

VinoVehendo

Tuoteluettelo

sivu	tuote	vuosi	tuottaja	maa	alue	rypäle
3	Murua M	2010	MURUA	Espanja	D.O.Ca. Rioja	95% Tempranillo..
4	Murua Reserva	2009	MURUA	Espanja	D.O.Ca. Rioja	91% Tempranillo..
5	Murua VS (Estate Wine)	2012	MURUA	Espanja	D.O.Ca. Rioja	94% Tempranillo..
6	Mas de Leda	2014	LEDA	Espanja	Castilla y León	Tempranillo
7	Pagos de Araiz Roble	2015	PAGOS	Espanja	D.O Navarra	50% Tempranillo..
8	Pagos de Araiz Crianza	2014	PAGOS	Espanja	D.O Navarra	Syrah,Merlot..
9	Pagos de Araiz Blanco	2015	PAGOS	Espanja	D.O Navarra	Syrah
10	Grüner Veltliner Urban BIO	2017	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Grüner Veltliner
11	Riesling Urban BIO	2016	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Riesling
12	Grüner Veltliner HANDWERK BIO	2016	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Grüner Veltliner
13	Riesling HANDWERK	2017	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Riesling
14	Weissburgunder HANDWERK BIO	2016	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Pinot Blanc
15	Grüner Veltliner D.U.	2015	STAGÅRD	Itävalta	Kremstal	Grüner Veltliner
16	Chablis	2017	GUEGUEN	Ranska	Chablis	Chardonnay
17	Chablis Premier Cru Vaucoupin	2016	GUEGUEN	Ranska	Chablis	Chardonnay
18	Franciacorta DOCG BRUT		ANNO DOMINI	Italia	Lombardia	Chardonnay
19	Aurore Franciacorta		ANNO DOMINI	Italia	Lombardia	Chardonnay
20	Prosecco DOC Frizzante Biologico		ANNO DOMINI	Italia	Veneto ja Friuli Venezia Giulia	85% Glera..
21	Cabernet IGT M.T. Cemento Le Argille	2014	ANNO DOMINI	Italia	Treviso, Veneto	Cabernet Sauvignon-Franc
22	Pecorino IGT Terre di Chieti	2016	TOMBACCO	Italia	Abruzzo	Pecorino 80%
23	Biferno DOC Rosso Riserva	2012	TOMBACCO	Italia	Molise	Montepulciano
24	Welschriesling Beerenauslese Grüner Veltliner	2012	ROSENHOF	Itävalta	Burgenland	Welschriesling
25	Trockenbeerenauslese	2015	ROSENHOF	Itävalta	Burgenland	Grüner Veltliner
26	Grüner Veltliner Eiswein	2015	ROSENHOF	Itävalta	Burgenland	Grüner Veltliner



Murua M

Vuosikerta; 2010

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **95 % Tempranillo, 5 % Graciano**

Alkoholi; 14%

Väri; **Rusehtava**

Tuoksu; **Intensiivinen, tyylikäs, tasapainoinen, punaista marjaa, paahdetta ja mausteita**

Maku; **Intensiivinen, tyylikäs, pehmeä, pyöreä maku, mineraalisuus nousee tanniinien kanssa. Loistava alueen terroir tuntuu viinissä.**

Tarjoilulämpötila; 15-16 °C

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta

Kypsytyt; 14 kk tammessa

Ruokasuositus; **Liharuuille padoista paahtopaistiin ja pihviin.**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.



Murua Reserva

Vuosikerta; 2009

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **91% Tempranillo, 9 % Graciano ja Mazuelo yhteensä**

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **syvä punaruskea**

Tuoksu; **vadelmaa, kirsikkaa, mansikkaa**

Maku; **tasapainoinen jossa samoja marjoja, vadelmaa kirsikkaa. Kokonaisuus silkkinen ja voimakas.**

Tyylikäs kokonaisuus marjoja ja mausteita.

