

## Pang för pengarna

Lättillgängliga viner för alla vin-rookies. Passar till det mesta, smaskigt vin utan krångel.

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Rött, Barbera:</b> Briccotondo 2019 från Fontanafredda (Italien) <i>Folkets vin brukar Barbera kallas i Piemonte. Okomplicerat men gott, omöjligt att inte gilla.</i>	408	100	61
<b>Rött, Zinfandel:</b> Old Vine Zinfandel 2018 från Cline (USA) <i>Vad är old vine? Det finns ingen regel här. Men i det här fallet betyder det mellan 53 och 72 år. Vinstockarna alltså.</i>	422	103	63
<b>Rött, Ripasso:</b> Från Bolla Le Poiane 2017 (Italien) <i>Ripasso kan beskrivas som en lillebror till Amarone, inte så konstigt när det är andra pressningen av samma druvor.</i>	432	105	63
<b>Rött, GSM-blend:</b> Falcata 2019 från Pago Casa Gran (Spanien) NATURVIN* <i>GSM är en populär förkortning av druvorna Grenache-Syrah-Mourvèdre. Tre druvor som trivs ihop, vanligtvis i Rhone men här som tre spanska gringos som chillar under siestan med lite mörk frukt och choklad.</i>	476	114	68
<b>Rött, Shiraz:</b> Slanghoek Private Selection 2017 (Sydafrika) <i>Fylligt och välbalanserat. Noga utvalt av vår Linköpingsbaserade samarbetspartner ProCon Wine.</i>	461	111	66
<b>Rosé, Grenache:</b> Gris Blanc Rose´ 2018 från Gerard Bertrand (Frankrike) <i>Ett glas fruktig och krispig rosé medan solen går ner bortom FOI kan aldrig vara fel</i>	421	103	62
<b>Orange, Grüner Veltliner:</b> Från Winzer Krems 2019 (Österrike) NATURVIN* <i>Orange är det nya vita. Skalen är med i jäsnigen och ger både färg och smak. Annorlunda, trendigt och gott!</i>	469	112	67
<b>Vitt, Riesling:</b> Ein zwei dry 2019 från Leitz (Tyskland) <i>Omöjligt att inte tycka om en krispig, nästan vibrerande Riesling. Druvtypisk!</i>	412	101	61
<b>Vitt, Chardonnay:</b> Les Ursulines 2019 från Jean-Claude Boisset (Bourgogne, Frankrike) <i>Chardonnay från Bourgogne får ofta ligga på lite ekfat och äppelsyra blir till mjölksyra som gör det runt och härligt.</i>	452	109	65
<b>Vitt, Sauvignon Blanc:</b> Vicars choice 2019 från Saint Clair (Nya Zeeland) <i>Doften tar mig direkt tillbaka till att plocka svarta vinbär. Aromatiskt, fruktigt och läskande.</i>	412	101	61
<b>Prosecco Brut:</b> Mionetto (Italien) <i>Det finns alltid något att fira, därför finns det alltid bubbel på Meetly! Skål!</i>	180(20cl)	94(10cl)	
<b>Dessertvin:</b> Alambre Moscatel de Setubal (Portugal) <i>Söt och lite bränd kola blandat med russin och torkade aprikoser. Mums till kladdkake-fudge!</i>			65

### NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jåsten från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk.

Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återuppstod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och tillochmed från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Mousserande viner

Kolsyra i vinet har en fantastisk förmåga att distribuera vinets dofter och aromer till munnens och näsans alla sensorer. Bäst "mousse" blir det om bubblorna bildats vid jäsning under tryck i flaskan. Champagne och vissa andra exklusivare mousserande viner framställs därför av ett stilla vin som jäses en andra gång på flaska, Jästhällningen avlägsnas innan slutlig förslutning. Ju längre tid på jästhällning, desto mer sk autolytisk karaktär som med lagring utvecklas i ordningen jäst-deg-vitt bröd-toast-brioche-bisquits-nötter-nougat. Vanligen är förväntningarna på ett finare mousserande vin en fräsch syra, tydlig brödighet, krämig mousse och komplexitet. Syran kommer av att druvorna skördas långt innan de är mogna, brödigheten av lagring på jästhällningen, krämigheten om en viss del av druvorna utsatts för malolaktisk omvandling (äppelsyra ombildas till mjölksyra) och komplexiteten av druvmixen. I Champagne får endast Chardonnay, Pinot Noir och Pinot Meunier användas. Sk Blanc de Blanc förs på endast Chardonnay och blir då mer gulfruktiga. Blanc de Noir görs på enbart de blå druvorna och blir då mer bäriga. Sk Cuvée är blandningar.

Många mousserande viner från andra områden än Champagne görs med samma metod att jäsa en andra gång på flaska, men får inte kallas Champagne. De heter vanligen något i stil med Metod Classique. Ytterligare andra framställs med enklare metoder, t ex tankjäsning med buteljering under tryck, såsom Prosecco. Dessa viner blir pigga, läskande och fräscha men med mindre brödkaraktär.

