

Vinlistan till provningen med Alf Tumble 2022-10-28



Crémant du Jura, Brut Sauvage

Frankrike, Jura, Crémant du Jura

Fruktig, mycket frisk smak med inslag av gula äpplen, ljust bröd, fransk nougat, mineral och grapefrukt. Serveras vid 8-10°C som aperitif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

Druvor: 70% chardonnay och 30% pinot noir

Nummer 92717

Pris 209kr

[Länk](#)



Domäne Wachau, Grüner Veltliner Terrassen Federspiel, 2021

Österrike, Niederösterreich, Wachau

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning.

Druva Grüner Veltliner

Nummer 74910

Pris 149 kr

[Länk](#)



Reyneke Cornerstone, 2019

Sydafrika, Western Cape, Coastal Region, Stellenbosch

Drycken finns i lager hos leverantör, inte hos Systembolaget. Den är inte provad av Systembolaget och därför visas ingen smakbeskrivning.

Druva Cabernet Franc och Cabernet Sauvignon

Nummer 73639

Pris 199

[Länk](#)

Barolo, Gheppio, 2016



Italien, Piemonte, Barolo

Nyanserad, kryddig smak med fatkaraktär, inslag av torkade körsbär, tobak, rosor, kanel, svart te och pomerans. Serveras vid cirka 18°C till rätter av mörkt kött.

Druvor: Nebbiolo

Nummer 53684

Pris 259kr

[Länk](#)

Pietrarizzo, Tornatore, 2018



Italien, Sicilien, Etna

Nyanserad, kryddig, något parfymerad smak med inslag av fat, mörka körsbär, rökig mineral, rosor, jordgubbar, nougat, nypon och tobak. Serveras vid 16-18°C till rätter av lamm- eller nötkött.

Druva Nerello mascalese

Nummer 2655

Pris 199

[Länk](#)

Cossart Gordon, Boal Colheita 2010, 2012



Portugal, Madeira

Komplex, stiltypiskt knäckig, utvecklad, mycket frisk smak med sötma, inslag av fat, dadlar, muscovadosocker, sultanrussin, choklad, nougat och apelsin. Serveras vid cirka 14°C som sällskapsdryck eller till inte allt för söta desserter med nötter eller choklad.

Druva Boal

Nummer 8421

Pris 299 Flaska 500 ml

[Länk](#)