Tarjoilulämpötila; 15-17 °C

Ikäntymispotentiaali; 12 vuotta

Kypsytyt; 24 kk tammessa

Ruokasuositus; **yrttimarinoitu lammas (valkosipulia)**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

[Tuoteluettelo](#)



Murua VS (Estate Wine)

Vuosikerta; 2012

Alue; **D.O.Ca Rioja**

Rypäle; **93 % Tempranillo, 4 % Graciano, 3 % Mazuelo**

Alkoholi; 13,5%

Väri; **rusehtavan punainen**

Tuoksu; **tasapainoinen punaista marjaa ja mietoa toffeeta.**

Maku; **Tasapainoinen, pehmeä ja raikas, punaiset marjat löytyy (mansikkaa ja vadelmaa) sekä yrttejä mm. timjamia .Pitkä jälkimaku**

Tarjoilulämpötila; 15-16 °C

Ikääntymispotentiaali; n. 5 vuotta

Kypsytyt; 18 kk tammessa

Ruokasuositus; **moniottelija – käy kaikille lihoille ja voi varmasti nauttia läpi aterian.**

Murua sijaitsee Riojan pohjois-osassa. Elciegon ja Laguardian välissä.

Murua on kuulunut Masaveu perheelle 1974 vuodesta lähtien. (Perhe on lähtöisin Barcelonasta jossa ovat tehneet viiniä aiemmin.)

Heidän kaikki viinitilan 110ha viljelyksiä sijaitsee Riojan Alavesa alueella, tuottaen pääosin Reserva ja Gran Reserva viinejä. Osa heidän köynnöksistään ovat jopa 60 vuotta vanhoja. Tästä syystä Murua valmistaa klassisia ja elegantteja viinejä jotka edustavat alueen persoonallisuutta.

Alusta lähtien Murua on päättänyt valmistaa vain korkean laatuluokan viinejä ja vain omista köynnöksistään.

[Tuoteluettelo](#)



Mas de Leda

Vuosikerta; 2014

Alue; **Castilla y Leon (Duero Valley)**

Rypäle; **100 % Tempranillo**

Alkoholi; 14,5 %

Väri; **syvä tummanpunainen**

Tuoksu; **Punaista marjaa ja metsän havuja (tammea)**

Maku; **Maku seuraa tuoksua, punaista marjaa ja metsää sekä havuja, voimakkaat tanniinit lopussa**

Tarjoilulämpötila; 16-17 °C

Ikääntymispotentiaali; 7-9 vuotta

Kypsytytys; 14 kk tammessa

Ruokasuositus; **medium kypsennetty liha**

Vuosi 2014 oli erinomainen vuosi Dueron alueella- tämä näkyy hyvin iäkkäimmissä köynnöksissä.

Ledan tarina on alkanut unelmasta 1998. He halusivat löytää vanhoja viiniköynnöksiä pieneltä alueelta Duero Valleysta. Alue sijaitsee Valladolid -kylän ja Duero joen läheltä.

v 2009 kaksi suurinta espanjalaista viinitalo Bodegas Mauro ja Vinedos de la Casa Masaveu liittyivät Ledaan viedäkseen sitä eteenpäin.

Garcian perhe on vastuussa viiniteosta. Eduardo – yksi espanjan lupaavimmista enologeista johtaa heitä. Eduardo seuraa isänsä Mariano Garcian jalanjälkiä , hän oli yli 30 vuotta enologina Vega Siciliassa.

Leda on perehtynyt puhtaasti Tempranillo- lajikkeeseen.



Pagos de Araiz Roble

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **Tempranillo, Cabernet Sauvignon ja Graciano**

Alkoholi; 14 %

Väri; **intensiivinen punainen**

Tuoksu; **kypsää punaista marjaa, boysenmarjaa ja hieman mausteita**

Maku; **Tasapainoinen, hedelmäinen, kevyen tanniininen.**

Viini on raikas ja nautittavissa.

