 2007	575	60
95603	Braida Brachetto d'Acqui 2009 5,5%	149	600
94131	Piaggia Piaggia Carmignano Riserva 2006	339	120
94136	Piaggia Il Sasso 2007	249	480
94132	Piaggia Poggio de'Colli 2007	399	120
95647	Ste Michelle Ethos Cabernet Sauvignon 2006	299	600
95654	Ste Michelle Canoe Ridge Estate Chardonnay 2007	209	600
95672	Bründlmayer Langenloiser Pinot Noir 2003	199	480
96906	Louis Roederer Cristal 2002	1 595	600

Nyheter i beställningssortimentet den 3 maj 2010

Se sidan 6

Stenhård gallring Brumonts recept



Det är druvsorten tannat som ger Madiranvinerna sin speciella karaktär. Och det är Alain Brumont som utvecklat toppviner på denna druva. Viner, som kunnat mäta sig med världens yppersta. Brumonts vinfilosofi är enkel: Druvorna ska få fightas för sin överlevnad. Därför har han anlagt sina vingårdar i branta, steniga backar med mager jord. Strax före millennieskiftet började han omplantera många av sina vingårdar. Stockarna stod för glest, tyckte han. Tätare plantering ger bättre koncentration. Från att ha haft 4.000 plantor per hektar ökades densiteten nu till 7.500-8.000 plantor/ha.

Han gallrar dessutom hårt bland druvklasarna. Idealiskt skördeuttag är, enligt hans mening, två kilo per stock. Problemet är att tannat-klasarna är mycket tunga. En mogen klase väger oftast över ett kilo, så för ett av de viner som nu lanseras i årgång 2007, toppvinet La Tyre, gallrar han inte bara bort överflödiga klasar. Han låter också klippa bort de sämsta av druvorna i varje klase för att få bättre koncentration i de få kvarvarande druvorna. Ett arbetsamt och kostsamt arbete, men resultatet är fantastiskt!

Château Montus 2007, Alain Brumont nr 94080, 179:-
Den 3 maj lanseras 1 800 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Det här vinet görs på 75% tannat och 22% cabernet sauvignon och 3% cabernet franc. Montus var den egendom, som Alain Brumont köpte när han som ung, egensinnig vinentusiast vägrade att foga sig i pappans idéer på Bouscassé. Han köpte ett stycke mark, som ingen ville ha, eftersom den enligt allmän uppfattning var otjänlig för varje typ av odling. Vingården ligger i en brant sluttning med orange lera och stora stenar. Men jorden är väl-dränerad vilket tillsammans med det varma läget ger bra mognad och välbalanserade viner. Druvorna jäses vid 28°C och macerationen pågår i 3-6 veckor. Lagring 12-14 månader på jäsresterna i 60 procent nya och 40 procent ett år gamla fat. Buteljeras utan filtrering för att bibehålla vinets komplexitet. Alkoholhalt: 14%.

Ett tätt, mörkt vin. Tät, koncentrad och komplex doft med intensiv körsbärsfrukt och inslag av lakrits. Smaken är stor, intensiv, sträv och fruktig med exakta tanniner och fin balans mellan syra, struktur och volym. Lång avslutning med behaglig svartpepparton.

Château Bouscassé Vieilles Vignes 2007, Alain Brumont, nr 94078, 229:-
Den 3 maj lanseras 480 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Château Bouscassé är Alain Brumonts fädernegård som han så småningom tog över och uppgraderade till ett fantastiskt vinslott med generösa utrymmen för att ta emot besökande vinälskare. Här är vingårdarna mindre branta och jordmånen är lera och kalksten med inslag av marmor. I vingården finns lotter som har rejäl ålder och det vin som nu lanseras är en Vieilles Vignes gjord på 100 procent tannatdruvor från stockar som är 50 år gamla. Sommaren 2007 var inte överdrivet varm och det regnade en hel del. Hösten bjöd på sol och värme. Vinerna från det här året har mycket fräsch fruktighet men lite diskretare tanniner. Samma jäsningsförhållanden som Montus, men ett par månader längre lagring på 80 procent nya och 20 procent ett år gamla fat. Alkoholhalt: 14%.

Ett mörkt vin med lyxiga doftnyanser av svarta vinbär och rostat bröd. Smaken är komplex och fräsch med sammetslena tanniner och fin fruktighet med mörka bär och inslag av rostade fat och nötter.

La Tyre 2007, Alain Brumont nr 95656, 575:-
Den 3 maj lanseras 60 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Det här är Brumonts toppvin, gjort i goda årgångar på 100 procent tannatdruvor från 22 år gamla lotter i Montus branta, steniga backar. Lotterna ligger i söder- eller sydvästläge och har alltså maximal solexponering. Samma jäsningsförhållanden som Château Montus, men ett par månader längre fatlagring. Alkoholhalt: 14,5%.

