



THE WINEBUDDI CLUB

Säsongslåda 4 2023



Champagne Brut Sébastien Cheurlin

Fina mogna toner i doften: brioche, kex och vita blommor. Bra balans mellan den mogna pinotfruktens kropp och chardonnaydruvornas fräscha citrustoner.

Cheurlin, vår nyaste Champagne

Côte de Bar är ungefär som champagnens ”fula ankunge”. De lokala vinmakarna har alltid försett de stora champagnehusen i Reims och Épernay med sina druvor, men under lång tid fick de inte officiellt tillhöra champagneodlingsregionen. I början av nittonhundratalet ville Edmond Cheurlin, som så många vinodlare i regionen, inte längre acceptera detta och deltog därför i ”Revolution Champenoise”, det stora vinodlarpupproret 1911. Efter år av juridisk tvist blev vingårdarna i Aube-området en del av Champagne 1927. Mellan de två världskrigen tog Edmonds son, Raymond, gårdens champagne ut på marknaden för första gången under familjenamnet. Richard Cheurlin, far till Lucie och Sébastien, är fortfarande aktiv. Hans två barn grundade sin egen vingård L&S Cheurlin

2006, där de nu odlar på 5 hektar i Seinedalen. Området är ekologiskt certifierat sedan 2014.

Fransk elegans i spanska vinflaskor

Kooperativet Pinoso, som grundades 1932, har cirka tvåhundrafemtio medlemmar. Det är en av de ledande producenterna i Alicante/Murcia-området och leds av den franske oenologen Jean Natoli. Cepa 50, görs av monastrelldruvor från vinstockar som är mer än femtio år gamla, det vill säga från eran före bevattnings. Genom sin jakt på vatten, har vinrankorna fått särskilt djupa rötter, vilket håller skörden låg, men innebär också att vinerna blir mer komplexa. Cepa 50 bjuder på fina nyanser av svart choklad, mogna mörka körsbär och en kryddig fräschör, som tillsammans bildar en harmonisk helhetsbild.

Säsongslådan innehåller följande viner:

Pigio Pinot Grigio delle Venezie DOC Fasoli Nyhet

Kryddig på ett sätt som är typiskt för druvsorten. Citrus, persika, men framför allt en fin balans mellan integrerad syra och inte för kraftig kropp. Odlingssområde: Veneto, Italien Druva: Pinot Grigio

Sauvignon Blanc La Circulade Pays d'Oc IGP Nyhet

Elegant med blommig doft av svarta vinbärsblommor och hö. Odlingssområde: Pays d'Oc, Frankrike Druva: Sauvignon Blanc

Cepa 50 Monastrell Alicante D.O. Pinoso Nyhet

Nyanser av svart choklad och mogna mörka körsbär. Odlingssområde: Alicante, Spanien Druva: Monastrell

Chianti DOCG La Fraschetta Marcialla

Rubinröd, doft av röda bär och viol. Smak med harmoni och fina tanniner. Odlingssområde: Toscana, Italien Druvor: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia del Chianti

Armonia Rouge Domaine Bassac Nyhet

Mångsidigt, medelfylligt och mildt med toner av mörka bär. Odlingssområde: Södra Frankrike, Frankrike Druvor: Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet

Jarasole Frizzante Prosecco DOC

Det här är en lättsam Prosecco i tillfälligt sortiment. Praktisk bygelförslutning, druvan är Glera, vinet är gjort i Veneto. Perfekt till lättare förrätter eller mingel.

Champagne Brut Sébastien Cheurlin Nyhet

Familjen Cheurlin har odlat vin sedan 1788. Odlingssområde: Champagne, Frankrike Druvor: Chardonnay, Pinot Noir



Vin & matkombinationer



Pigio Pinot Grigio delle Venezie DOC

Fasoli **Nyhet**

Passar till:

Tartar på rökt fisk

Skaldjursrisotto med hummer och räkor

Italiensk kyckling med örtsås

Mina anteckningar:

Sauvignon Blanc La Circulade

Pays d'Oc IGP **Nyhet**

Passar till:

Lutfisk

Kycklinggryta med timjan och vitlök

Ljummen bulgursallad

Mina anteckningar:

Cepa 50 Monastrell Alicante D.O.

Pinoso **Nyhet**

Passar till:

Charkbricka

Hjortstek med kantareller

Fläskfilé i ugn

Mina anteckningar:

Chianti DOCG La Fraschetta Marcialla

Passar till:

Både julskinka och kalkon

Kikärtssoppa med rosmarin

Spaghetti Bolognese

Mina anteckningar:

Armonia Rouge Domaine Bassac **Nyhet**

Passar till:

Biff med ugnstrostade rotsaker och dijonsås

Shepherd's Pie

Lammlägg med potatismos

Mina anteckningar:



Recepten finns på internet



Riesling Berg Roseneck QW Dr. Corvers-Kauter

Dofterna av grapefrukt och amalficitroner samspelar med väl inbäddad fruktsyra och en delikata persikotoner. Komplex smak med mineraliska inslag.

90/100 Vinum

Odlingsområde: Rheingau, Tyskland

Druva: Riesling

Passar till:

Rökt öring med romsås
Gäddklimpar med buljong
Frittata med champinjon och paprika



Vermentino di Sardegna DOC Olianas

Aromer av apelsin- och vita blommor

Odlingsområde: Sardinien, Italien

Druva: Vermentino

Passar till:

Skaldjur med ärtguacamole
Ostron
Hummerrisotto



Lirac Blanc AOP

Carabiniers

Doft av aprikoser och vingårdspersikor. Stark struktur och komplex smak.

Odlingsområde: Lirac, Frankrike

Druvor: Grenache Blanc, Roussanne, Viogner

Passar till:

Kalvfrikassé
Gratäng med grillad kyckling och svamp
Stekt makrill med senapsglaserad potatis



Fina 1270 A Vuit Priorat D.O.Q. Celler Hidalgo

Doften av röda bär, kroppen, syran och tanninerna är i perfekt balans med varandra.

Odlingsområde: Priorat, Spanien

Druvor: Garnacha Negra, Syrah, Merlot

Passar till:

Rådjurssadel med skogssvamp
Oxfile med jordärtsskocksgratäng
Châteaubriand à la mode Suédoise



Dame de L'Hospital Graves Rouge AOP

Toner av mörka bär och kakao.

Odlingsområde: Bordeaux, Frankrike

Druvor: Merlot Noir, Cabernet Sauvignon

Passar till:

Ankbröst med grönpepparsås
Fläskytterfile med krossad potatis och örtsmör
Oxfile med ugnstrostad potatis och bearnaisesås



Chianti Rufina DOCG Cedro Lavacchio

Vilda fruktaromer av blåbär och björnbär, saftigt i gommen.

Odlingsområde: Toscana, Italien

Druvor: Sangiovese, Canaiolo, Cillegiolo

Passar till:

Italiensk pastagrätäng
Ragu Toscana
Renfile med mandelpotatispuré