Tarjoilulämpötila; 18 °C

Ikääntymispotentiaali; 6 vuotta

Kypsytytys; 6 kk tynnyrissä

Ruokasuositus; **pihvi ja maustevoi**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vieraillet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

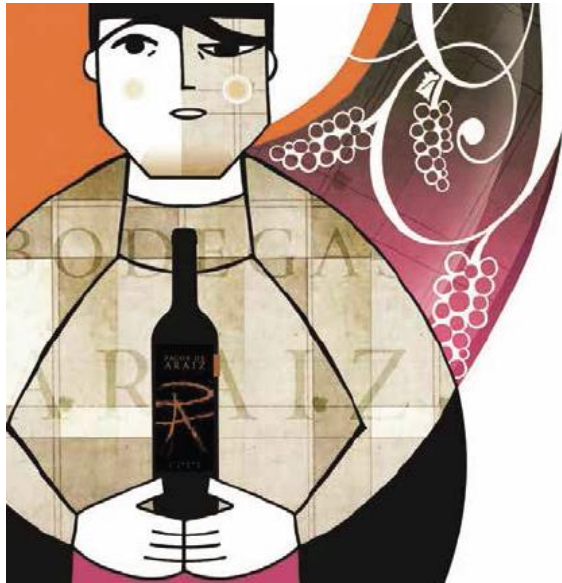
Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

[Tuoteluettelo](#)



PAGOS DE
ARAIZ

NAVARRA
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Pagos de Araiz Crianza

Vuosikerta; 2014

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **Syrah, Tempranillo, Merlot ja Cabernet Sauvignon**

Alkoholi; 14 %

Väri; **ruskeaan taipuva syvä punainen**

Tuoksu; **Tasapainoinen, elegantti. Raikkaita punaisia marjoja, villi boysenmarjaa ja karpalaa, vuoriston yrttejä ja pippuria**

Maku; **Harmoninen ja raikas viini, jossa miellyttävä rakenne ja loistava tasapaino. Tanniinit tasapainottavat loppua kohti ja jälkimaussa löytyy hieman mausteita.**

Tarjoilulämpötila; 18 °C

Ikääntymispotentiaali; 12 vuotta

Kypsytyt; 11 kk tammessa

Ruokasuositus; **Liha ruoat laidasta laitaan**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vieraillet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypäleestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.



Pagos de Araiz Blanco

Vuosikerta; 2015

Alue; **D.O. Navarra**

Rypäle; **100 % Syrah**

Alkoholi; 14,5 %

Väri; **intensiivinen sinipunainen, melkein musta**

Tuoksu; **pehmeä, täyteläinen, hillomainen, mustaherukkaa, balsamicoa ja mausteita.**

Maku; **täyteläinen, tasapainoinen, pehmeä, silkkinen, voimakas, raikas ja luonnollinen.**

Tarjoilulämpötila; 18 °C

Ikääntymispotentiaali; nautitaan nuorena

Kypsytytys; 10 kk tammessa

Ruokasuositus; **Grilliruoka**

Viinitilan tarina alkoi kun The Masaveu perhe mietti miten he voisivat yksinkertaisesti tuottaa parasta viiniä joka on kaikkien saatavilla. Miksi laadukas ja hyvä maku kuuluu vain muutamalle valitulle.

Luotiin nuorekas, moderni, innovatiivinen Pagos de Araiz. Jos vieraillet tilalla voit huomata sekoituksen totuutta ja unelmaa, kun tulevaisuus ja menneisyys kohtaavat tämän päivän.

Navarran alue missä viinitalo sijaitsee tunnetaan eritoten Garnacha rypälestä ja suurin osa alueesta sitä viljeleekin. Mutta Pagos de Araiz viljelee myös seuraavia rypälelajikkeita; Tempranillo, Merlot, Graciano ja Cabernet Sauvignon.