Mörk, nästan svart färg. Läcker doft av mörka bär med inslag av enbär, peppar och mint. Smakens storhet skapas av den läckra frukten i kombination med tanninerna som har ovanlig längd och fantastiskt djup. Ett vin med unik komplexitet.



Ett Bordeauxslott med svensk prägel

Château Bernadotte har fått sitt namn efter den marskalk Bernadotte, som 1818 blev kung i Sverige. Men det slott som finns på egendomen i dag byggdes först 1860 och renoverades 1989 av dåvarande ägaren, den svenske industrimannen Curt Eklund. 1997 köptes egendomen av Madame de Lencquesaing, som bl a ägde Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande. När hon år 2007 fyllt 80 avvecklade hon sina egendomar i Frankrike och flyttade till Sydafrika. Hon hade då gjort omfattande investeringar i såväl vingårdar som källare och när champagnehuset Louis Roederer, som köpte såväl Château Pichon som Château Bernadotte av henne, fick de två

slott med vingårdar och källare i absolut toppskick. Château Bernadotte har 35 hektar vingårdar, där man i första hand odlar cabernet sauvignon och merlot men där man också har mindre arealer med cabernet franc och petit verdot. Den amerikanske vingurun Robert Parker har sagt så här om Château Bernadotte: "This is an up-and-coming estate".

Château Bernadotte 2002
nr 94079 139:-
Den 3 maj lanseras 1 200 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.
Vinnet är en AOC Haut-Médoc Cru Bourgeois, gjort på 50% cabernet sauvignon, 42%

merlot, 6% cabernet franc och 2% petit verdot. Efter jäsning och maceration i 21 dagar vid 29-30°C lagrades vinet i 16-18 månader på franska ekfat av vilka 40 procent var nya. Alkoholhalt: 13%.

Vinets doft präglas av cassis och inslag av välintegrerade fatnyanser. Smaken känns först mjuk och följsam, men utvecklar snart både djup och koncentration. Tanninerna känns sammetslena och ger en mjuk, fräsch smak åt avslutningen.



Viner från Toscanas minsta DOCG-område

När Mauro Vannucci skulle investera de miljoner han tjänat i textilbranschen, valde han att satsa en del i en sfär som alltid intresserat honom – vinbranschen. Men han var smart nog att av skatteskäl göra investeringen i sin dotters namn så det är i dag Silvia Vannucci som äger Podere Piaggia di Vannucci Mauro i Poggio a Caiano några mil väster om Florens. Men Mauro Vannucci gjorde något som var ännu smartare. Han anlät Alberto Antonini, en av Italiens allra bästa vinmakare för att få hjälp med de inledande besluten om allt som hade med vingårdarna och källararbetet att göra. Antonini fungerar alltjämt som konsult åt Piaggia, men han har också ett stort antal andra uppdrag för vinproducenter över hela världen – hans klientlista omfattar idag 12 producenter i Italien, 10 i Argentina, 4 i Chile, 3 i Kalifornien, 2 i Spanien och några i Australien, Sydafrika, Armenien och Rumänien.

Det som nu lanseras är alla de tre viner Piaggia producerar, förstavinet Carmignano Riserva, andravinet Il Sasso – som i några årgångar fått lika höga betyg som förstavinet – samt det nyaste vinet, en ren cabernet franc.



Piaggio Carmignano Riserva 2006, Piaggia nr 94131, 339:-
Den 3 maj lanseras 120 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Ursprungsbeteckningen för detta vin är DOCG Carmignano Riserva. För beteckningen Riserva krävs att vinet lanseras först i början av fjärde året efter skörd. Carmignano är det område i Toscana som senast fick DOCG-status. Det är också Toscanas minsta – vingårdsarealen understiger 100 hektar. Det finns bara 30 producenter som framställer DOCG-viner. Enligt reglerna ska vinet vara gjort på minst 50% sangiovese, högst 20% canaiolo, totalt 10 till 20% cabernet sauvignon och/eller cabernet franc. Dessutom får vinet innehålla max 10% av annan valfri druva. Piaggias 2006:a är gjord på 70% sangiovese, 15% cabernet sauvignon, 10% merlot och 5% cabernet franc. Lagring på fransk ek i 24 månader och därefter 12 månader på butelj. Alkoholhalt: 14,5%.