<b>Storhus-Champagne: Bollinger Special Cuvé Brut</b>	750cl 812	375cl 477	15cl 197**	10cl 152**
<i>Tog förstaplaceringen i våra gästers framröstning av vår hus-champagne, tillika James Bonds favvo. Bollinger uttrycker väl det man förknippar med klassisk champagne;</i>				
<b>Storhus-Champagne: Pol Roger Brut Reserve</b>	772	447		
<i>Vann våra gästers omröstning när det dracks till mat. Pigg och frisk smak. Perfekt till lönjrom på lantchips Med vinpicklad rötlök och smetana!</i>				
<b>Storhus-Champagne: Louis Roederer, Brut Premiere</b>	782	437		
<i>Vår egen favorit. Sponsrar kanske inte lika många F1-lopp och hästhoppningar, men de gör jäkligt god champagne! Perfekt till en hummer rätt upp och ner.</i>				
<b>Cava: Loxarel, Såniger Reserva (Spanien)</b>	462			95**
<i>Cava görs med samma metod som Champagne men med något lägre tryck. Loxarel är en riktigt aromatisk cava med tydlig brödkaraktär.</i>				
<b>Alta-Langa: Fontanafredda (Piemonte, Italien)</b>	482			98**
<i>Mousserande viner görs bäst på druvor från svala klimat. På hög höjd och på gränsen till Alperna i norra Italien finns förutsättningarna och där görs följaktligen högklassig spumante. Även detta görs med den traditionella metoden med en andra jäsning på flaska. Mycket pigg och syrlig smak med viss brödkaraktär.</i>				
<b>Franciacorta: Berlucchi ´61 (Italien)</b>	553			107**
<i>Alldeles invid motorvägen mellan Milano och Venedig ligger Franciacorta. 1961 började här Berlucchi tillverka mousserande vin på samma druvor, med samma metoder och i samma stil som i champagne. Kvalitetsmässigt är de där, det är bara prisnivån som inte kommit ikapp.</i>				
<b>Cremant: Clothilde Davenne (Bourogne, Frankrike)</b>	463			95**
<i>Chablis är mest känt för sina torra, krispiga och mineraliska chardonnay-viner. Clothilde har valt att använda en försvarlig del av vingården för att göra en Cremant. En andra jäsning på flaska och lång lagring på jåsten ger mycket av vad man förväntar sig av en betydligt dyrare champagne.</i>				
<b>Sekt på Riesling: Bibo-Runge (Reingau, Tyskland)</b>	551			107**
<i>Även Tyskland har en lång tradition av att göra mousserande vin, men här kallas det Sekt, som kan göras med flera olika metoder. Här är det med en andra jäsning på flaska och det ger en väldigt angenäm kombination av rödfruktiga aromer och brödkaraktär. En favorit på Meetly, komplettera gärna med snittar med Skagen.</i>				
<b>Prosecco: Mionetto (Italien)</b>	200ml: 180			94**
<i>Processo är ett distrikt mellan Venedig och alperna där man odlar druvan Glera för att göra den spumante som får kallas Prosecco. I det kuperade landskapet kring den lilla byn Valdobiadene görs de torraste och mest högkvalitativa Prosecco-vinerna. Mionetto har lyckats förena denna kvalitetstradition med volymproduktion i en mycket prisvärd Prosecco som dessutom buteljerar på praktiska 200ml-flaskor</i>				

\*\*Enstaka glas mousserande serveras endast när det finns öppnade flaskor.

## Vita pratviner

Läskande viner att dricka i stora klunkar eller sippa på i bersån om vi hade haft en sådan på Meetly. Pratviner som inte kräver någon speciell mat för att komma till sin rätt, bara trevligt sällskap. Fruktiga toner och frisk syra utan vare sig ekfatslagring eller malolaktisk jäsning.

### Gruner Veltliner: The Butcher White Cuve´ (Österrike)

Österrikiska viner är som gjorda för att klunkas. Här en väljord cuvée med Gruner Veltliner som huvuddruva, Österrikes, gröna nationaldruva.

Flaska	Glas	Halvglas
443	107	64

### Riesling: Sybille Kuntz 2019 (Mosel, Tyskland) NATURVIN\*

Av druvor från några av de brantaste av de branta vingårdarna i Moseldalen gör Sybille upp med det mansdominerade och traditionella vinmakeriet i Mosel. Och som hon gör det! Här en vibrerande Riesling full av smaker du aldrig upplevt.