[Tuoteluettelo](#)



Grüner Veltliner Urban BIO

Vuosikerta; 2017

Alue; **Kremstal**

Rypäle; 100 % Grüner Veltliner

Alkoholi; **11,9 %**

Väri; kevyen keltainen

Tuoksu; **miellyttävän tasapainoinen, greippiä ja limeä**

Maku; **Kuiva, erittäin raikas, hapokas, sitruunainen, omena voimakkaimpana hedelmistä.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikäntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Perus liharuokille, kevyille alkuruoille, kevyille uuniruokille, napostelulautaselle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Riesling Urban BIO

Vuosikerta; 2016

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Riesling**

Alkoholi; **11,5 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; Raikas, hedelmäinen, tasapainoinen

Maku; **Raikas, hapokas, pirteä, aprikoosia.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **Häihin, buffa-viini, juhliin. Kevyet kalaruoat ja linnut.**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Grüner Veltliner HANDWERK BIO

Vuosikerta; 2016

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100% Grüner Veltliner**

Alkoholi; **12,5 %**

Väri; **kullan keltainen**

Tuoksu; **Täyteläinen, mausteinen ja leveä**

Maku; **täyteläinen, tasapainoinen, leveä , mausteinen, mineraalinen, maukas.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; 3-4 vuotta

Ruokasuositus; **Grillattu kala – vaalea liha, alkuruoille, Blinille, Maukkaille salaateille, aasialaiselle ruoalle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Riesling HANDWERK

Vuosikerta; 2017

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Riesling**

Alkoholi; **12,7 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Raikashapokkuus, hedelmäinen**

Maku; **Kuiva, tasapainoinen, elegantti, harmoninen, toki hapokas ja hedelmäinen**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 v

Ruokasuositus; **Grillattu kala, linnut, salaatit, kasvis- ja rapuruoat**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Weissburgunder HANDWERK BIO

Vuosikerta; 2016

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Weissburgunder** (= Pinot Blanc)

Alkoholi; **12,8 %**

Väri; **Vaalea keltainen**

Tuoksu; **Voimakas, vaaleita kukkia, persikkaa, hieman mantelia.**

Maku; **Tasapainoinen, lempeä, pitkä, mausteinen.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikäntymispotentiaali; 3-4 vuotta

Ruokasuositus; **Parsalle, grillatulle vaalealle lihalle- kevyille alkuruoille, jopa pastalle**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Grüner Veltliner D.U.

Vuosikerta; 2015

Alue; **Kremstal**

Rypäle; **100 % Grüner Veltliner**

Alkoholi; **13 %**

Väri; **oljen keltainen**

Tuoksu; **tyylikäs, tasapainoinen, kuivattuja yrttejä, salviaa, lakritsia, tuoretta raastettua omenaa**

Maku; **Täyteläinen, tasapainoinen, harmoninen, pehmeä, mausteinen, moniulotteinen.**

Tarjoilulämpötila; 8-10°C

Ikääntymispotentiaali; pitkä ikäinen

Ruokasuositus; **nautittavaksi sellaisenaan, itävaltalaisen ja kansainvälisen keittiön ruoille. Moniottelija.**

Itävallassa Kremstal -alueella Tonava joen varrella suhteellisen viileässä ja kosteassa ilmanalassa valmistuvat Stagård bio-viinit.

Biologisuus on muutakin kuin sanahelinää. Tilalla kasvatetaan köynnökset ja rypäleet biologisesti ilman kemikaaleja , mutta myös kellarissa annetaan viinin valmistua itsestään.



Chablis

Vuosikerta; 2017

Alue; **Chablis**

Rypäle; **Chardonnay**

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **vaalean kultainen väri**

Tuoksu; intensiivinen , valkoisia kukkia ja hedelmiä

Maku; **voimakas hedelmä joka tuo rikkaan makupaletin, kuiva, hyvät tasapainoiset hapot, kiva mineraalisuus, rikas ja raikas maku.**

Tarjoilulämpötila; 11-12 °C

Ruokasuositus; **Ravuille, Grillatulle kalalle, vaalealle lihalle ja vuohenjuustolle**

Gueguen tila on perustettu vuonna 2013.

Celine Gueguen Brochard on 13 vuoden ajan tehnyt töitä isänsä tilalla oppien viinin teon juurta jaksain. Hänen miehensä Domaine on tehnyt töitä muissa isoissa viinitaloissa, kunnes he rohkenivat perustaa oman viinitilan Celine kotiseuduille Chablisin alueelle.