Färgen är djupt rubinröd med purpurreflexer. Intensiv, koncentrerad doft av små, röda bär och svartpeppar, tobak, kaffe samt

ett örtigt inslag. Varm, rik, fyllig smak; mjukt med sammetslena tanniner. Lång, elegant avslutning med inslag av mörka körsbär och kryddor.

Il Sasso 2007, Piaggia nr 94136, 249:-
Den 3 maj lanseras 480 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

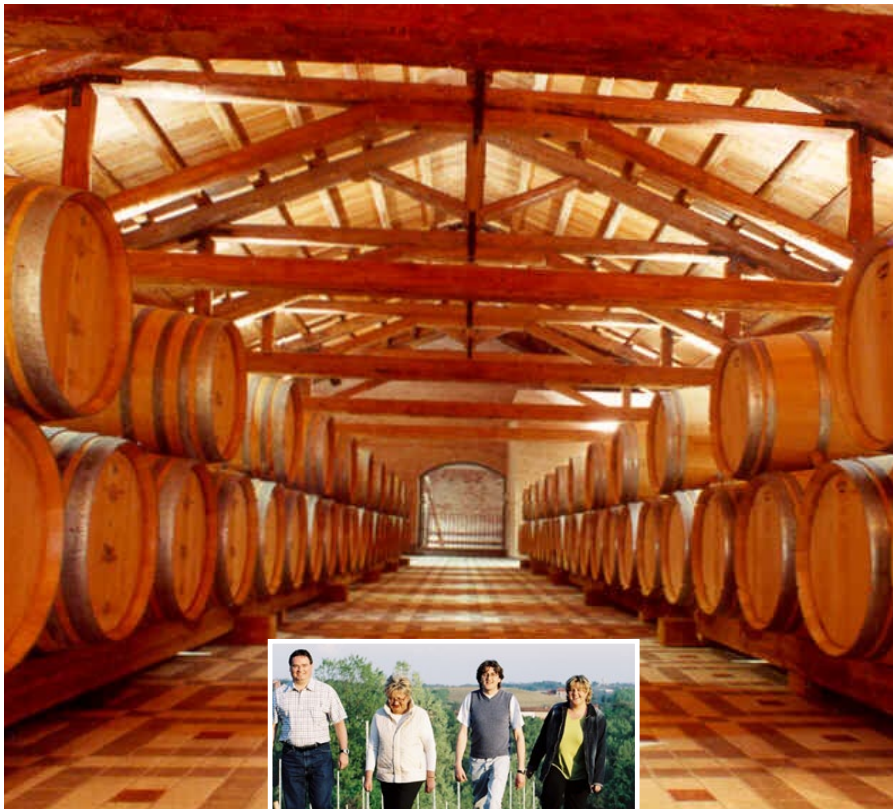
Il Sasso är Piaggias andravinet, som dock i flera årgångar utmanat storebror med toppbetyg i de internationella guideböckerna. Druvsammansättningen är 75% sangiovese, 10% cabernet franc, 10% merlot och 5% canaiolo. Vinet är en DOCG Camignano trots merlotandelen eftersom denna inte överstiger 10 procent. Lagring på fransk ek i 12 månader och ytterligare 6 månader på butelj. Alkoholhalt: 14,5%.

Djupt rubinröd färg. Intensiv, rik, mogen röd frukt med syltiga, söta fruktnyanser. Ett varmt, välstrukturerat, mjukt vin med söta, sammetslena tanniner, fin balans och utmärkt längd.

Poggio de' Colli 2007, Piaggia nr 94132, 399:-
Den 3 maj lanseras 120 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Detta vin på 100% cabernet franc är en IGT Toscana Rosso. Det är ett vin som Vannucci och hans vinmakare Alberto Antonini började producera i början av 2000-talet. Vinet mace-rerar och jäser på små ekfat med frekvent nedtryckning av skalhatten. Det lagras i ca två år på franska ekbarriquer. Buteljering utan stabilisering eller filtrering och ytterligare 6 månaders flasklagring. Alkoholhalt: 14,5%.

Djup, intensiv rubinröd färg med reflexer som stöter i purpurrött. I doften dominerar den röda frukten tillsammans med kryddor och peppar samt med inslag av kaffeböner. Ett koncentrerat vin med eleganta tanniner och utmärkt balans. Avslutningen är ren och intensiv.



Sött och Gott

Det är inte så ofta man stöter på ett sött, mousserande rödvin och när det sker står det oftast Braida på etiketten. Tidigare årgångar av detta märkliga dessertvin med bara drygt fem procent alkohol har snabbt försvunnit från hyllorna. Den årgång som nu lanseras är unik. En tidig vår och tidiga sommartemperaturer satte sin prägel på årgången. Värmen höll dessutom i sig ända fram till skörden i september. Resultatet blev att de druvor som skördades var extremt friska och dessutom absolut fullmogna med en sockerhalt som översteg allt man tidigare kunnat registrera.

