

Georgien

Vinets vagga Munkänkarna Södertälje 24 maj 2019



VITT VIN, FYLLIGT & SMAKRIKT

Rkatsiteli Qvevri

Nr 2195

2015

118:-

Flaska, 750 ml

Georgien, Kakheti Region

Nyanserad, något kryddig smak med liten strävhet, inslag av vinteräpplen, torkade aprikoser, vitpeppar, honung, nötter och apelsinskal. Serveras vid 10-12°C till smakrika rätter av fisk eller till ljust kött.



SÖTMA



FYLLIGHET



FRUKTSYRA



FISK



FÅGEL



FLÄSK

Säljstart

2018-12-01

Alkoholhalt

13 %

Färg

Mörk, gul färg.

Doft

Nyanserad, utvecklad, något kryddig doft med inslag av vinteräpplen, gula päron, vitpeppar, mimosablommor, nötter och apelsin.

Råvaror

Rkatsiteli.

CHAT

Har du frågor om allergener? Kontakta vår kundtjänst.

Sockershalt

<3 g/l

Övrigt

Qvevri är namnet på de lerkärl vinet tillverkats i och lagrats på. I Georgien har man hittat liknande kärl för vintillverkning som är cirka 8000 år gamla. Under historiens gång har kärlen blivit större och större. För att kärlen inte skulle gå sönder av trycket i jäsningsen började man gräva ner dem. Förutom att krusen blev stadigare så hade det också fördelen att det är svalare under marken, något som är en fördel för både tillverkning och lagring. Producenten uppger att detta vin är ett naturvin.

Producent

Askaneli Brother Ltd

Leverantör

AvecSweden AB

Odlingsområde

Georgien ligger nordost om Turkiet, öster om Svarta havet. Druvorna till detta vin hämtades från appellationen Tsinandali belägen i vinregionen Kakheti i landets sydöstra del. Med cirka 70 procent av landets totala vinproduktion är detta den kvantitativt viktigaste regionen.

Förslutning

Naturkork

Kr/l - jämförpris

157,33

Satrapezo 10 KVEVRI 2015

Druvsort: Rkatsiteli

Ursprung: KAKHETI

Producent: Telavi Wine Cellar

Alkoholhalt: 14% vol

Volym: 750 ml

Metod: amfora QVEVRI 6 månader + 18 månader ekfat



VINOTERRA Mtsvane 2014

Art. nr 70304

Druvsort: Kisi

Ursprung: KAKHETI

Producent: Schuchmann Wines

Alkoholhalt: 13% vol

Volym: 750 ml

Metod: amfora QVEVRI 6 månader +
12 månader ekfat



SAGURAMO Red 2015

Nyhet!

Druvsort: Shavkapito, Buza, Danakharuli

Ursprung: KARTLI

Producent: Guramishvili's Marani

Alkoholhalt: 11,5% vol

Volym: 750 ml

Metod: Ekfat 9 månader



Satrapezo Saperavi 2015

Druvsort: Saperavi

Ursprung: KAKHETI

Producent: Telavi Wine Cellar

Alkoholhalt: 14% vol

Volym: 750 ml

Metod: amfora QVEVRI 1 månad + 24 månader ekfat



GAUMARJOS

PHEASANT'S TEARS SAPERAVI 2016

Antal ml: 750 ml
Volymprocent: 12,5%
Druva: Saperavi
Ursprung: Georgien, Kakheti

Skördeuttag: 5 ton/ha
Produktion: 2000 flaskor
Skalmaceration: 5 dagar
Stjälkar: 10%
Hela klasar: 10%
Tid i qvevri till buteljering: 9 månader
Sulfit: Minimalt (ca 2 g/ton) vid buteljering

Utseende: Mörkrött till svart.

Doft: Fruktiga toner av mogna blåbär, katrinplommon och mullbär samsas med tobak, läder, cederträ och svartpeppar. Lättas upp av frisk mynta.

Smak: Blåbär, cederträ, svartpeppar, örter. Animaliskt vin med hög syra och rejäl frukt.

MARANI Kondoli Saperavi 2016

Art. nr 76035

Druvsort: Saperavi

Ursprung: KAKHETI, Kondoli vingårdar

Producent: Telavi Wine Cellar

Alkoholhalt: 14,5% vol

Volym: 750 ml

Metod: Ekfat 12 månader





Vinprovning Munkänkarna Södertälje 2019-05-24

Vit/Orange

1. Askanelli Brothers Rkatsiteli (118:- SB nr 2195)
2. Telavi Wine Cellars Satrapezo Rkatsiteli 10 kvevri (190:- + moms)
3. Vinoterra Kisi 2013 (160:- + moms)

Rött

1. GURAMISHVILI´s MARANI Saguramo 2015 (152:- + moms)
2. Telavi Wine Cellars Marani Satrapezo Saperavi (190:- + moms)
3. Pheasant Tears Saperavi 2016, (222:50)

Matvin

TWC MARANI Kondoli Saperavi 2017 (96:- + moms)

Vin nr 1 finns på Systembolaget

Vin nr 6 importeras av

Gaumarjos Vin

<https://gaumarjos.se>

Erik Andermo

erik@gaumarjos.se

+46 704-87 81 61

Övriga viner av

House of Wine Georgia AB

<http://houseofwinegeorgia.com>

Olga Vinidiktova

+46 734 19 45 85