Huolimatta Chablisin haastavasta ja vaihtelevasta mikroilmastosta Gueguenit päättivät keskittyä orgaanisiin viineihin.



Chablis Premier Cru Vaucoupin

Vuosikerta; 2016

Alue; **Chablis**

Rypäle; **Chardonnay**

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **vaalean kultainen väri**

Tuoksu; kompleksinen, jossa sitruunaa ja kalkkisia mineraaleja

Maku; **Täyteläinen, leveä, maukas ja mausteinen, loistavat mineraalit, erittäin pitkä jälkimaku.
Erittäin eleganttinen, aromanttinen ja tasapainoinen viini.**

Tarjoilulämpötila; 11-12 °C

Ruokasuositus; **grillattu kala ja kalat kastikkeessa, grillattu vaalea liha ja vaaleat lihat kermakastikkeessa**

Gueguen tila on perustettu vuonna 2013.

Celine Gueguen Brochard on 13 vuoden ajan tehnyt töitä isänsä tilalla oppien viinin teon juurta jaksain. Hänen miehensä Domaine on tehnyt töitä muissa isoissa viinitaloissa, kunnes he rohkenivat perustaa oman viinitilan Celine kotiseuduille Chablisin alueelle.

Huolimatta Chablisin haastavasta ja vaihtelevasta mikroilmastosta Gueguenit päättivät keskittyä orgaanisiin viineihin.



Franciacorta DOCG BRUT

Vuosikerta;

Alue; **Lombardia**

Rypäle; Chardonnay

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **vaalean keltainen- jossa vihertäviä heijasteita**

Tuoksu; tyylikäs, pehmeä, miellyttävä

Maku; **elegantti, kuiva, samettinen, Vielä nuori, upeat pienen pienet kuplat**

Tarjoilulämpötila; 6-8 °C

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta

Ruokasuositus; **Mahtava sellaisenaan. Loistava herkille ruoille vaaleasta kalasta vaalean lihaan.**

Aurore on italiaa ja tarkoittaa revontulia. Pullot on käsin tehty ja niiden eri värit kuvastavat revontulia.

Viinissä käytetyt Chardonnay-rypäleet on poimittu parhailta rinteiltä Erbuscon kylästä käsin. Viiniä on kypsytetty valikoiduissa hiivoissa 24 kk.



Aurore Franciacorta

Vuosikerta;

Alue; **Lombardia**

Rypäle; **Chardonnay**

Alkoholi; 12,5 %

Väri; **pehmeä vaalean keltainen, jossa vihertäviä sävyjä**

Tuoksu; **pehmeä, miellyttävä, päärynää, makeutta hedelmistä ja sitrusta lopussa**

Maku; **Tasapainoinen , pyöreä, ihana paahde, mutta kevyt sitruuna ja öljyisyys tulee lopussa. Erittäin pienet kuplat.**

Tarjoilulämpötila; 6-8 °C

Ikääntymispotentiaali; jopa 10 vuotta

Ruokasuositus; **Sellaisenaan, tai vaalea kala ja vaalea liha**

Aurore on italiaa ja tarkoittaa revontulia. Pullot on käsin tehty ja niiden eri värit kuvastavat revontulia.

Viinissä käytetyt Chardonnay-rypäleet on poimittu parhailta rinteiltä Erbuscon kylästä käsin. Viiniä on kypsytetty valikoiduissa hiivoissa 24 kk.