Så om man inte tidigare provat en Brachetto d'Acqui är årgång 2009 ett speciellt lämpligt tillfälle för ett första möte.

Brachetto d'Acqui 2009, Braida nr 95603, 149:-

Den 3 maj lanseras 600 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Det är druvan som heter brachetto och Acqui är en stad som ligger söder om Asti och Alessandria. Druvorna till vinet kommer från olika vingårdar i det här området. Man inleder med temperaturkontrollerad maceration i 36 timmar. Alkoholjäsningen sker i slutna högtryckstankar och avbryts genom nerkyllning när – för årgång 2009 – närmare 140 gram socker per liter ännu finns kvar. Alkoholhalten är då 5,15 %. Vinet sterilfiltreras före buteljering. Det sker ingen lagring. Man vill tvärtom buteljera så snabbt som



möjligt efter skörd och jäsning för att på så sätt bevara så mycket som möjligt av vinets fräscha fruktighet.

Vinets färg är intensivt rosa och det har en mousse bestående av små, fina bubblor. Doften är intensivt aromatisk med inslag av jordgubbar och andra röda bär. Smaken är söt, mjuk och läcker med en uppfriskande aromatisk avslutning. Ett vin som passar till bärdessarter eller efterrätter som bygger på fikon, torkad frukt, valnöt, hasselnöt, mandel och pistachenötter. Italienarna njuter det gärna tillsammans med den klassiska julkakan Panettone eller till jordgubbar doppade i mörk choklad, för Brachetto d'Acqui är ett vin som passar bättre än något annat till just mörk choklad.

Cristal tillbaka på hyllorna!

Systembolaget har beslutat ta in ytterligare 600 buteljer av prestige-champagnen Cristal från Louis Roederer. Det innebär en ny chans att investera i ett av världens bästa och mest berömda viner.



Louis Roederer Cristal 2002, nr 96906, 1 595:-

600 buteljer lanseras den 3 maj 2010.

I Cristal 2002 ingår 55% pinot noir och 45% chardonnay av druvor från Louis Roederers bästa vingårdar. Vinets personliga karaktär skapas inte minst av den "liqueurs de dosage", som tillsätts vinet när jästfällningen skjuts ut. Den består av en blandning av viner från åtta till tio av Roederers främsta vingårdar. Detta s k "réserve-vin" lagras på ekfat i Louis Roederers källare.

2002 var en superb årgång i Champagne och det har satt tydliga spår i denna Cristal som är elegant, generös, fräsch och koncentrerad. I den intensiva doften finner man nyanser av honung, kokos, lätt rostade hasselnötter och kanderade citrusfrukter – men finessen ligger i att inga av dessa aromer får möjlighet att dominera över de andra utan hjälper var och en till att skapa en strålande enhet.

I smaken bjuder den mogna frukten på ett öppningscrescendo byggt på komponenter som röda frukter, vit choklad, kola och den för Cristal så typiska vaniljtonen. Strukturen är full av kraft, men ändå sammetslen och elegant.

"Månadens bästa vin kommer från Louis Roederer och är husets prestigechampagne Cristal Brut, denna gång med årgång 2002," skriver Per Bill som ger vinet 99 av 100 möjliga poäng.

Viner från Vilda Västern



I USA fortsätter man definiera områden med egen ursprungsbezeichnung. AVA-områden (American Viticultural Areas) kallas de och i Washington state skvallrar namnen på dessa AVA-områden om regionens vilda västernförflutna. Eller vad sägs om namn som Horse Heaven Hills AVA, Rattlesnake Hills AVA, Wahluke Slope AVA och Yakima Valley för att nu bara nämna några. Nu, i början av maj, lanserar vi på Systembolaget två viner från en av de dominerande aktörerna i dessa områden, Chateau Ste Michelle. Det ena vinet är en cabernet sauvignon gjord bl a på druvor från Cold Creek vineyard, en av de äldsta vingårdarna i Washington, anlagd 1973 i det vinområde som i dag heter Horse Heaven Hills. En tredjedel av druvorna kommer från denna lågavkastande gamla vingård som ger små klasar med små druvor, vilket betyder intensiv cabernetkaraktär och djup färg. Blandningen innehåller också druvor från det varma Wahluke Slope-området, där druvorna blir härligt mogna med syltig karaktär. Blandningen rundas av med druvor från Ste Michelles vingård på Canoe

Ridge Estate, också den belägen i Horse Heaven Hills i sydsluttningar ner mot Columbia River, som här utgör gränslinje mot Oregon.

