



# Livets Goda #40

## BÄSTA ROSÉVIN NA SOMMAREN 2009

### MOGEN SPANJOR

#### 1997 Viña Tondonia Rosado Gran Reserva

RIOJA / SPANIEN / R. LÓPEZ DE HEREDIA VIÑA TONDONIA / NR.96206 / 169 KR

**88 LGP** Vinet som jag valde till en av maj månads bästa vinnyheter har närapå 12 år på nacken. Viña Tondonia Rosado Gran Reserva är gjort av 30 procent Tempranillo, 60 procent Garnacha och 10 procent Viura som efter jäsnings fick mogna 4 år i fat. Efter buteljering har sedan vinet legat ytterligare 7 år i flaska före försäljning. En total lagring som givit en unik rosé, typisk för vinhusets mogna, långlagrade stil. Rosévinerna görs enbart gynnsamma år hos Tondonia.



### SYDFRANSK DRUVBLEND

#### 2008 Tavel Bargelière

TAVEL / FRANKRIKE / OGIER / NR.95135 / 119 KR

**84 LGP** I södra Rhônedalen, nära byn Tavel, ligger firman Ogier med anor från 1859. Här växer också druvorna till detta vin i sand- och stenrik kalkjord. 80 procent Grenache, 10 procent Cinsault och resten Clairette, Mourvèdre och Syrah ingår i blenden som fått mellan 12 och 24 timmars urlakning. Därefter jästes den avskiljda musten och vinet lagrades i tankar på jästfällningen under 3 månader.



### ROSA CHIANTI

#### 2008 Castello di Ama Rosato

TOSCANA / ITALIEN / CASTELLO DI AMA / NR.95198 / 139 KR

**86 LGP** Från samma jordar som druvorna till Castello di Amas Chianti Classico skördas, kommer druvorna till detta vin. 90 procent är Sangiovese och resten är Canaiolo. Vinet görs med saigné-metoden vilket innebär att den rosafärgade musten tas vid ett tidigt skede i rödvinstilverkningen. I detta fall handlade det om must till Chianti Classico som efter 12 timmars skalkontakt separerats och jästs. Knappt hälften av vinet har genomgått malolaktisk jäsnings, och efter en slutblandning fick vinet vila 1 månad i tankar innan buteljering.



### SLOTTETS ROSÉ

#### 2007 Koenigsegg Sero

BURGENLAND / ÖSTERRIKE / SCHLOSS HALBTURN / NR.74841 / 96 KR

**84 LGP** Från österrikiska Burgenland kommer druvorna, 100 procent Zweigelt, till denna rosé. Stockarna växer i kalkrika jordar och skörden skedde för hand. Efter urlakning och separering av musten jästes den till vin i ståltankar. Halbturn, som drivs av familjen Wieser, gör en mängd olika viner, men har också konstutställningar och driver restaurang. På slottet finns också 14 rum att hyra.



Österrike [www.koenigsegg-wines.com](http://www.koenigsegg-wines.com)

#### 2007 Koenigsegg Sero

BURGENLAND / ÖSTERRIKE / SCHLOSS HALBTURN / NR.74841 / 96 KR

**84 LGP** Läder citruston med lite mineralrikhet i doften. Syrarik och rejält mustig smak med fin fruktighet, rejäl syra och bra längd. God.

### PINOT NOIR FRÅN SANCERRE

#### 2008 Sancerre Les Belles Vignes

SANCERRE / FRANKRIKE / FOURNIER PÈRE & FILS / NR.95138 / 119 KR

**85 LGP** Fournier är ett familjeföretag som innehar mer än 50 hektar vingårdar i Sancerre, Pouilly-Fumé och Menetou-Salon. Här odlas de traditionella druvorna Sauvignon Blanc och Pinot Noir. Till denna rosé användes endast Pinot Noir från 15-20 år gamla vinstockar som vuxit i Loires flodbäddar, öster om Bourges. Efter en 12-20 timmars urlakning pressades druvorna. Jäsning skedde i temperaturkontrollerade ståltankar och ingen malolaktisk jäsnings genomgicks före lagring och buteljering.



### MOURVÈDRE FRÅN NÎMES

#### 2008 Capitelles des Mourgues Rosé

COSTIÈRES DE NÎMES / FRANKRIKE / CHÂTEAU MOURGUES DU GRES / NR.99988 / 125 KR

**83 LGP** François och Anne Collard driver Château Mourgues du Grès, en egendom nära floden Rhône med 35 hektar vinodlingar och 25 hektar med aprikoser persikor och körsbär. François som är agronom, ingenjör och oenolog har under en tid arbetat på slottet Lafite-Rothschild. Mourvèdre från vingården Argence är huvuddruvan i denna rosé, med en liten inblandning av Syrah och Grenache. Efter en tids urlakning lagrades vinet under 3 månader i ekfat innan buteljering.

