

NATURVIN/NATURAL WINES

VIT/WHITE/BIANCO

Chateau de Passavant - Anjou Blanc 109/440

Loire, Frankrike, 100% Chenin, biodynamic

Torr vitt vin med citrussmak

Calcarius Bianco (1 litre) 450

Puglia, Eko-cert, Italian

Bombino & en liten del andra lokala druvsorter

2017 Garnacha Blanca - Vina Zorzal 450

100% Garnacha Blanca, Eko-cert, Navarra, Spanien

Lokal druvsort som nästan försvunnit som Zorzal vill ta vara på och rädda.

Torr och fräsch, medium kropp

2017 Koreaa - Judith Beck 490

Field Blend av MINST 7 druvor: Grüner Veltliner, Scheurebe, Welschriesling,

Zweigelt och flera. Burgenland, Österrike

Druvorna växer bredvid varandra & skördas samtidigt. Vissa inte helt mogna, vissa med fin mognad. Tillsammans får dom en fin balans. Handplockas, 3-4 dagar på skalen, naturlig jäst i gamla neutrala ekfat under 6 månader.

RÖTT/RED/ROSSO

2011 VdP Rouge de la Mediterranée 99/395

Syrah och Cinsault, Eko-cert

Mas d'Intras 430

Grenache 2016

Chateau de Passavant - Anjou Rouge 109/440

Loire, Frankrike, Biodynamic Cabernet Franc

2017 Garnacha - Vina Zorzal 440

100% Garnacha, Eko-cert, Navarra, Spanien

1989 startade vineriet av Antonio Sanz och idag driver hans tre söner det & har satt igång projekt där dom vill rädda druvsorter som representerar området historiskt.

Torr och fräsch, mjuk tanniner och medium kropp. Röda frukter smaker

Calcarius Rosso (1 litre) 450

Negromaro, Puglia, Eko-cert, Italian

Calcarius är ett samarbete mellan dom två vännerna och vinodlarna Danilo Marcucci och Valentina Passalacqua

2017 Beck Ink - Judith Beck 460

Zweigelt 90%, St Laurent 10%, Burgenland, Österrike

Easy going light red for every occasion! Handplockat, naturlig jäst i ståltank, 10 dagar maceration och sedan får vinet vila på ekfat. Judith brukar spela musik för sina ekfat och känner själv att vinerna känns mer levande.

ORANGE

2016 Vej 270 - Podere Pradarolo 119/490

Malvasia, Emilia-Romagna, Italien

Orange vin - 270 dagar på skalen vilket är riktigt länge! Inget tillsatt, inte ens en gnutta svavel. Vinet får vila & ta sin tid att bli redo. Naturlig jäst, spontanjäst och ofiltrerat.