Det andra nu aktuella vinet är en chardonnay gjord på druvor som också kommer från Canoe Ridge Estate.

Ethos Cabernet Sauvignon 2006, Ste Michelle nr 95647, 299:-

Den 3 maj lanseras 600 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget. Vinet är gjort på 93% cabernet sauvignon,

12% merlot, 2% petit verdot och 3% syrah. Årgång 2006 var vädermässigt extrem med en vår som var kallare än normalt och dessutom ovanligt regnig. Sommaren kom med idealiska förhållanden – heta dagar och svala nätter – och detta ledde till ovanligt tidig skörd. I mitten av september kom en svalare period som var välkommen eftersom det gjorde att man kunde låta druvorna sitta kvar på plantorna och ge den extra "hängtid" som är så positiv för aromutvecklingen. Det här passade chefsvinnmakaren Bob Bertheau perfekt. Han strävar alltid efter att ge sina viner stor komplexitet och en mjuk karaktär. Han är känd för att noggrant övervaka jäsnings- och maceration och hela tiden anpassa överpumpningsintensiteten till varje



vingårdsplots förutsättningar. Även under den 22 månader långa fatlagringstiden anpassade han hela tiden antalet omrörningar för att med denna luftning bidra till allt mjukare tanniner.

Alkoholhalt: 14,5%.

Så här beskriver Bob Bertheau det här vinet: Vårt mål är att kombinera den rika, kraftfulla frukt vi har här i Washington med Gamla världens elegans. Årgång 2006 erbjuder mörka fruktnyanser med inslag av björnbär och kaffe. Smaken är rik och sammetslen med en elegant avslutning. Vi kompletterade cabernet sauvignon:en med merlot, petit verdot och syrah för att ytterligare lyfta fram den underbara cabernetkaraktären och ge lite extra djup åt vinet.

Canoe Ridge Estate Chardonnay 2007, Ste Michelle nr 95654, 209:-

Den 3 maj lanseras 600 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget. Vinet görs på 100% chardonnaydruvor från Canoe Ridge Estate, vars vingårdar i de branta, sandiga sydsluttningarna ner mot Columbia river är idealiska för chardonnay. Floden och de ständiga vindarna här skyddar vingårdarna från extrema temperaturer och garanterar en jämn mognad. Halften av vinet fick jäsa med naturlig jäst för större komplexitet och mer spännande aromnyanser. Jäsning på ekfat, av vilka 44 procent var nya. Vinet lagrades på jästfällningen i 10 månader för att garantera full integration mellan frukt och ek. Vinet genomgick malolaktisk jäsnings för ytterligare mjukhet och balans. Alkoholhalt: 14,4%.

Denna chardonnay bjuder fräscha nyanser av äpple, päron och har viss kryddighet. Smaken är ren, intensiv och elegant med en avslutning som präglas av den milda kryddighet, som ett sparsamt bruk av fransk ek adderar till vinet.



ÖSTERRIKE • KAMPTAL

Rött med extrem kraft

Willi Bründlmayer älskar verkligen sin terrior. När han beskriver området här i Kamptal, sju mil nordost om Wien, uppströms floden Donau, låter det nästan som poesi: "Waldviertels trädklädda kullar skyddar vingårdarna från de kalla nordvästvindarna. Om dagen värmer solen upp de steniga terrasserna, medan nätternas fräscha, doftande skogluft rullar ner genom Kamptal och lägger sig som ett skyddande dofttäckte över Langenlois-slätten." Ändå är det inga lätt-skötta vingårdar han förfogar över. Ta till exempel den pinot noir, som vi lanserar nu i maj. Druvorna kommer från vingårdarna Déchant och Käferberg. Déchant med sin leriga lössjord går väl an, men Käferberg bjuder inga stora marginaler. Vingården är belägen på 300 meters höjd över havet på en åder av marina avlagringar. Den sandblandade leran

kan bara plöjas när förhållandena är perfekta, dvs i perioder när jorden varken är för blöt eller för torr. I gengäld producerar den här jorden druvor som ger extremt kraftfulla viner. Det är uppenbart inte minst i en het årgång som 2003, från vilken det vin kommer som nu lanseras på Systembolaget.

Langenlois Pinot Noir 2003, Bründlmayer nr 95672, 199:-

Den 3 maj lanseras 480 buteljer (750 ml) av detta vin på Systembolaget.

