



winews: #3/2011

Nyheter och inspiration från Jakobsson & Söderström Wineclub

RÖDVIN TILL GRILLNINGEN, OCH ANDRA TILLFÄLLEN!

NU NÄR SOLEN HAR börjat värma oss och frosten har tryckts undan så är det dags att befolka uteplatserna. Vad passar då inte bättre än att damma av grillen, om ni inte grillar året runt förstås, och njuta av att laga och äta mat i det fria tillsammans med vänner och bekanta.

Vi har här valt ut ett antal mustiga men ändå friska röda viner som skall komplettera allt kött ni kan tänkas lägga på grillgallret. Vid grillningen så tenderar det ofta att bli en del tillbehör och sallader där många av dessa har starka syror varför vinet bör ha en bra, men ändå välintegrerad, syra även den. Syra i maten gör nämligen att vinet känns sötare och mindre friskt.

CHÂTEAU ROQUES MAURIAC 1ER 2005

En modern uppstickare från Entre-deux-Mers i centrala Bordeaux, mellan de två mer kända sidorna runt floderna Dordogne och Garonne. Jordmånen med kalkrik lera, likt den i Saint-Emilion, ger Merlot- & Cabernet Francdruvorna perfekta förutsättningar att mogna och uppnå fin balans mellan sötna och syra. Det finns även lite Cabernet Sauvignon i vinet för att öka strukturen. Den initialt fruktdrivna stilen som har mjuknat med flasklagringen är trogen sina Bordeauxrötter och visar idag upp en behärskad elegans. Vinet har dessutom uppmärksammats internationellt och fått goda lovord av Oz Clark och Jancis Robinson.

PRIMICIA CRIANZA 2007

En rund och inställsam spanjor som är mångsidig och tillfredställer alla runt grillen. Den mogna frukten och fatlagringen borgar för rondören och vingårdsläget som är relativt högt över havet, med stora temperaturväxlingar mellan dag och natt, ger vinet en pigg syra.

MONTE DO CASTANHEIRO 2008

En elegant och fyllig portugis för nötköttet i alla dess former. De inhemska portugisiska druvorna ger vinet en spännande frisk och kryddig ton samtidigt som odlingsklimatet ger vinet en varmt fruktig känsla. Det är en spännande kombination som kommer att ge skänka mycket glädje runt bordet.

LE MAS 2009

Ett koncentrerat fruktigt sydfranskt vin perfekt till hamburgaren och de smakrika korvarna. Vinet är karakteristiskt örtigt med friska inslag av rosmarin, timjan och lavendel som växer fritt bland vingårdarna. Att Clavel dessutom jobbar ekologiskt med naturlig jäst framhäver detta inslag ytterligare då örtaromerna lägger sig på druvskalen innan plockningen.

Vinlådan innehåller:

Château Roques Mauriac 1er 2005	x 3
Primicia Crianza 2007	x 3
Monte do Castanheiro 2008	x 3
Le Mas 2009	x 3
Totalt 12 flaskor	

Pris: 1 600 kr inklusive frakt

KLICKA HÄR FÖR ATT KOMMA DIREKT TILL PAKETET!

HÄLSNINGAR FRÅN
JS WINECLUB

CHÂTEAU ROQUES MAURIAC 1ER 2005



[MER INFORMATION](#)

En modern uppstickare från Entre-deux-Mers i centrala Bordeaux, mellan de två mer kända sidorna runt floderna Dordogne och Garonne. Färgen är koncentrerad med lätta lila toner och mörka klara röda nyanser. Doften är av mörk frukt som plommon och mörka körsbär med vissa toner av kakao. Smaken är elegant och finstämd där tanninerna ger vinet sin struktur tillsammans med den rika fruktigheten.

PRIMICIA CRIANZA 2007



[MER INFORMATION](#)

En rund och inställsam spanjor som är mångsidig och tillfredställer alla runt grillen. Druvorna till vinet är Garnacha tinta och Tempranillo. Vinet är kraftigt med en intensiv röd färg och doft av torkade russin. Smaken är fyllig med utvecklande tanniner och balanserad ek. Klarar de kraftigaste köträtterna fint.

MONTE DO CASTANHEIRO 2008



[MER INFORMATION](#)

En elegant och fyllig portugis för nötköttet i alla dess former. Druvorna är Aragonêz, Touriga Nacional, Tricandeira, samt lite Cabernet Sauvignon. Vinet är djupt rubinrött med en klar lyster. Smaken är fylligt med en varm doft med toner av röda bär samt körsbärsblommor och cigarr. Smaken är bärig med inslag av mörk choklad och fat i en len och välstrukturerad stil.

LE MAS 2009



[MER INFORMATION](#)

Detta är den mest flörtiga cuvéen av Clavels viner. Druvorna är Syrah, Grenache och Carignan vilket gör att vinet är mycket fruktigt, med blå-röd färg och härliga bäriga aromer. Tanninerna är milda och smaken är fylld av den karaktäristiska örtighet som återfinns i detta område av Frankrike. Vinet passar mycket bra till grillat samt till den franska bistromaten.