



Viner till tryffel

MiG månadsmöte 9.10.2018

Villa Junghans

La Chouette de Champillon Champagne Brut

AC Champagne

Mycket torr, hög syra, mogen citruston, inslag av gula plommon, lätta inslag av toast, svag örtighet

ALKOHOL 12.0%

SOCKER 10.0 g/l

SYROR 7.1 g/l



Nagy-Somló, Furmint 2016

Ungern

Furmint – druva av mycket hög kvalitet

Gula varianten anses vara bättre än den gröna

Komplexitet, finesse, lagringspotential, hög syrahalt

Ung torr: doft av metallisk rök, citronskal och päron

Sötare viner: aprikos, marsipan, bröstsocker, blodappelsin och med ålder drag av te, chocklad, tobak och ibland tydlig ton av kanel

(källa: Oz Clarke, Druvan bakom Vinet)

Léon Beyer Riesling Reserve 2015

Riesling, AC Alsace

Torr, hög syra, citruskaraktär, inslag av gröna äpplen, svag mineralton, kryddig

ALKOHOL 12.5%

SOCKER 3.0 g/l

SYROR 6.8 g/l



Szekszárd , Kadark 2015

Szekszárd, Ungern, Pastor Garage Winery
(12 mån i stora ekfat)

Kadarka – på nedgång, mognar sent och känslig för
gråröta

”Egri Bikaver”

Kan ge goda, fylliga, tanninrika viner med omsorgsfull
odling och kontrol av den naturliga växtkraften

Hög avkastning och omogna druvor leder till dåligt
resultat

(källa: Oz Clarke, Druvan bakom Vinet)

Tasting note:
(årgång 2013)

Medium deep ruby colour
with red pepper and bell
pepper notes, also there
is a hint of black pepper
besides the capsicum,
underlined by some fine
fruit character of
mulberry and fresh plum.
Velvet texture on the
palate with soft tannins,
well-balanced wine with
fresh acidity. Red fruit
dominates at the finish.

Château Simard 2008

AOC Saint Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet Franc

Fyllig, höga tanniner, surkörsbärskaraktär, boysenbärig,
läderkaraktär, stallig, lätt bläckighet, svag pepprighet

ALKOHOL 13.0%
SYROR 4.7 g/l



Szekszárd , Frankos 2015

Szekszárd, Ungern, Pastor Garage Winery
(jäsning i ståltank, 12 mån lagring på ekfat)

Kekfrankos (Blaufränkisc) – potential för bra kvalitet

Lemberger, Limberger, Frankovka, Franconia

Bästa viner kan ha inslag av körsbär och lingon.
Österrike starkast på denna druva.

Hög syra och tanninrik
Måttlig fatlagring – vinet blir lätt överekad

Hög avkastning (oftast över 100 hl/ha)

(källa: Oz Clarke, Druvan bakom Vinet)

Tasting note:
(Årgång 2013)

Medium ruby colour with crisp cherry and raspberry notes on the nose, followed by a touch of spicy and herbal quality. Plum is dominating on the palate completed by a touch of smoke sour cherry, velvet tannin structure and a fine finish.

1. La Chouette de Champillon Champagne Brut

AC Champagne, Frankrike

Mycket torr, hög syra, mogen citruston,
inslag av gula plommon, lätta inslag av
toast, svag örtighet

€ 29,98

2. Nagy-Somlóí, Furmint 2016

Furmint, Ungern

(ca 10 € i Ungern))

3. Léon Beyer Riesling Reserve 2015

Riesling, AC Alsace

Torr, hög syra, citruskaraktär, inslag av
gröna äpplen, svag mineralton, kryddig

€ 17,50

4. Szekszárd , Kadark 2015

Kadarka, Ungern

(ca 10 € i Ungern)

5. Château Simard 2008

AOC Saint Emilion Grand Cru

Merlot, Cabernet Franc

Fyllig, höga tanniner, surkörsbärskaraktär,
boysenbärig, läderkaraktär, stallig, lätt
bläckighet, svag pepprighet

€ 33,90

6. Szekszárd , Frankos 2015

Ungern, Pastor Garage Winery

Kekfrankos (Blaufränkisch)

(ca 10 € i Ungern)