Vinet är gjort på 100% pinot noir. Druvorna skördades sent – under första tredjedelen av november. Willi Bründlmayer berättar att det här visserligen är ett endrussvin, men att det är en blend av druvor med stora olikheter. Inte enbart mellan dem som kommer från olika lotter i de två vingårdarna men dessutom beroende på vilken dag de skördades och till och med när på dagen de skördades. Han säger: "Ett år som 2003 gav den obarmhärtigt heta solen druvor med tjockt skal och nästan ingen juice alls. Då kan det vara idé att skörda tidigt på morgonen, då druvorna

ännu är klädda med dagg." Det här året fick macerationen ganska lång tid på sig, cirka två och en halv vecka, och vinet lagrades därefter 18 månader på 300 liters fat av österrisk ek. Alkoholhalt: 13,5%.

Vinet visar upp mjuk, klassisk pinot noir-karaktär med röda bär och denna karaktär följer med i smaken, där den kompletteras med mineraler, kryddor och lakrits. Smaken har mjuk textur men stor kraft som en följd av det heta året. Ändå är vinet väldigt elegant och de mjuka tanninerna känns ännu unga. Ett välstrukturerat vin som har tillräckligt stöd av syran och som i den långa avslutningen adderar nyanser av katrinplommon, rostad ek och lätt kryddighet.



Nyheter i beställningssortimentet den 3 maj 2010

I beställningssortimentet lanserar vi i maj ett antal intressanta viner. Där finns två spännande Guigalviner från Hermitage respektive Châteauneuf-du-Pape, två nya viner från A Mano-producenten Mark Shannon i Apulien samt en

bubblande cava från Perelada i Katalonien.

Men huvudnumret i denna lansering är tio toppviner i olika årgångar från Alsaceproducenten Zind-Humbrecht. Här fakta om dessa viner.

Nr	Namn	Pris kr
72567	Zind-Humbrecht Gewurztraminer Heimbουργ 2000	325
72568	Zind-Humbrecht Gewurztraminer Heimbουργ 2001	325
73509	Zind-Humbrecht Goldert Gewurztraminer 2001	399
73406	Zind-Humbrecht Pinot Gris Rangen de Thann Clos St Urbain 2001	499
73507	Zind-Humbrecht Heimbουργ Riesling 2005	299
73431	Zind-Humbrecht Zind 2007	225
73308	Zind-Humbrecht Herrenweg Turckheim Pinot Gris 2007 15,5%	269
73302	Zind-Humbrecht Brand Turckheim Riesling Grand Cru 2007	449
73528	Zind-Humbrecht Riesling Clos Windsbuhl 2007	549
73527	Zind-Humbrecht Clos St Urbain Riesling Grand Cru 2007	649
73518	Guigal Châteauneuf du Pape 2005	295
72566	Guigal Hermitage Blanc 2006	395
72990	Fusione A Mano Fiano Greco 2009	79
72989	Fusione A Mano Rosato 2009	79
77219	Castillo Perelada Cava Brut Reserva	99

Heimbουργ Gewurztraminer 2000, Zind-Humbrecht nr 72567, 325:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Gewurztraminerdruvorna växer i västra delen av Heimburgs sluttningar. Jordmånen är här något bördigare än högre upp (där Z-H odlar pinot gris) och något svalare än den södra delen (där man odlar riesling). 2000 var druvorna i den här vingården extremt aromatiska, när man smakade dem i vingården, men det färdiga vinet präglades mer av mineraler och utvecklade en doft med tydlig ton av läder och trä, vilket tyder på ett rejält inslag av botrytis.

Alkoholhalten är 15% och restsötman 39 g/l.

Heimbουργ Gewurztraminer 2001, Zind-Humbrecht nr 72568, 325:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

I denna del av vingården utvecklas normalt mycket botrytis (soliga kvällar, fuktiga morgnar). Så var fallet 2000, men 2001 bildades här ingen röta alls – varken ädel eller annan. Druvorna nådde dock hög mognad. Trots en ovanligt snabb och kraftfull jäsning (under en månad), klarade vildjästen inte av att jäsa ner allt sockret i druvorna.

Alkoholhalten stannade vid 13,4% och restsötman blev 43 g/l.

Heimbουργ Riesling 2005, Zind-Humbrecht nr 73507, 299:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Rieslingdruvorna kommer från vingården Heimbουργ. Det är en brant kalksluttning i Turckheim. Huvuddelen av den 1,06 hektar stora vingården har västerläge, med undantag för en liten brant backe (50% lutning) som ligger i syd-sydväst. Det var här Olivier Humbrecht beslöt plantera riesling. Det är ett

torrt och varmt läge, men det kompenseras av den djupa kalkjorden som det tar lång tid att värma upp. Rieslingdruvorna här mognar mycket bra, men inte snabbare än i andra, mindre soliga lägen. Så syran utvecklas bra här och benägenheten för ädelröta är mindre. Så även 2005, vars riesling efter tre månaders jäsning visade sig vara ovanligt läcker. Den har visserligen en restsötma på ca 11 gram/liter, men känns trots det helt torr i avslutningen. Vinet kommer att vinna enormt på några års lagring och kan avnjutas ännu många år.

