



**Rudesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese 1999**

**Varunummer:** 95635.

**Vintyp:** Halvtorr, druvigt och blommigt.

**Pris:** 139 kronor. **Säljstart:** 1 sept.

**Land:** Tyskland.

**Område:** Rheingau.

**Druva:** Riesling.

**Producent:** Hessische Staatsweingüter.

**Passar till:** ☞ ☝ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

\* Gyllengul färg, stor doft med inslag av honung, russin, exotisk frukt och petroleum. Lång och finstämd doft med frisk syra. Passar fint till fågelrätter, patéer, frukt, choklad och blåmögelpastor. Serveringstemperatur: 10–12 grader. Kan lagras ytterligare minst fem år.

Kloster Eberbach är något helt unikt i vinvärlden. Här har vin odlats sedan 1100-talet och under flera sekler var klostret en viktig aktör i den medeltida vinvärlden. Därmed inte sagt att tiden stått stilla – för ett par år sedan invigdes en helt nybyggd, supermodern vinanläggning vid klostret.

Det här är ytterligare ett vin från klostrets "skattkammare" med många äldre årgångar av Riesling. De unga vinerna uppvisar stora aromer av tropiska frukter, som med tiden övergår i mer mogna toner med inslag av nötter samt svaga petroleumdofter. Det sistnämnda är typiskt för tyska Rieslingviner.



**Kloster Eberbach Traubensaft 2011**

**Varunummer:** 1939.

**Typ:** Halvtorr, friskt och fruktigt.

**Pris:** 42 kronor. **Säljstart:** 14 november.

**Land:** Tyskland.

**Område:** Rheingau.

**Druva:** Scheurebe.

**Producent:** Hessische Staatsweingüter.

**Passar till:** ☞ ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

\* Ljusgul färg, druvig doft med inslag av persika, honung och päron. Halvtorr till halvsöt frisk, druvig smak med inslag av päron och lime. Passar bra att dricka till desserter, bakverk, vit- och blåmögelpastor eller på egen hand. Lämplig serveringstemperatur: 8–10 grader.

De flesta tyska vinproducenter har vanligtvis en eller flera varianter av alkoholfria druvjuicer i sitt sortiment. Men i Sverige är den här typen av juice i det närmaste okänd.

Kloster Eberbach pressar sin juice av nyskördade Scheurebe, en av de mindre vanliga tyska druvorna. Resultatet blir en mycket välsmakande dryck, vars syra och sötma balanserar varandra på ett utmärkt sätt.

Druvjuice är perfekt att servera som alkoholfritt alternativ. Den uppskattas också mycket av barn – låt juicen ersätta kolsyrade läskedrycker på nästa födelsedagskalas. Succén är given!



**Dalva Porto Ruby Ecological**

**Varunummer:** 95684.

**Vintyp:** Fylligt.

**Pris:** 70 kronor. **Säljstart:** 14 november.

**Land:** Portugal.

**Område:** Tras-os-Montes, Douro.

**Druvor:** Tinta Roriz m fl.

**Producent:** C. da Silva (Vinhos).

**Passar till:** ☞ ☞ ☞

Fyllighet ● Sötma ● Fruksyra ●

\* Rödbrun färg, fin doft av nötter, russin och mandel. Smak med stor koncentration av mogen frukt och mörka bär. Passar bra att dricka till nötter, frukt, bakverk, desserter som crème brûlée, mörk choklad samt ost. Lämplig serveringstemperatur: 18–20 grader.

Portvinshuset Dalva grundades 1862, men hette då Corrêa Ribeiro e Filhos. I början av 1930-talet gifte sig brasilianaren *Clemente da Silva* in sig i ägarfamiljen och fick så småningom chansen att ta över verksamheten. Namnet är en ordlek med hans efternamn, Da(si)lva. Precis som övriga anrika portvinshus ligger Dalva i Vila Nova de Gaia vid Duoroflodens mynning i Atlanten.

Det här vinet är framställt av ekologiskt odlade druvor och är av typen Ruby, vilket innebär att det tappats på flaska direkt efter vinifieringen.

Läs mer om portvin på sidan 8!