

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 - korektno
- od 60 do 69 točk - sprejemljivo

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., oz. 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



[VINSKI SVETOVALEC]

Omamni mehurčki, 1. del

F SLOVENSKE PENINE

Prijubljeno pitja penin narašča. Pred vami je izbor najboljših penečih vin, ki so jih za vas ustvarili slovenski vinogardniki. Veliko jih sledi tradicionalnemu okusu slovenskega pivca, ki prisega na polsuhe penine. Stroka prisega na suhe in še čez. Kljub temu smo tiste z večjim ostankom sladkorja ocenili brez predsodkov. Izločili pa smo vse tiste, ki niso bile užitne. Žal jih ni bilo malo ...

Radgonske gorice – Zlata radgonska penina, ekstra suha, 1998
Ocena 81 točk; cena 33 €

► Verjetno je to ena največjih mojstrov in naše prve peničarske kleti. Mojstrov roka in leta staranja so to penino pripeljala do odličnosti! Globoka rumena barva in prefinjen zorilni vonj. V ustih je zelo sveža s še vedno živahno kislino.

► Kulinarika: ostrige, mladi kozji sir, poltrdi, ne preveč stari siri, rahlo pikantne predjedi in jedi z gobami. Aperitiv za poznavalce.

5-8°C

Ptujska klet – Pullus penina, ekstra suha, 2005
Ocena 78 točk; cena 16 €

► Svetovni šampion na letošnjem sejmu v Gornji Radgoni. Zelenorumenjena barva. Ima izrazit (jabolčni) sadni vonj z dodatkom melone. Je osvežujoča in sadna, predvsem pa zelo pitna. Osnovni vini sta beli pinot in chardonnay.

► Kulinarika: ribji carpaccio, ribji kanapeji, predjedi z oparjeno zelenjavo, jedi z gobami

4-7°C

Radgonske gorice – Zlata radgonska penina, brut 2002
Ocena 77 točk; cena 29 €

► Ena od legendarnih slovenskih penin. Globoka rumena barva, ima intenzivne sadne vonje (jabolka) z dodatkom praženih lešnikov. V ustih je harmonična, osveži in ima dolg pookus. Osnovno vino je chardonnay.

► Kulinarika: suho sadje (krhlji), vsi aperitivni prigrizki in morske predjedi

4-6°C

Jakončič – penina Carolina 2002, suho
Ocena 76 točk; cena 19,20 €

► Globoka rumena barva govori o zrelosti. Vonj po krušni skorji in kruhkih z dodatkom dima nakazuje lepo vino. Pena se v ustih ne umirja, kislina je lepa, pookus pa precej dimast. Osnovna vina so chardonnay, rebula in modri pinot.

► Kulinarika: gastronomska penina, ki se poda k večini lažjih jedi z raznimi omakami, z zelenjavo, ribami in dimljenim sirom

6-8°C

Protnerjeva hiša Joannes – ekstra suha
Ocena 74 točk; cena 12 €

► Zlato rumena barva, intenzivne vonjave zrelih jabolk in popečenega kruha. V ustih je zelo mineralno, radikalno suho in ostro. Osveži usta. Pookus je prijeten. Osnovno vino je chardonnay.

► Kulinarika: bolj pikantne in mastne suhe mesnine, testenine na osnovi zelenjave, ne preveč začinjene mesne jedi

4-8°C

Vinakoper – Capris, brut
Ocena 74 točk; cena 6,60 €

► Zlato rumena barva. Nežen vonj po hruškah in limonah z dodatkom krušne sredice. V ustih je sveže in elegantno. Osnovni vini sta malvazija in chardonnay.

► Kulinarika: bakalar na belo, bakalar s krompirjem, ribje predjedi, ribe, pečene v soli

4-8°C

Kupljen – Rizling tradition, brut, 2004
Ocena 73 točk; cena 9 €

► Zlato rumena barva, pena se lepo posede. Vonj po svežih žemljah z dodatkom sadja v ozadju in mineralnosti. Kislina je ostra, a jo sladkor lepo uravnoteži. Vino je prijetno in dolgo.