Detta biodynamiskt framställda vin har en alkoholhalt på 12,5% och 11,1 g/l restsötma.

Clos Saint Urbain Rangen de Thann Pinot Gris 2001, Zind-Humbrecht nr 73406, 499:-

Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

2001 var ingen lätt årgång att bemästra, men det som lyfte den var ett strålande väder under skörden. I Clos Saint Urbain betydde det att botrytisutvecklingen var perfekt och en stor del av pinot gris-vingården sattes av





Herrenweg Turckheim Pinot Gris 2007,
Zind-Humbrecht nr 73308, 269:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.

I juli och augusti 2007 regnade det mer än normalt i Alsace. Herrenweg-vingården ligger längst ner i dalen, men tack vare den steniga jordmånen är dräneringsförmågan tillräcklig för att klara även stora regnmängder. Stockarna har inga problem med vattnet, det är bara de som arbetar i vingårdarna som har det besvärligt... Dessbättre var vädret torrt när det drog ihop sig till skörd. Herrenweg är en av de vingårdar som mognar tidigast och trots tidig skörd hade druvorna hunnit mogna till nära nog late harvest-karaktär och Olivier Humbrecht hade inga förhoppningar om detta vin skulle jäsa ut och bli helt torrt. Men det gick. Alkoholhalten blev hög: 15,5%, men restsötman stannade vid måttliga 20 g/l.

Brand Turckheim Riesling Grand Cru 2007,
Zind-Humbrecht nr 73302, 449:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.

Det som gör det här vinet så speciellt är jordartsförhållandena i denna del av vingården Brand. Det är en lott som ligger mitt i vingården Brand och kallas Steinglitz. Här finns djupa fickor i berggrunden, där mineraler som påverkar vinets smak finns gömda. Äldre stockar – och sådana som odlats biodynamiskt – har tillräckligt djupgående rötter för att tränga ner till dessa fickor och hitta mineralerna. Det är just detta som ger det här vinet en så spännande mineralkaraktär. 2007 skördades dessa druvor tidigt och vid god hälsa. Jäsningen gick snabbt och alkoholhalten nådde 13,5% med en restsötma av bara 9 g/l.

Clos Windsbuhl Riesling 2007,
Zind-Humbrecht nr 73528, 549:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.

Det är många som sett vingården Clos Windsbuhl, som ligger vid cykelvägen mellan Riquewihr och Ribeauvillé. Ett högt läge, mager, stenig kalkjord och närheten till skogen gör att druvorna här mognar långsamt trots det soliga slutningsläget. 2007 var inget undantag. Rieslingdruvorna här var de sista som skördades det året och enligt Olivier Humbrecht var det förmodligen de friskaste druvor som någonsin skördats i den här vingården. Jäsningen gick i rekordfart och på bara några veckor hade det jäst ut helt och hållet så att alkoholhalten stannade vid 13 procent och restsötman var 1,4 g/l, vilket betyder att det är helt torrt.

Zind 2007, Zind-Humbrecht nr 73431, 225:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.

Zind är Domaine Zind-Humbrechts enda blandvin och klassas därför sedan 2001 som "vin de table". Skålet är att det innehåller 65% chardonnay, en druva som inte är tillåten i ett vin som ska ha ursprungsbe-teckningen AOC Alsace. Utöver chardonnay består vinet av 35% auxerrois, en druvsort med en lång tradition i Alsace. Båda druvsorterna till det här vinet kommer från vingården Clos Windsbuhl, vars lite högre höjd och kalkhaltiga jord ger druvorna högre syra. Jäsningen tog 12 månader och vinet nådde då en alkoholhalt av 12,5% med en kvarvarande restsötma av 12 g/l.

för produktion av Séléc-tion de Grains Nobles. Resten av vingården producerade det här vinet. Trots en extremt lång jäsningsspe-riod omvandlades inte allt socker till alkohol. Så det här vinet stannade vid 13,5% alkohol med en restsötma av 30 g/l. Nu har emellertid vinet utvecklats mot en något torrare stil med aromnyanser av flinta, päron och viss rökighet.