586	152	87
-----	-----	----

### Solaris: Stora Boråkra 2018 (Sverige)

Staffan Ottosson var en av dem som tog vinodlandet till Sverige för ett 20-tal år sedan. Han har utbildat eller på annat sätt stöttat flertalet av de ca 80 professionella vinodlare som finns i Sverige. På den vackra gården Stora Boråkra strax utanför Karlskrona odlar han främst Solaris, en sk PIWI-druva som korsats fram för att vara motståndskraftiga mot svampangrepp och därför passa platser som normalt inte lämpar sig för vinodling. Det har inneburit ett genombrott för svenska viner. Har du inte provat svenskt vin förut, så börja här!

500ml:	519	143	82
--------	-----	-----	----

### Solaris: Klinten 2018, Stora Horn (Sverige)

På Hasslö i Blekinge skärgård fick Mikael och hans son Johan för sig att starta en vingård! Undan för undan röjer de skog och sten från en gammal havsbotten för att ge plats för vinrankor. De ljumma havsvindarna framåt hösten ger ca 2 veckors extra mognad åt druvorna. I vineriet, inrymt i en friggebod, framställs både vitt, rosé och rött. Det sistnämnda får vi återkomma om senare, här är det fokus på Stora Horns Solaris; man kan riktigt känna smaken av musselskal från den gamla havsbotten blandat med den tropiska frukten.

481	115	69
-----	-----	----

### Weissburgunder: Kriechel (Ahr, Tyskland)

Underbart aromatiskt vin att njuta av precis som det är.

493	117	69
-----	-----	----

## NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jästen från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk.

Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återuppstod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och tillochmed från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Vita matviner

Här har vi samlat friska viner som med fördel matchas med fisk och skaldjur men även lättare rätter av kyckling och fläsk. Även denna lista går från lättare till smakrikare.

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Riesling: Kriechel (Ahr, Tyskland)</b>	481	115	69
<i>Weingut Peter Kriechel är mentor för vår samarbetspartner Stora Horns Vingård och har därigenom blivit en etablerad del av vårt vinsortiment. Ahr är Tysklands nordligaste vinodlingsområde av någon betydelse och vinerna därifrån är erkända som de kanske mest eleganta i hela Tyskland. Den här Rieslingen har blivit mycket uppskattad på våra fisk- och skaldjurskvällar.</i>			
<b>Alvarinho: Soalheiro 2019 (Portugal)</b>	448	108	65
<i>Frågar vi Portugiserna om hur ett vin till fisk- och skaldjur ska vara (och de borde ju veta!), så är det precis så här. En fin balans mellan syra och frukt som gifter sig med vit fisk och skaldjur. Testa själv med en laxballotine med romsås på tallriken.</i>			
<b>Chardonnay: Cotes du Jura Maison Rijckaert (Frankrike) NATURVIN*</b>	480	115	68
<i>Kanske på grund av mindre regleringar och stränga vinlagar, har Jura blivit ett av de trendigaste vinområdena på senare tid. Ett tillhåll för nytänkande entreprenörer som inte vill följa de franska traditionerna. Frisk och fräsch, hade det inte varit för priset så skulle man kunna ta den för en Chablis. Låt syran möta syran i en bit Comté-ost.</i>			
<b>Blanc de Noir: Kriechel (Ahr, Tyskland)</b>	481	115	69
<i>Blanc de Noir görs på den blå druvan Pinot Noir, men med den metod man tillverkar vitt vin på, dvs utan druvornas skal. Resultatet blir en egen vinstil som präglas av den bärighet som är typisk för vin gjort på Pinot Noir, men utan de strama tanninerna. Som tilltugg rekommenderar vi lax- och hummerpaté med romsås på tunnbröd.</i>			
<b>Chenin Blanc: Vouvray Des Lauriers 2019 (Loire, Frankrike)</b>	458	110	66
<i>Vouvray är högborgen för chenin blanc i europa och druvans ursprung. Det här är ett vin med mycket frukt som är så bra till smakrika fiskrätter.</i>			

### NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jästen från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk.

Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återuppstod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och till och med från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Vita kraftpaket

Vita viner har i allmänhet en enklare vinifieringsprocess än röda, men även här finns utrymme för vinmakaren att påverka vinets uttryck och fyllighet. Ett sätt är att lagra vinet på ekfat, vilket tillför fyllighet och en beska men även toner av t ex vanilj. Ett annat sätt att göra vinet fylligare är sk malolaktisk jäsning, då den pigga äppelsyran omvandlas till en rundare och smörigare mjölksyra. Ett tredje sätt är att öka fylligheten behålla viss sötma i vinet. Minnet av Liebfraumilch och annat sötblask i ungdomen har gjort oss livrädda för sötma i vin, men faktum är att dessa viner är en riktig hit till viss mat, t ex mat som också innehåller sötma eller kryddstark mat.

Med lagring kan vinet dessutom utveckla härliga toner av honung, bivax, tropisk frukt och petroleum. Petroleum? dofta och smutta på vinet och tänk dig en gammaldags bilverkstad med smörjgrop. Fantastiskt!

