

Från Atlantens friskhet till Medelhavets värme

Munskänkarna Gävle 27/3 -2026

VINOTEKET[®]

Mer info
här



Mats Grönlund

Dipl. Sommelier

Grundare Vinasensa AB



@sommeliermats



mats@vinasensa.com



072-584 89 91



VINPROVNINGSRESA: FRANKRIKE, TYSKLAND, ITALIEN

1. NANTES (Loiredalen)
2. SANCERRE (Loiredalen)
3. CHABLIS (Bourgogne)
4. MOSELDALEN (Tyskland)
5. PIEMONTE (Italien)
6. RHONEDALEN (Rhône)
7. LANGUEDOC-ROUSSILLON (Sydfrankrike)





1. Ô de Mer Muscadet 2024 EKO - 129 kr

- **Druva:** 100% Melon de Bourgogne. (Muscadet)
- **Vinifiering:** Jäsning i låg temperatur i cirka sju veckor. Vilat på sin jästfällning (sur lie) under vintern fram till buteljering
- **Doft:** Gröna äpplen, päron, krusbär, örter och en diskret jästighet.
- **Smak:** Torr och markerad syra. Smaker av lime, citronskal, vita vinbär och en karaktäristisk mineralisk sälta i avslutet.
- **Mat:** Idealiskt till färska ostron, räkor med aioli eller en lättare sommarsallad med fisk.

2. Colin-Barollet Petit Chablis - 199 kr



- **Druva:** 100% Chardonnay.
- **Vinifiering:** Jäsning och lagring på rostfria ståltankar för att framhäva den rena frukten och den typiska syran. Ingen ek!
- **Doft:** Frisk och ungdomlig med kalkig mineralitet, gula äpplen, vit persika och tydlig citrus.
- **Smak:** Torr och medelfyllig med en mogen syra. Smaken är fruktig med rena toner av citrus och äpple som avslutas med en stram mineralkaraktär.
- **Mat:** Ostron, musslor, stekt abborre eller mjuka ostar som Brie och Camembert.



3. Schmitges Vom Haus Riesling Trocken 2024 - 149 kr

- **Druva:** 100% Riesling.
- **Vinifiering:** Kalljäst på ståltank för att maximera lätthet, mineralitet och de blommiga aromerna.
- **Doft:** Aromatisk och blommig med noter av persika, mandariner, gröna äpplen och honung.
- **Smak:** Fin balans mellan hög syra och en subtil restsötma. Inslag av grapefrukt, lime och en tydlig mineralitet.
- **Mat:** Utmärkt till asiatiska rätter med viss hetta eller som aperitif.



4. Fratelli Antonio e Raimondo Barbera d'Asti - 149 kr

- **Druva:** 100% Barbera.
- **Vinifiering:** Som ett "Superiore"-vin genomgår det lagring på franska ekfat i minst 6 månader, vilket tillför ryggrad och komplexa kryddtoner.
- **Doft:** Intensiv doft av mogna körsbär, hallon, tobak, vanilj och viss kryddighet
- **Smak:** Fyllig och koncentrerad med en frisk syra samt smaker av björnbär, plommon och mörk choklad. Tanninerna är mjuka och väl integrerade.
- **Mat:** Pizza, kraftigare kötträtter, grillat lamm eller pasta med tomatbaserade såser och lagrade ostar.



5. Chateau Pesquie Les Terrasses Ventoux Rouge 2021 - 169 kr

- **Druva:** 60% Grenache, 40% Syrah.
- **Vinifiering:** Cirka 30% av vinet har lagrats 6 månader på gamla ekfat, resten på betong eller stål för att bevara friskheten.
- **Doft:** Intensiv doft med kryddiga inslag (svartpeppar) och färska röda bär.
- **Smak:** Mycket balanserad med runda tanniner och en frisk bärighet. Inslag av lakrits, viol och kryddor.
- **Mat:** Mångsidigt matvin; allt från pizza och charkuterier till grillat lamm, anka eller vilt.



6. Chateau Dagel Cuvée X 2024 - 199 kr

- **Druva:** En blandning av Carignan, Grenache och Syrah.
- **Vinifiering:** Druvorna genomgår 20–30 dagars skalmaceration följt av 8 månaders lagring på rostfria ståltankar för att behålla en fruktig och tillgänglig stil.
- **Doft:** Intensiv doft av mogna frukter som svarta vinbär, körsbär och hallon.
- **Smak:** Köttig och välbalanserad i gommen med smaker av björnbär, lakrits och en aning peppar. Långt avslut.
- **Mat:** Utmärkt till rätter med mörkt kött, lamm eller till krämiga ostar.



7. Domaine de Terres Blanches Sancerre 2024 - 399 kr

- **KVÄLLENS MIDDAGSVIN!**
- **Druva:** 100% Sauvignon Blanc.
- **Vinifiering:** Vinet vilar på sin jästfällning i minst 5 månader
- **Doft:** Toner av vita blommor, persika, krusbär och en rökig mineralitet.
- **Smak:** Balanserad med knivskarp men integrerad syra. Inslag av mogna citrusfrukter, gult äpple och en lång, ren mineralisk eftersmak.
- **Mat:** Getost, grillad fisk med örtsmör eller skaldjursplatåer.
Eller varför inte ris i ugn från Camargue med jätteräkor, kaninlår och korv!
- "Taylor Swift-vinet"

TACK!

VINOTEKET[®]

Mer info här