[Tuoteluettelo](#)



Prosecco DOC Frizzante Biologico

Alue; **Veneto ja Friuli Venezia Giulia**

Rypäle; 85% Glera ja 15 % Chardonnay, Pinot Grigio ja Pinot Bianco

Alkoholi; 11 %

Väri; **intensiivinen oljen keltainen**

Tuoksu; miellyttäviä haidelmäisiä tuoksuja, kuten kultaista omenaa, jonka jälkeen nousee kiehtovia kukkaistuuksuja, etenkin ruusua

Maku; **Rakas, hedelmien makeutta, jälkimauksi kuivaa ja kukkia. Ihanan pirskahteleva.**

Tarjoilulämpötila; 8-12 °C

Ikääntymispotentiaali; Nautitaan nuorena

Ruokasuositus; **Aperatiiviksi sellaisenaan tai antipasto-tyylisten alkuruokien kanssa. Kevyille kaloille ja jopa tomaattikastikkeelle.**

Perinteinen italialainen aperatiivi nyt luomuna ja vegaanina.



Cabernet IGT M.T. Cemento Le Argille

Vuosikerta; 2014

Alue; **Treviso, Veneto**

Rypäle; 50 % Cabernet Sauvignon, 50% Cabernet Franc

Alkoholi; 15 %

Väri; **intensiivinen rubiinin punainen**

Tuoksu; lämmin , kompleksinen, runsas, paljon kypsiä marjoja kuten mustikkaa, karhunvatukkaa, villi mansikkaa, toisaalta tulee luumua, tummaa kirsikkaa, vaniljaa ja lopussa vielä hitusen tupakkaa, tummaa suklaata ja vihreää pippuria.

Maku; **Lämmin, elegantti, täyteläinen, kompleksinen, paksu. Pitkä maku sisältää tuoksun tummia kypsiä marjoja, pehmeyttä ja miellyttävät tanniinit. Avautuu lasissa ja kompleksisuus kasvaa.**

Tarjoilulämpötila; 18-20 °C

Ikääntymispotentiaali; 10 vuotta ja pitempään

Ruokasuositus; **voimakkailla lihoilla, riistalle, lihapadoille, joissa yrttejä**

Vanhaa italialaista viinintekoa kunnioittaen pullo on päällystetty betonilla ja vahakorkilla. Kypsytetty 24 kuukautta betonitankissa, kuten ennen vanhaan Italiassa kaikki viinit.

Saanut todella paljon palkintoja:

2017 Mundus, kultaa

2017 Sommelier Wine Awards, kultaa

2017 Decanter World Wine Award, hopeaa

2016 VinItaly, 5 tähteä

[Tuoteluettelo](#)



Pecorino IGT Terre di Chieti

Vuosikerta; 2016

Alue; **Abruzzo**

Rypäle; paikallinen Pecorino

Alkoholi; 13,5 %

Väri; **Kirkas, keltainen sävy**

Tuoksu; intensiivinen, eksoottista hedelmää ja pehmeitä mausteita

Maku; **kuiva, tasapainoinen, pehmeä, eksoottiset hedelmät tulevat esiin**

Tarjoilulämpötila; 10-12 °C

Ikääntymispotentiaali; 2-3 vuotta

Ruokasuositus; **kala-alkuruoille, grillatulle kalalle ja miedolle vaalealle lihalle**

Tombacco on aloittanut viinivalmistuksen Veneton alueella jo 1900-luvun alussa.

Vuodesta 1919 lähtien he ovat järjestelmällisesti laajentaneet ja ostaneet tiloja myös muilta Italian viinialueilta, joilla vuoristot suojaavat tuulelta ja meri ja joet ovat lähellä. Viini saa näissä olosuhteissa väriä, rakennetta ja luonnetta.



Biferno DOC Rosso Riserva

Vuosikerta; 2012

Alue; **Molise**

Rypäle; Montepulciano 80%, Aglianico 20%

Alkoholi; 14 %

Väri; **syvän rubyn punainen**

Tuoksu; intensiivinen, monipuolinen, mausteita, vaniljaa, kanelia ja tammea.

Maku; **voimakas, marjaisa, mehuista, lämmin , tuhti, tasaiset tanniinit**

Tarjoilulämpötila; 16-18 °C

Ikääntymispotentiaali; 6 vuotta

Ruokasuositus; liharuoat, varsinkin härkä ja lammascaruoat. sopii hyvin italialaisille perinnemakkaroille ja kovalle juustoille kuten pecorino

Tombacco on aloittanut viininvalmistuksen Veneton alueella jo 1900-luvun alussa.