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Solaris: Immelen, Kullaberg 2019 (Sverige)</b>	851	205	113

Resultatet av en kompromisslös satsning på att skapa ett svenskt vin i världsklass! När det blir dags för Nobel-fester igen borde det här stå på bordet.

<b>Chenin Blanc: Les Cormiers 2018 (Loire, Frankrike)</b>	572	149	85
---	-----	-----	----

Med en kraftigare Chenin Blanc som ger oss en kombination av vanilj, kryddor, frukt och hög syra är det dags att slå hål på myten att vi bara dricker vitt till fisk. In med kycklinglårfile och mangochutney!

<b>Riesling kabinet: Dr Loosen, Erdener Treppchen 2019 (Mosel, Tyskland)</b>	498	118	70
--	-----	-----	----

Kabinet-viner har en viss sötma som ger vinet en extra fyllighet som i kombination med den höga syran kan möta upp Hettan i smakrika rätter, t ex asiatiska. I Mosel är man mästare på denna typ av vin och Dr Loosen är en av de främsta mästarerna i Mosel Ta in ett par snittar med Sachimi så kommer även du att bli frälst i riesling med sötma.

<b>Scheurebe Kabinet: Keller Scheurebe 2018 (Mosel, Tyskland)</b>	527	124	73
---	-----	-----	----

Scheurebe är en druva vi sällan träffar på, egentligen en miss av en professor som ville göra silvaner bättre genom att korsa den med riesling men så råkade han ta den ännu mindre kända druvan bukettraube. Keller är en av tysklands mest framstående producenter och gör fantastiska viner, så även på Scheurebe. I vinet hittar vi en viss restsötma men den höga syran håller ihop det snyggt! Prova med en smakrik ost, t ex Big Ben från Jurss.

<b>Vit Bordeaux: Ch La Louviere 2011 (Frankrike)</b>	572	149	85
--	-----	-----	----

Mogen vit Bordeaux med tydlig karaktär av fatlagring och malolaktisk jäsning. Vi låter den stå på hyllan tills vi har fisk- och skaldjurskväll på Meetly med marulk och beurre blanc på brynt smör och scharlottenlök.

<b>Vit Rioja: Reserva Blanco 2008, Vina Tondonia (Spanien)</b>	731	181	101
--	-----	-----	-----

Yes, vi fick tag på några flaskor av detta hett eftertraktade vin!!

<b>Napa-Chardonnay: Ch Montelena 2017 (USA)</b>	916	218	120
---	-----	-----	-----

1976 kom det slutliga erkännandet av de Kaliforniska vinernas kvalitet. I en känd tävling, Judgement of Paris, fick några av vinvärldens främsta vinexperter blindprova det främsta Frankrike och Kalifornien hade att erbjuda. Även flertalet av de franska vinexperterna utsåg Chateau Montelenas Chardonnay som tävlingens bästa vita vin. Producenten har lyckats bevara vinets karaktär genom åren och det är fortfarande att betrakta som ett toppvin och en värdig representant för klassisk kalifornisk Chardonnay.

## Orangeviner

Hos Meetly (men ännu så länge inte på Bolis) är orangeviner en självklar egen kategori bland rött, vitt och rosé. Framställs som rosé fast på gröna druvor. Den orange färgen kommer dels från skalén och när vinet tillåts oxidera. Flertalet orange viner är dessutom att klassa som naturviner, dvs spontanjästa med den jäst som finns naturligt på druvornas skal. Förutom färg så tillför skalén många spännande aromer och gör vinet lämpligt att para med t ex vegetarisk mat. Föga förvånande har vegantrenden och orangevinstrenden gått hand i hand.

	Flaska	Glas	Halvglas	
<b>Riesling-orange: Skinny Love 2019, Wine Mechanics (Sverige)</b>	631	161	91	
<i>I Göteborg ligger sveriges främsta Urban Winery. På importerade druvor produceras fantastiska viner i moder stil. Skinny Love är ett krispigt och stiltypiskt orangevin producerat på noga utvalda rieslingdruvor från Pfalz i Tyskland. Ta ett glas och be oss sätta på spellistan "Wine Mechanics".</i>				
<b>Macération Pinot Gris, Melanie Pfister 2019 (Alsace, Frankrike) NATURVIN*</b>	575	150	86	
<i>Har ni någonsin suttit runt bordet på en restaurang, alla har beställt mat och ni kommer på att ni ska ha ett vin som passar till alla olika rätter? Trodde väl det, här är ett vin som kan anta den utmaningen!</i>				
<b>Chardonnay-orange: Radikon Slatnik Bianco 2018 (Italien) NATURVIN*</b>	731	181	101	
<i>Söker man ursprunget till den moderna naturvinsrörelsen hamnar man oundvikligen hos Stanko Radikon, vars fru och barn nu driver hans visioner vidare. Här är det naturliga och enkla drivet till sin absoluta spets, en riktstjärna för hela naturvinsrörelsen. Möt komplexiteten med en smörbakad rotselleri.</i>				
<b>Radikon Jakot 2013 (Italien) NATURVIN*</b>	500ml:	671	205	113
<i>Ytterligare en Radikon. Med lite ålder har strävheten från skalens tanniner rundats av.</i>				

### NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jästen från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk. Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återuppstod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och till och med från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Rosé

Får skalen från blå druvor ligga med några timmar i jäsningen blir vinet mer eller mindre roséfärgat. Ju mer färg desto mer smak från skalen, bl a tanniner. Lätta roséviner är läskande at dricka som de är ute i värmen, medan de lite fylligare passar bra till bl a fet fisk.

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Provence-rosé: M de Minuty 2019 (Frankrike)</b>	452	109	65
<i>Flaskan skulle ursprungligen associera till Brigitte Bardots kropp och därmed locka till ymnig konsumtion. Inte helt PK idag kanske, men visst är både flaskan snygg och innehållet förföriskt gott! Inte nödvändigt med mat men passar finfint till en tartlett med hummersmakande räkor, dill och mossarella.</i>			
<b>Zweigelt: Jurtschitch 2019 (Österrike)</b>	432	105	63
<i>1985 upptäcktes att några giriga vinproducenter spetsat sina österrikiska viner med glykol för att göra dem sötare och mer eftertraktade på bulkmarknaden. Det har påverkat Österrikes vinexport ända till dag men var också startskottet till ett kvalitetsarbete som saknar motstycke i vinvärlden. Resultatet kan vi bland annat njuta av i detta krispiga och fylliga rosé på druvan Zweigelt. Hungrig? hugg en tartlett med oliver och Västerbotten.</i>			
<b>Winifred: Gut Oggau 2019 (Österrike) NATAURVIN*</b>	659	167	94
<i>Gut Oggau har gjort sig känd för sina "ansiktsviner", där varje vin representerar en medlem i den fiktiva familjen. Winifred presenteras som: "Just like her cousins, Winifred has a winning and open personality, is sociable and of a cheerful disposition. Upon first encounter she can appear to be somewhat shy and reticent, but those that make her acquaintance remember her as a unique, refreshing and charming young lady with an inquisitive mind." Välkommen att träffa Winifred, hon hänger för det mesta på Meetly!</i>			
<b>Lange Rosato: Diecigradi Broccardo 2019 (Piemonte, Italien)</b>	498	118	70
<i>Även italienarna vill vara med i roséracet och gör det framförallt med fylliga och lite mörkare viner från norra Italien. Smakrikt men ändå läskande och fantastiskt till t ex fet fisk, prova Meetly's snittar med gubbröra samt kallrökt lax..</i>			

## NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jästen från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk.

Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återuppstod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och tillochmed från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Röda pratviner

Pratviner, eller klunkviner (*glou-glou* på franska), har blivit lite synonymt med det moderna vindrickandet. Lättdruckna viner som rinner ner utan motstånd och som inte kräver någon speciell mat för att komma till sin rätt. Kategorin inkluderar både enklare viner för ett trevligt samtal och mer komplexa, fjäderlätta och eleganta viner som kräver lite mer kontemplation.

Listan går från lätt till mindre lätt.

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Bardolino</b> (Corvina, Corvinone och Rondinella): La Corte del Pozzo 2019 (Italien) <i>Samma druvor som i Amarone, men stilmässigt i andra änden av repet. Vi serverar den kylskåpskall, blunda och tänk vitt vin.</i>	408	100	61
<b>Garnacha:</b> Camino de Navaherreros 2018, Bodegas Bernabeleva (Spanien) <i>Bärgigt och friskt uttryck av Granacha.</i>	458	110	66
<b>Gamay:</b> Boujolais Brouilly 2019, Château de Pierreux, (Boujolais, Frankrike) <i>Glou-Glou är nästan synonymt med Boujolais. Här kan vi snacka lättdrucket.</i>	442	107	64
<b>Gamay:</b> Les Sept Vignes 2019, Chateau Thivin (Boujolais, Frankrike) <i>Även om mycket Boujolais är "Glou-Glou" så finns det också viner som är elegantare, mer strukturerade eller burgundiska om man så vill.</i>	577	150	86
<b>Pinot Noir:</b> Rully Rouge, Joseph Drouhin (Bourgogne, Frankrike) <i>Joseph Drouhin är en av de stora "negociants" vinmäklarna i Bourgogne, samtidigt håller Joseph Drouhin en hög nivå!</i>	587	152	87
<b>Pinot Noir:</b> Nautilus 2017 (Nya Zeeland) <i>Nya Zeeland har en kort och brokig vinhistoria kantad av vinlus, världskrig och alkoholförbud men idag görs fantastiska viner</i>	586	152	87
<b>Pinot Noir:</b> Spätburgunder B 2018, Peter Kriechel (Ahr, Tyskland) <i>Burgundiskt och snyggt, Kriechel kan verkligen sin Spätburgunder, som betyder Pinot Noir på tyska.</i>	590	153	87
<b>Pinot Noir:</b> Spätburgunder Sonnenberg 2018, Peter Kriechel (Ahr, Tyskland) <i>Kriechels premiumvin från sitt bästa vingårdsläge. Bättre än så här blir inte tyskt rött vin och det betyder världsklass</i>	733	181	101
<b>Lange Nebbiolo:</b> Pian delle Mole 2018, Giulia Negri (Piemonte, Italien) <i>Nebbiolo är trendigt bland vinkännarna, men är man inte notorisk tannintorsk kan det vara svårt att riktigt uppskatta vinerna. Här en riktigt inbjudande Nebbiolo med runda, mjuka tanniner. Småskaligt hantverk till grymt bra pris.</i>	535	126	73