► Kulinarika: gastronomska penina, ki lahko spremilja številne jedi, kot so sladkovodne ribe (smuč in ščuka) v smetanovi omaki, jedi z bogatimi, vendar ne pretežkimi okusi

5-7°C

Vinska klet Goriška brda – Peneča rebula
Ocena 72 točk; cena 5,20 €

► Zelenorumenjena barva. Bogate vonjave zelenih jabolk in agrumov, od katerih izstopa limona. V ustih je okroglo in osvežljivo. Osnovno vino je rebula.

► Kulinarika: zeliščni frotalja, frika, dimljena postrv, morske solate in razni siri

4-6°C

Istenič – Gourmet rose, 2002
Ocena 70 točk; cena 13,90 €

► Bogata bakrena barva. Prijeten zorilni vonj z močno peno. V ustih sicer suho, vendar ima dotik prijetne sadnosti. Osnovno vino je modri pinot.

► Kulinarika: sipe z jagodami, oparjeni losos, teletina, školjke, mladi sir

6-8°C

Simonič – Semiška penina, zlata, 2006
Ocena 64 točk; cena 25,10 €

► Ta penina je dobesedno zlata, saj so dodali lističe zlata. Je zelenorumenjena barve. Ima vonj kuhanih jabolk z nageljnovimi žbicami. Ima tudi večji ostanek nepovrtega sladkorja. Osnovna vina so: kerner, laški rizling, chardonnay in sauvignon.

► Kulinarika: nežne sadne sladice, jagode ali breskve

6-8°C

Jeruzalem Ormož – brut
Ocena 62 točk; cena 6,60 €

► Slamnato rumena barva. Bogate primarne grozdne vonjave prevladujejo. V ustih deluje sveže, vendar je pookus rahlo nestabilen. Osnovni vini sta beli pinot in chardonnay.

► Kulinarika: meso iz tünke, preleška postržjača, sladkovodne ribe, teletina in siri

3-6°C

F SPUMANTE, PROSECCO, CAVA IN NOVI SVET

Spumante in prosecco sta izraza za italijanske penine. Prve v glavnem prihajajo iz pokrajine Franciacorta (Lombardija), prosecco pa iz Veneta blizu Trevisa. Cava (kava) je izraz za španske penine, ki jih v glavnem pridelujejo v pokrajini Penedes (Katalonija). Novi svet predstavljajo Kalifornija, Argentina, Avstralija, Nova Zelandija, Čile in Južna Afrika.

Contadi Castaldi – Saten, 2004
Ocena 89 točk; cena 26 €

► Svetlo rumene barve. Elegantne vonjave po kruhovi skorji. Nežna pena osveži jezik. Okus je eleganten in prefinjen – to je lepa ženska, ki ne potrebuje ličil. Osnovni vini sta chardonnay in beli pinot.

► Kulinarika: surove ostrige, soška postrv, brancinov carpaccio, nežni kremasti siri

5-7°C

Bellavista – Cuvée franciacorta
Ocena 80 točk; cena 26,40 €

► Svetlo rumena barva. Intenzivne vonjave popečenega kruha, prijetna sadnost. V ustih je harmoničen, poln, bogat in dolg. Osnovna vina so chardonnay, beli in modri pinot.

► Kulinarika: tuna, ribje solate, razni namazi, teletina v omaki, pečena zelenjava

6°C

Villa Rinaldi – Gran cuvée bianca 2005, brut
Ocena 76 točk; cena 19 €

► Zlato rumena barva. Pena se dolgo posede. Zreli ananas in južno sadje z dodatkom sveže pečene kruha in cedre. V ustih je živahno, čisto, polno in dolgo. Osnovno vino je chardonnay.

► Kulinarika: izrazita gastro penina. Lepo na pot sprejme vse morske jedi in jedi iz belega mesa.

