

F INFO

TOČKOVANJE:

- od 95 do 100 točk - izjemno vino
- od 90 do 94 točk - odlično vino
- od 80 do 89 točk - zelo dobro vino
- od 70 do 79 točk - dobro vino
- od 60 do 69 točk - korektno vino

ocen pod 60 točkami ne objavljamo

► Več informacij, pravila ocenjevanja, točkovanje in kategorije vin so podrobno opisani na naši spletni strani: www.finance.si/vino

► Distributer vseh ocenjenih vin je podjetje Koželj, d. o. o., ki je tudi uvoznik; razen če ni drugače označeno. Objavljene cene vin veljajo samo pri nakupu pri podjetju Koželj, d. o. o., oziroma označenih uvoznikih.

Rubrika ni plačana.

LEGENDA:

- popijte v enem letu
- lahko popijete zdaj ali hranite do treh let
- hranite vsaj tri leta ali več
- priporočena temperatura serviranja vina

KOŽELJ
hiša dobrih vin

**Najstarejša, Najboljša,
Največkrat nagrajena
penina v Sloveniji.**

vinoteka
DVOR

RADGONSKE GORICE

Minister za zdravje opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju.

[VINSKI SVETOVALEC]

Od Bordeauxa do Bele krajine

F RDEČE VINO TEDNA

Francija Château Belgrave – 2007;

ocena: 90 točk; cena: 26,99 €

► Zlata klasika francoskega prestiža: Bordeaux; Haut Medoc – grand cru classé. Sorte: merlot, oba caberneta (sauvignon in franc) ter petit verdot. Čeprav je bil v tej regiji letnik podpovprečen, je vino zelo dobro.

► Vino je ruginasto rdeče barve z granatnim robom. Nos se navduši nad močnimi vonjavami gozdnih sadežev, sliv, karamela, vanilije in zelišč. V ustih



vino zaigra visoko pesem lepe harmonije in elegance, ki ima tudi lepo svežino.

- Kulinarika: jagnje in kozliček na žaru, biftek na žaru z jajcem, bograč, ciganski golaž, srna po poključko
- www.e-leclerc.si

16–18 °C

F BELO VINO TEDNA

Šturm – rumeni muškati 2007, jagodni izbor (0,325 l);

ocena: 91 točk; cena: 19,30 €

► Čeprav belokranjski vinar Otmar Šturm slovi po suhih vinih, je pri predikatih skorajda nepremagljiv. Rumeni muškati je že vrsto let eno njegovih najmočnejših orožij.



► Vino ima zlato rumeno barvo. Močne vonjave karamela, medu, popra in zelišč osvojijo nos. Okus je maksimalno uravnotežen, saj imajo kisline in sladkorji enako stopnjo moči. Vino je poleg vse intenzivnosti tudi pitno, polno in ima dolg pookus.

- Kulinarika: creme bruleé, sadne pite in torte, skutna torta, glazirana hruška
- www.kozelj.si

6–8 °C

Francija Château de Escabes – 2007;

ocena: 76 točk; cena: 7,82 €

► Okrožje Gaillac v francoski vinski regiji Midi že stoletja slovi po dobrih vinih, kjer med bordojske sorte mešajo tudi avtohtone duras in braucon.

► Vino je ruginasto rdeče barve z granatnim robom. Vonj napoveduje veliko eleganco, saj so izraziti gozdni sadeži lepo povezani z zrelo karamelo. V ustih tega žal ne dočakamo, harmonijo zmotijo nezreli tanini, ki vino precej iztirijo. Ima pa lepo svežino in čez leta utegne presenetiti.

► Kulinarika: jagnje in kozliček v pečici, meso na žaru, bifteki, bograč, naravni biftek

► www.e-leclerc.si



14–18 °C

Somian – sauvignon 2007;

ocena: 88 točk; cena: 7,80 €

► Klet Somian, ki jo zastopa Milan Gerč, je še ena iz novega štajerskega vinskega vala, ki predstavlja vse boljše vina.

► Vino ima slavnato rumene barve. Pri vonju pač ne more skriti bogatega sortnega izvora, čeprav bi vino samo po aromati lahko imelo za predstavnika iz zahodne Slovenije. V ustih preseneti z lepo eleganco in čistostjo okusov, je polno sveže in dolgo.

► Kulinarika: jedi z beluši, frotlja, ocvrti žajbljevi listi, zelenjava na žaru, s polenovko polnjene pekoče paprike

► www.provin.si



Ugodna cena

8–12 °C

Sisi – sivi pinot 2009;

ocena: 78 točk; cena: 5,56 €

► Ena najpogostejše sajenih sort v slovenskih vinogradih je sivi pinot, saj v vseh vinorodnih deželah dosega lepe rezultate. Tudi Prekmurje ni izjema.

