



## RÖDA VINER FRÅN NÅGOT UDDA LÄNDER.

Ovanliga vinländer, vanligare än vi tror. Det finns i dag ett väldigt brett utbud av viner att välja på för oss i Sverige. Systembolaget har gjort det enkelt för oss att få tag i viner som annars kan vara svåra att införskaffa utan efterforskning. I deras beställningssortimentet går det att hitta viner från mer än 50 olika länder. Flera av dem känner vi inte ens till att de producerar vin. Vi skall nu prova viner från följande fem länder.



**Bulgarien** som har ett typiskt kontinentalt klimat, med stränga vintrar och heta somrar. I samband med murens fall har utländska investeringar gjorts i nyplanteringar och högteknologiska anläggningar. De mest ansedda inhemska druvorna är **mavrud**, **melnik** och **rubin** som är en inhemsk korsning som blir allt populärare.



### Nr 2634 **Domaine Boyar**, som kostar **79kr.** (Beställning)

Råvarorna till vinet är mavrud och cabernet franc. Delar av vinet har lagrats på ekfat. Det har en fruktig doft med plommon och mörka bär i tonerna. En medelfyllig, fruktig, smak med lite torra tanniner, bra syra och skaplig längd. Okomplicerat. Alkoholhalt 13,5%, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: **Fynd.**

**Mer än prisvärt.**

**Prisvärt.**

**Ej prisvärt.**

**Georgien** räknar sig vare till gamla eller nya vinvärlden – utan till den antika. Produktionen inkluderar såväl traditionella viner med kännbar sötma, mer moderna av internationella druvsorter samt starkviner och mousserande. Mycket av vinet används också för tillverkning av brandy. Det finns många mindre producenter samt några större och vin produceras i både liten och stor skala. De inhemska druvsorterna dominerar i Georgien och de flesta är okända utanför Kaukasus



### Nr. 2095 **GRW Saperavi** som kostar **99kr.**

Råvaran till vinet är saperavi. Det är en sent mognande blå druvsort som har rött fruktkött till skillnad från de flesta andra blå druvorna. Denna typ av druvor kallas för teinturier. Vinet har lagrats fem månader i två år gamla ekfat om 225liter. Det har en fruktig nyanserad smak med inslag av fat, plommon, mörka körsbär och choklad. Alkoholhalt 12,5%, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende:

Doft:

Smak:

Prisvärde: **Fynd.**

**Mer än prisvärt.**

**Prisvärt.**

**Ej prisvärt.**

**Moldavien.** Landet har producerat vin i århundraden. När Sovjetunionen föll återförde staten så vingårdarna i privat ägo. Då började en ny period med massiva investeringar inom vinframställningsteknik och återplantering av vinrankor. Landet ligger nu på elfte plats bland de europeiska vinproducerande länderna. Över 50 druvsorter odlas idag på landets vingårdar.

**Nr. 2613 Castel Mimi Grand Reserve, som kostar 109kr (Beställning)**



Råvaran till vinet är feteasca neagra. Fruktig och aromatisk doft med inslag av mörka körsbär och katrinplommon. Vinet är medelfylligt med balanserad fatkaraktär och inslag av mullbär och granatäpple. Vinet har en lång och härligt örtig avslutning. Vinet macereras (urlakning) först i 20 dagar på temperaturkontrollerade tankar av rostfritt stål. Därefter lagras det i 6 månader på 225-liters medium rostade franska ekfat. Alkoholhalt 14%, Sockerhalt <3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde:	Fynd.	Mer än prisvärt.
	Prisvärt.	Ej prisvärt.

**Kroatien** är ett land känt för sin vackra kustlinje, men det är också hem för några av de bästa vinregionerna i Europa, vilket gör det till ett idealiskt resmål för vinälskare. Som grund till framgången ligger torra, vita viner och fylliga rödviner från lokala och internationella druvor. Härifrån kommer också en av världens mest populära druvor - zinfandel. Andelen inhemska och lokala druvor i Kroatien har minskat något till förmån för internationella sorter men de är fortfarande betydelsefulla.

**Nr 2598 Plavac Mediterano, som kostar 119kr. (Beställning)**



Från ön Hvar utanför den kroatiska kusten kommer detta vin – ett smakrikt och komplext rött vin gjort av druvan plavac mali. Den är Kroatiens främsta rödvinsdruva för kvalitetsviner och betyder 'den lilla blå'. Dess tjocka skal och komplexa aromer ger ett vin fullt av smakupplevelser med inslag av fat, lingon, nypon, lavendel, svart te och kakao. Alkoholjäsningen sker på ståltankar, hälften av vinet lagras sedan på en kombination av franska och amerikanska ekfat i ett år. Alkoholhalt 13%, Sockerhalt <0,3 g/l.

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde:	Fynd.	Mer än prisvärt.
	Prisvärt.	Ej prisvärt.

**Uruguay** är Sydamerikas fjärde viktigaste vinproducent. Mycket av vinet som tillverkas dricks på plats och bara runt tre procent av Uruguays årliga produktion exporteras. Vinerna påminner om sina europeiska motsvarigheter när det kommer till fruktsyra och tanniner. Denna tjockskaliga, rötresistenta druva *Tannat* klarar det svala, regniga klimatet i Uruguay bra och står idag för mer än en tredjedel av odlingsarealen.

**Nr 3210 Garzón , som kostar 159kr.**



Detta vin har följande sammansättning 40% Tannat, 34% Cabernet Franc, 18% Petit Verdot, 5% Merlot och 3% Marselan. Vinet är jäst på cementtankar och lagrats i 20 månader på franska ekfat. I doften visar detta kryddade vin färska röda och svarta frukter. I munnen är tanninerna saftiga och levande med energi och vitalitet i samband med en utmärkt konsistens och lång finish. Hoppas det smakar och att du får en trevlig vinupplevelse nu när du tar dig an annat än bara klassiska italienska eller liknande viner. Alkoholhalt 14%, Sockerhalt 0,3 g/l

Utseende:	Doft:	Smak:
Prisvärde:	Fynd.	Mer än prisvärt.
	Prisvärt.	Ej prisvärt.