► www.pripoku.com

6-8°C

Jacob 's Creek – Brut cuvée
Ocena 73 točk; cena 8,20 €

► Rumeno bakrena barva. Mehurčki so živahni, pena je vztrajna. Intenzivne vonj po jabolkih (zlati delišes). Prijetno pitno in osvežujoče. Lepo opere usta. Osnovni vini sta chardonnay in modri pinot.

► Kulinarika: odlični aperitiv, lepo za k vsem vrstam prvih jedi in prigrizkov

► www.pernod-ricard-slovenia.com

4-6°C

Frexinet – Carta nevada semi seco, polsuho
Ocena 72 točk; cena 6 €

► Slamnato rumena barva. Močna kruhova skorja, lep dotik sadnega sirupa. V ustih je strukturno, dolgo in je lepo skladno s kislino. Osnovna vina so parelada, macabeu in xarel – lo.

► Kulinarika: surovi škampovi repki, ribji carpaccio z medom, za ženske in užitke

► www.mabat-int.si

4-6°C

F ŠAMPANJCI

So glavni in najbolj prestižni igralci v igri mehurčkov. Ko je benediktinski menih Dom Pérignon ob koncu 17. stoletja eksperimentaliral z vini, ni vedel, kaj bo iz tega nastalo. Šampanjci so najbolj precizni in dodelani napitki iz sveta mehurčkov. Ime šampanjec lahko nosijo samo tista vina, ki so pridelana v pokrajini Champagne.

Billecart Salmon – Blanc de blancs, 1998
Ocena 97 točk; cena 120 €

► Lepa ogrlica srebrnih mehurčkov s prefinjeno peno. V začetku je vonj mineralen in limonast, pozneje sledijo cvetne arome, ki se končajo v zrelih zorilnih notah (kruh). Ko pride na jezik, pivce doživljajo razodetje. Mehurčki perverzno božajo brbončice in jih lepo očistijo. Harmonija z velikih H! Osnovno vino je chardonnay.

► Kulinarika: To je šampanjec za meditacijo. Lepo se poda k vsem vrstam jedi do meje pikantnih okusov in rdečega mesa.

5-7°C

Pol Roger – brut Reserve
Ocena 91 točk; cena 25 €

► Slamnato rumena barva. Elegantni mehurčki se na jeziku lepo stopijo. Poln vonj različnih kruhov (sveže pečene francoske štruce, popečeni brišči, kruhova sredica) z dodatkom sadnih arom (limone, limete). V ustih je sveže in sadno, pookus pa je kruhast.

► Kulinarika: idealen spremljevalec za krožnike prefinjenih jedi: beluga kaviar, škampi na žaru v listih limonovca, sveži lignji, suši

► www.evino.si

5-7°C

Champagne Delamotte – brut
Ocena 90 točk; cena 33 €

► Zlato rumena barva. Pena se hitro usede. Vonj po sveže pečeni francoski štruci ter nežnih agrumih in cvetju. Kislina je dolga in nevsiljiva. Mehurčki se na jeziku lepo stopijo. Ima dolg lešnikov pookus.

► Kulinarika: prstaci na žaru, vongole, surovi morski sadeži, suši

► www.evino.si

4-6°C

Moët & Chandon – brut Imperial
Ocena 89 točk; cena 32 €

► Slamnato rumena barva, lepi mehurčki. Omamne sadne vonjave - jabolka, hruške, bela breskev z dodatkom arom sveže pečene kruha. Ima obstojen in eleganten okus.

► Kulinarika: odlični aperitiv, morske jedi, školjke, sveža zelenjava, nežni in mladi siri

► www.dvc-plus.si

4-6°C

Taittinger – brut Reserva
Ocena 79 točk; cena 55 €

► Globoka barva, lep vonj po svežem kruhu in sadju. Mehurčki so drobni, pena diskretna. Je okroglo z močno kislino. Okus sadja in medu je vedno bolj intenziven.

► Kulinarika: popečeni kruhki z raznimi namazi, nežni siri, jastog, gobova pita, jagenček z lisicami

► www.avioborza.com/pijaca

4-6°C