Clos Saint Urbain Rangen de Thann Riesling 2007, Zind-Humbrecht nr 73527, 649:-

Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.
 Rangenvingården har en helt egen agenda. Den ligger i den allra sydligaste delen av vin-odlingsområdet i Alsace och här är de topo-grafiska skillnaderna stora. Rieslingdruvorna i Rangen växer i branta sluttningar på 350-450 meters höjd över havet. De är så branta att plöjningsarbetet är ett äventyr i sig. Olivier Humbrecht kan i vissa delar låta hästen Nikita dra plogen, men i andra delar klarar inte ens hästen att ta sig fram. Där får man i stället rigga en vinsch och med hjälp av den dra plogen uppåt mellan vinraderna. Årgång 2007 skördades i början av oktober, då de små gyllengula druvklasarna var mogna och i

perfekt kondition. Men jäsningen tog lång tid. Ett helt år behövde den naturliga jästen för att förvandla sockret till alkohol, men då var vinet helt torrt – alkoholhalten var 13,5% och restsötman så låg som 2 gram/liter, vilket är ovanligt för ett Zind-Humbrechtvin.

Goldert Gewurztraminer 2001,
Zind-Humbrecht nr 73509, 399:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställnings-
sortimentet.

På Domaine Zind-Humbrecht skördades huvuddelen av vingårdarna 10 - 20 okto-ber, medan vingården Clos Windsbuhl och gewurztraminerstockarna i Goldert skörda-des tidigt i november.

Druvornas optimala mognad (skalen var ovanligt tjocka) och den långa mognadspe-rioden samt avsaknaden av botrytis och övermogna druvor gav intensivt aromatiska viner med bra struktur och balanserad syra. Olivier Humbrecht låter alltid den naturliga jäsningen pågå tills den slutar av sig själv. De flesta vinerna i årgång 2001 jäste i mer än sex månader och Goldert Gewurztraminer hade då nått en alkoholhalt av 15% och en restsötma av 21 g/l.





Rhôneviner från Guigal

Châteauneuf-du-Pape 2005, E Guigal nr 73518, 295:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Från ett toppår i södra Rhône-dalen kommer detta vin gjort på 80% grenache, 10% syrah, 5% mourvèdre och 5% övriga druvor. Stockarna är i genomsnitt 45 år gamla. Traditionell jäsning under temperaturkontroll, tre veckors maceration och därefter 24 månaders lagring på stora ekliggare har gett ett strålande vin.

Hermitage Blanc 2006, E Guigal nr 72566, 395:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Guigals vita Hermitage-viner är kända för att behöva tid på sig för att utveckla hela sin potential. Det här vinet är gjort på 95% marsanne och 5% roussanne från 30 år gamla stockar som växt i den kalkstensrika jordmånen högt upp på Hermitageberget.

Moderna viner på antika druvor

A Mano Fiano Greco 2009, Fusione nr 72990, 79:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Det här vinet är en blend av 50% fiano och 50% greco di tufo, två av de druvsorter som här i Valle d'Itria i Apulien, vittnar om grekernas inflytande i området för mer än 2.000 år sedan. Fianon bidrar med nyanser av vit persika, aprikos och rosor, medan

greco di tufo gör vinet fylligare och krispigare och bidrar med aromatiska blomnyanser och exotiska frukter.

A Mano Rosato 2009, Fusione nr 72989, 79:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Syditaliens bidrag till den trendiga rosé-våg, som snart når sin högvattennivå när våren kommit på allvar, är självklart gjort på Apuliens områdestypiska druvor negroamaro (85%) och primitivo (15%). Det här är en rosé om vilken man med fog kan påstå att den har tydlig rödvinskaraktär även om den friska jordgubbs- och rosenkaraktären är lika tydlig som primitivons hallonten. Ett läckert vin!

En cava för 99 kr!

Cava Brut Reserva, Castillo Perelada nr 77219, 99:-
Den 3 maj lanseras detta vin i beställningssortimentet.

Här kommer en äkta cava för strax under 100-lappen. Vinet är gjort på 40% macabeo, 30% parellada och 30% xarel-lo, som odlas på 400-600 m ö h. En andra jäsning sker i buteljen allt enligt den 'traditionella metoden'. Lagring 15 månader innan det släpps för konsumtion. Alkoholhalt: 11,5%



Kajsas Wines är här!

Kajsas Bergqvist nya importbolag är en spännande nykomling i Vinsverige och är ett systerbolag till VinUnic.

Välkommen läsa mer på www.kajsawines.se

VINUNIC

KVALITET TILL VARJE PRIS

VinUnic AB • Box 7471 • 103 92 Stockholm
Tel 08-660 84 15 • Fax 08-660 84 53 • info@vinunic.se

www.vinunic.se

club VINUNIC

Vi reserverar oss för eventuella skrivfel, prisändringar och slutförsäljning