## Röda matviner

Här har vi samlat röda viner som funkar till det mesta i matväg. Viner med en bred smakbild. Jämför med musikens bas (tanniner), mellanregister (frukt) och diskant (syra). De här vinerna är som orkestermusik med många instrument i alla tonlägen och passar därför till smakrik mat sammansatt av många olika smaker. Prislappen indikerar vinernas komplexitet.

Listan går från medelfylligt till fylligt.

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Pinot Noir: Santa Barbara 2018, Ojai Vineyards (USA)</b> <i>Pinot noir från USA brukar ofta vara mycket mer av allt, som mycket annat med landet i väst. Lirar fint med en Svamptoast med tryffelmajjo.</i>	612	157	89
<b>Pinotage: Private Selection 2017, Slanghoek (Sydafrika)</b> <i>Vad händer om man korsar Cinsault och Pinot noir? Det var precis vad Abraham Izak Perold undrade när han skapade Pinotage 1925. Med en rökig ton, perfekt match till en nattbakad rökt karre´.</i>	436	106	64
<b>Sangiovese-blend: Villa Antinori 2018, Marchesi Antinori, (Toscana, Italien)</b> <i>Familjen Antinori har gjort vin i Toscana i 26 generationer, vid det här laget vet dom vad dom pysslar med. Förstärk upplevelsen med tryffelsmakande Arancinis.</i>	472	113	67
<b>Touriga Nacional: Juliana Kelman 2016 (Portugal)</b> <i>Druckit port? Då har du troligen träffat på den här druvan, här är uttrycket torrt och långt från portvin. Riktigt gott med ett par cheddarostbollar panerade i ostbågekross.</i>	559	146	84
<b>Châteauneuf-du-Pape: Chateau Mont-Redon 2016 (Frankrike)</b> <i>Châteauneuf-du-Pape översätts till Påvens slott, "Mourredon" tillhörde påvens slott från 1300-tal till mitten 1800-tal. Bra matvin; prova med en smakrik Pulled Pork med kimchi-slaw.</i>	602	155	88
<b>Cabernet Sauvignon: Napa Valley Cabernet Sauvignon 2017, Louis M Martini (USA)</b> <i>Napa Valley är hjärtat i amerikanska vinodlingen. Här är Cabernet sauvignon kung och Napa-cab har blivit ett begrepp. Med några snittar med BLT-chicken blir det en extra kryddighet.</i>	612	157	89
<b>Tempranillo: Gran Reserva 2014, Territorio Luthier (Spanien)</b> <i>Duerofloden rinner från norra Spanien, tre timmar norr om Madrid och mynnar ut i Porto. Ribera del Duero ligger nära början av floden. Inte konstigt att det passar så bra med några snittar med chorizo-och manchegorä till.</i>	719	179	100
<b>Alicante Bouschet: Reserva Sexto Sentido 2018 P.LEX (Portugal)</b> <i>Hur ska vi kunna ha koll på alla druvor från Portugal? Alicante bouschet är i alla fall en av få blå druvor som har blått druvkött. Här ett smaskigt vin utvalt av rapparen och vinkännaren Petter.</i>	422	103	62
<b>Priorat: Finca el Puig 2017 (Spanien)</b> <i>Vinet visar verkligen vad Priorat är, koncentrerad frukt från 100år gamla stockar. En tartlett med Västerbotten mjukar upp och rundar av.</i>	532	125	73
<b>Côtes-du-Rhône: Saint-Esprit 2018, Delas (Frankrike)</b> <i>Rhône och Syrah hör liksom ihop, det är svårt att prata om det ena utan det andra. Syrah och svamp också, så kör på en tartlett med kantarell och Västerbotten</i>	422	103	62
<b>Shiraz: First Drop, Mother's Milk, 2018 (Australien)</b> <i>Druvan syrah kallas i delar av nya världen för shiraz, det brukar vara en generösare stil med mer frukt och vaniljtoner. Prova till Kycklinglårfile med mangochutney.</i>	515	122	72
<b>Zinfandel: Sonoma Zinfandel 2018, Seghesio, (USA)</b> <i>Seghesio låter ju inte amerikanskt? Familjen kom till Sonoma 1895 från Italien och planterade de första rankorna som fortfarande ger vin. Klockrent val till Meetly's grillkvällar.</i>	536	126	74
<b>Rioja Reserva: Vina Tondonia 2007 (Spanien)</b> <i>Klassiskt! Rioja med ålder. Reserva betyder minst 12 månader på ekfat och 2 år på flaska, men här är det 13 år.</i>	695	174	98
<b>Syrah: Meat Leaf 2017, Wine Mechanics (Sverige)</b> <i>Syrah-druvor av högsta kvalitet norra Rhône-dalen i svensk tolkning från slakthusområdet i Göteborg.</i>	1147	264	143