Vuodesta 1919 lähtien he ovat järjestelmällisesti laajentaneet ja ostaneet tiloja myös muilta Italian viinialueilta, joilla vuoristot suojaavat tuulelta ja meri ja joet ovat lähellä. Viini saa näissä olosuhteissa väriä, rakennetta ja luonnetta.

Viini on kuorikontaktissa 3-4 ensimmäistä päivää ja kypsytetään isoissa terästankeissa ja 500 litran tynnyreissä vähintään 36 kuukautta.



Welschriesling Beerenauslese

Vuosikerta; 2012

Alue; **Burgenland**

Rypäle; Welschriesling

Alkoholi; 11 %

Väri; **hunajankeltainen**

Tuoksu; raikas, hunajainen

Maku; **raikas, hunajainen, kepeä, tasapainoinen**

Tarjoilulämpötila; 8-10 °C

Ikääntymispotentiaali; nautitaan 10 vuoden sisällä

Ruokasuositus; **raikkaat marjaiset jälkiruoat**

Neusiedlerseen kaakkoispuolella sijaitsevan Illmitzin kylän lähistöllä kasvavat kaikki rypäleet. Tuo järvi lähellä Unkarin rajaa tuottaa upean jalohomeen rypäleisiinsä. Rosenhofin sydän on jälkiruokaviineissä, joiden valmistamiseen he ovat perehtyneet. Mottona on "Der süßwein - der saft der Götter"; eli vapaasti käännettynä "makea viini on jumalten juomaa".



Grüner Veltliner Trockenbeerenauslese

Vuosikerta; 2015

Alue; **Burgenland**

Rypäle; Grüner Veltliner

Alkoholi; 11,5 %

Väri; **syvä kullankeltainen**

Tuoksu; voimakas paahteinen sokeri

Maku; **hunajaa, paahdettu sokeria, happamanmakeaa appelsiinimarmelaadia, papaijaa ja hunajameloonia, joka rakentaa täyteläisen makeuden**

Tarjoilulämpötila; 10 °C

Ikääntymispotentiaali; 20 vuotta tai jopa pidempään

Ruokasuositus; **Makeat jälkiruoat. Kestää uunijäätelön, ihana myös omenatartaletille.**

Neusiedlerseen kaakkoispuolella sijaitsevan Illmitzin kylän lähistöllä kasvavat kaikki rypäleet. Tuo järvi lähellä Unkarin rajaa tuottaa upean jalohomeen rypäleisiinsä. Rosenhofin sydän on jälkiruokaviineissä, joiden valmistamiseen he ovat perehtyneet. Mottona on "Der süßwein - der saft der Götter"; eli vapaasti käännettynä "makea viini on jumalten juomaa".



Grüner Veltliner Eiswein

Vuosikerta; 2015

Alue; **Burgenland**

Rypäle; Grüner Veltliner

Alkoholi; 10,8 %

Väri; **kullankeltainen**

Tuoksu; raikas täyteläinen, elegantti

Maku; **Raikas, mehukas, miellyttävä. Makeus ei korostu liikaa, hapot ja makeus hyvin tasapainossa. Tyylikäs.**

Tarjoilulämpötila; 10 °C

Ikääntymispotentiaali; 10-20 vuotta

Ruokasuositus; **sellaisenaan loistavaa, sopii myös useimmille makeille jälkiruokille**

Neusiedlerseen kaakkoispuolella sijaitsevan Illmitzin kylän lähistöllä kasvavat kaikki rypäleet. Tuo järvi lähellä Unkarin rajaa tuottaa upean jalohomeen rypäleisiinsä. Rosenhofin sydän on jälkiruokaviineissä, joiden valmistamiseen he ovat perehtyneet. Mottona on "Der süßwein - der saft der Götter"; eli vapaasti käännettynä "makea viini on jumalten juomaa".

Rypäleet on kerätty -7 asteen pikkupakkasessa.