► Vino ima zeleno rumeno barvo in dokaj reduktiven vonj, ki pa se ne razkadi. Čutiti je dotik aromatične jabolka in melone. Je krepko in dolgo vino z rahlo grenkim pookusom in izraženim alkoholom.

► Kulinarika: svinjska pečenka, kranjska klobasa, pečen piščanec, pečena rebra

► www.provin.si



8–10 °C

Avstralija Jacob's Creek – Sparkling white;

ocena: 81 točk; cena: 9,20 €

► Avstralci s svojimi prijetnimi peničimi se vini doživljajo svetovni uspeh, saj gre za dobro narejene mehurčke prijaznega cenovnega razreda. To vino je sestavljeno iz chardonnaya in modrega pinota.

► Vino je slavnato rumene barve, mehurčki pa se elegantno posejajo na površino. Nos je nekje med zrelim sadjem in bogato zorilno aromo. V ustih je prijetno in usklajeno, preostanek sladkorja je umno postavljen in vino je zelo pitno.

► Kulinarika: jagode s smetano, popečeni kruhki s sirovimi namazi, škampovi repki

► www.pernod-ricard-slovenia.com



Mehurčki tedna

6–10 °C

Mansus – sivi pinot R 2009;

ocena: 84 točk; cena: 10,56 €

► Bogdan Makovec iz kleti Mansus že več let prideluje maceriran sivi pinot. Lanska različica pa je verjetno doslej najboljša.

► Vino ima bakreno rumeno barvo ter močan vonj po zrelih melonah, grenivkah in zeliščih z dotikom belega popra. V ustih je dokaj harmonično, svežina je šibka, vendar pa ima dolg pookus in je tipičen primerek gastronomskega vina.

► Kulinarika: jagenjček in kozliček na žaru, bele ribe na žaru, hobotnica izpod peke, kmečka pojedina

► www.kozelj.si



10–12 °C

Erzetič – damski rose 2009;

ocena: 80 točk; cena: 9,60 €

► Aleksij Erzetič je z leti s svojimi roseji postal zelo priljubljen, še zlasti (kar kaže tudi ime vina) med ženskami.

► Vino je zamolklo rožnate barve. Intenzivna sadnost s poudarkom na malinah prevladuje na nosu. V ustih je vino bogato, pitno in ima večji ostanek nepovretega sladkorja (je polsuho).

► Kulinarika: jagode s smetano, strjenka brez preliha, prleška gibanica, sirovi štruklji

► www.kozelj.si



6–10 °C

Francija Gustav Burger – Gewürtztraminer 2000 (0,5 l);

ocena: 83 točk; cena: 14,92 €

► Alzacija, mejna pokrajina med Francijo in Nemčijo ob reki Ren, je bogata z vini, ki jih pridelujejo večina vinogradniki z nemškimi priimki. In tudi tam poznajo pozno trgatve, kar tole vino tudi je.

► Vino ima jantarno zlato barvo in intenzivne medene note z močnim dodatkom botritisa (plemenite plesni). V ustih pusti sicer lep vtis, saj je vsečno in pitno, nima pa telesa, ki bi lahko nosilo te sladkorje.

► Kulinarika: sadne pite in torte, sadna kupa brez sladkorja

► www.e-leclerc.si



6–10 °C

Francija Helene & Jean-Pierre Muly – La Battellerie 2009;

ocena: 78 točk; cena: 6,41 €

► Francosko deželno vino z gričev v okolici doline reke Rone glede na prijazno ceno ponudi kar nekaj ugodja.

► Ta mešanica syraha in gamaya je svetlo ruginaste barve. Nos je navdušen nad čistimi vonjavami jagodičevja, karamela in lesa. V ustih najprej deluje pitno, saj ima lepo svežino, vendar je zaradi mogočnih taninov zelo trdo. Gastronomsko vino.

► Kulinarika: špageti bolognese, lazanja, musaka s krompirjem, pečeni polpeti s kislim krompirjem

► www.e-leclerc.si



14–16 °C

Jakončič – Carolina belo 2007;

ocena: 88 točk; cena: 19,78 €

► Po zaslugi vrstni rdeča carolina je postala klet Jakončič ena najbolj priljubljenih slovenskih vinskih klet. V zadnjem letu pa so vsa vina, ki zorijo v lesenih sodih, poimenovali Carolina.

► Vino ima zlato rumeno barvo ter intenzivne vonjave po prezrelih agrumih in preveč ožganem lesu, ki pa nosijo zametke plemenitosti. Čez čas prevlada sadje. V ustih je vino elegantno, odlikuje ga odlična mineralnost, ki je lep antipod karamelno-vaniljevi noti ožganega soda. Ima tudi lepo svežino in slasten pookus.

► Kulinarika: bakalar, pečen kopun, ajdovi žganci z ocvirki, pečenka, hobotnica izpod peke, divjačinska pašteta

► www.provin.si



8–12 °C

Toplo priporočamo!