## Röda kraftpaket

Gillar du tanniner så har vi sortimentet för dig här. Tanniner är en garvsyra som kommer från druvornas skal. Upplever du en torrhet i munnen när du dricker av vinet, så är det tanninerna du upplever. Tanninerna är ofta lite skarpa och beska i unga viner medan de rundas av och blir mjukare med ålder, samtidigt som de framkallar de mest fantastiska smaker du aldrig upplever i ett ungt eller tanninfattigt vin. De här vinerna kräver ofta både erfarenhet och rätt sorts mat för att komma till sin fulla rätt. När strukturen i nöt- eller lammkött tillsammans med t ex smör och vitlök får andra viner att upplevas platta, då kommer aha-upplevelsen av tanniner.

Listan går från stramt till stramast!

	Flaska	Glas	Halvglas
<b>Super-Toscanare: Tignanello 2017, Marchesi Antinori (Toscana, Italien)</b> <i>Har ni hört uttrycket "super-tuscan"? Det här är hursomhelst det. Rebelliska vinmakare i Toscana gjorde fantastiskt vin på typiska Bordeaux-druvor och bröt därmed mot de Toskanska vinlagarna, så deras vin behövde kallas något annat. Nu är de några av världens dyraste viner.</i>	1391	303	167
<b>Amarone Classico: Bolla Le Poiane 2015 (Valpolicella, Italien)</b> <i>Vin på russin är det lätta sättet att förklara det. Här utan den sötma vi är vana vid från de flesta Amarone som säljs i Sverige.</i>	572	149	85
<b>Barolo: La Rosa 2001, Fontanafredda (Piemonte, Italien)</b> <i>Inte var dag man får chansen att prova Barolo med ålder, missa inte den!</i>	1151	265	143
<b>Barbaresco: Bruno Rocca 2017 (Piemonte, Italien)</b> <i>Barolo kallas kungarnas vin och Barbaresco drottningarnas vin, såklart för att det är elegantare!</i>	911	217	119
<b>Brunello: Val di Suga 2015 (Toscana, Italien)</b> <i>Brunello är en klon utav druvan Sangiovese, druvor har ofta olika kloner men det är sällan namnet på klonen används.</i>	572	149	85
<b>Syrah: Crosez Hermitage, Alain Graillot 2018 (Rhone, Frankrike)</b> <i>I den norra delen av Rhone görs några av världens mest eftertraktade viner på druvan Syrah, här en stram och välstrukturerad representant för budgetsortimentet.</i>	581	151	86
<b>Bordeaux: Vintage Edition 2017, Mouton Cadet (Frankrike)</b> <i>Den yta i Bordeaux som är planterad med vinrankor är 14% av Frankrikes totala markareal.</i>	462	111	66
<b>Saperavi Qvevri: Askaneli Brothers 2017 (Georgien) NATURVIN*</b> <i>Georgien är vinets ursprungsland, här görs mycket av vinet i "Qvevri" Amforor av lera som grävs ner i marken för att hålla vinet svalt.</i>	503	119	70
<b>Bordeaux: Château Charmail 2016 (Frankrike)</b> <i>Bordeaux brukar kräva 20 år eller så i källaren men här har vi en som är både smakrik och färdig att konsumera nu.</i>	552	145	83
<b>Napa-cab: Chateau Montelena 2017 (Kalifornien, USA)</b> <i>Anno 1882, men förbudstiden (1920–1933) slog till och det gjordes inte vin igen förrän 1973.</i>	861	207	114
<b>Cabernet sauvignon: Chateau Musar 2013, Gaston Hochar (Libanon) NATURVIN*</b> <i>Det var länge sen det började odlas vin i Bekaa Valley, hela 6000 år sedan för att vara i rätt årtusende. Toppa med en oxfile´med bea.</i>	672	169	95
<b>Nebbiolo: No name 2016, Borgogno (Piemonte, Italien)</b> <i>Italienska vinmyndigheter tyckte inte det var en typisk Barolo, för modern. I protest valde vinmakaren att döpa vinet till No Name. Med lite kryddig högrevschili på tallriken växer vinet till nya höjder.</i>	602	155	88
<b>Barolo: Luigi Oddero 2016 (Piemonte, Italien)</b> <i>I Barolo ska årgång 2016 vara det bästa sen skivat bröd.</i>	731	181	101

## NATURVIN\*:

Vad är naturvin egentligen? Det är lite som musik på det sätt att det finns många olika stilar och ännu fler sätt att tolka dem. Det finns inget regelverk för vad som är naturvin men de flesta kan enas om att det ska vara spontanjäst (jäst på jästen från druvornas skal) och ekologiskt. Och en gnutta punk. Naturvin är egentligen så man gjorde vin ursprungligen, men företeelsen återupptod för ett 20-tal år sedan som en ny generations vinmakares revolt mot de stela och rigorösa regelverk som präglar den traditionella vinbranschen. Det obefintliga regelverket ger viner som kan spreta iväg åt alla möjliga håll och dessutom bli väldigt olika från år till år och till och med från flaska till flaska. Naturvin är fortfarande lite hipster, men börjar så sakteliga få även många traditionalisters respekt. En orsak kan vara att för att få fram ett säljbart naturvin, så måste både vingård och vinifiering skötas med rigorös hantverksmässig noggrannhet, utan bekämpningsmedel, konstgödsel, skördemaskiner, konserveringsmedel eller kemiska tillsatser

## Dessertviner

En dessert ackompanjeras med fördel av ett sött dessertvin. Vinet ska då vara snäppet sötare än själva desserten. Söta viner är också riktigt bra till smakrika ostar. Eller avsluta middagen med bara ett glas sött, som dessert i sig.

<b>Alambre Moscatel de Setubal (Portugal)</b>	Halvglas
<i>Söt och lite bränd kola blandat med russin och torkade aprikoser. Mums till kladdkake-fudge!</i>	65
<b>Moscato d'Asti: Gianni Doglia, 2019 (Italien)</b>	
<i>Moscato d'Asti är lite av sötvinets färskvara, andra viner i den här kategorin är nästan odödliga! Men det här ska drickas ungt, friskt, ungt, blommigt och sött. Det gör det perfekt till desserter med frukt och bär. Hur gott som helst till en marängglass med råörda blåbär!</i>	
<b>Riesling Beerenauslese, Dr Loosen (Mosel, Tyskland)</b>	103
<i>Beerenauslese är druvor som skördats mycket sent och därför innehåller mycket socker och aromer. Angrepp av botrytis bidrar till den karaktärsfulla smaken. Frågar du en tysk så är det här en dessert i sig.</i>	
<b>Brännland Iscider Claim 2017 (Sverige)</b>	59
<i>Strax utanför Umeå bedriver ett skönt gäng matentreprenörer en unik verksamhet. På speciellt utvalda äpplen som skördats efter första frosten görs en fantastisk iscider i världsklass. Som gjord för en tartlett med knäckig äppelkaka och vaniljsås.</i>	
<b>Portvin: Churschill LBV Vintage 2016 (Portugal)</b>	79
<i>En bit Sörmlands ädel från Jurss Mejeri och ett glas portvin; en perfekt avslutning på en god middag.</i>	
<b>Portvin: Kopke Colheita 1998 (Portugal)</b>	124
<i>Portvin av bästa sort med ålder; inte var dag man får möjlighet att prova, så passa på!</i>	

## Alkoholfria viner

Vi vill kunna erbjuda god dryck både för sällskap och till mat även utan alkohol. Det finns ett bra urval söta och mousserande alkoholfria viner men vi har ännu inte hittat något rött som vi vill erbjuda. Däremot har vi en rad goda muster från Bergabruk, Kivik och Brunneby samt världens godaste alkoholfria öl från Mikkeller.

<b>Bubbel: Nosecco (Frankrike)</b>	200ml	Glas
<i>Fransk list; Prosecco är ju ett Italienskt ursprungsskydd men italienarna hade uppenbarligen missat att skydda det smarta varumärket Nosecco. Fransmännen har tom designat flaskan i typisk Prosecco-stil och kallat det Spumante. Hur som helst; frisk och fruktigt med lite sötma och därför gott till det mesta på Meetly för den som vill undvika alkohol.</i>	75	40**
<b>Sparkling Tea, Copenhagen Blue (Danmark)</b>	750ml	Glas
<i>Mycket aromatisk smak, en förträfflig produkt helt utan alkohol. Du som kör, är gravid eller av annan anledning undviker alkohol förtjänar absolut en högklassig produkt även i glas</i>	476	68**
<b>Dessertvin: Dessert de Luxe (Sverige)</b>	350ml	Glas
	205	62**

\*\*Enstaka glas serveras endast när det finns öppnade flaskor