

# PRANTSUSMAA



Fotod: LAURI LAAN

ENAMIK VAHUVEINE VÄLJASTPOOLT CHAMPAGNE'I MAAKONDA ON NIMETUSEGA **CRÉMANT**.  
**CRÉMANT** VALMISTAMINE TOIMUB AINULT TRADITSIOONILISEL MEETODIL.

PÄRMIL LAAGERDUMISE AEG ON SÕLTUVALT PIIRKONNAST VARIEERUV: 9 KUUD KUNI 12 KUUD.  
KA VIINAMARJASORDID **CRÉMANT** VALMISTAMISEKS ON PIIRKONNITI ERINEVAD JA LÄHTUVAD  
KOHALIKEST TRADITSIOONIDEST. SUURIMAD **CRÉMANT** VALMISTAJAD ON ALSACE JA LOIRE.

HEA

**HARTENBERGER  
CRÉMANT BLANC DE BLANCS**  
Les Vignerons de Pfaffenheim  
& Guebersehwihr,  
Alsace, Prantsusmaa

\*  
Tridens  
hind 10.40

Intensiivse helekollase värvusega. Keskmise suurusega ühtlased mullid. Aroomid keskmise intensiivsusega, sealt leiab martsipani, piibelehte, maikellukest, laimi, magusat sidrunit. Maitse kuiv, keskmise intensiivsusega. Paletis ohtralt greipi, laimi, lisaks õrn jasmiiinüanss ja mineraalsus. Süsihappegaasist tekkinud *mousse* on pehme ja kestab pikalt. Järelmaitse pikk, tsitruseline ja kergelt happene.

RAHULDAV

**ZINCK  
CRÉMANT BRUT**  
Alsace, Prantsusmaa

\*  
Prike  
hind 12.60

Heleda, rohekas-kollase värvusega. Keskmise suurusega mullid. Aroomid delikaatsed, pirnised, õunased. Lisanduvad veel ingver ja kerged röstinoodid: pähkliid, leivakoor. Maitse kuiv, keskmise intensiivsuse ja erksa puuviljalise karakteriga. Esmalt pirnised ja õunased nüansid saavad täiendust pähkliste ja leivaste maitsete näol. Maitse on vein kuiv, keskmise intensiivsuse ja täidlusega. *Mousse* on pehme ja siidine. Järelmaitse pikk, ühtlase happe ja puuviljasusega. Aperitiiviks sobiv rüübe.

HEA

**CRÉMANT D'ALSACE  
DOMAINE LEON BEYER**  
Prantsusmaa

\*  
Liviko  
hind 14.05

Kuldkollase värvusega. Ühtlased, keskmise suurusega mullid. Aroomid on üle keskmise intensiivsed ja nüansirikkad – tunda sidrunikreemi, valgeid virsikuid, valgehallitusjuustu, võid, leivakoor. Maitse kuiv, keskmise intensiivsusega, kreemine ja samas mõnusalt happene. Heas balansis ja elegantne. Süsihappegaas on mõõdukas ja tõstab kenasti maitseid esile. Järelmaitse happene ja mineraalne.

NÕRK

**CHATEAU RIVES BLANQUES,  
BLANQUETTE DE LIMOUX  
BRUT, 2011**  
Prantsusmaa

\*  
Baltic Pack Est  
Hind 12.80

Kuldkollane värvus ja ühtlased keskised mullid. Aroomid keskmise intensiivsusega. Kreemised, võised, pähkliised ja maitse tõusevad esile pähkliised ja võised nüansid koos tsitruskoore mõrudusega. *Mousse* jõuline ja struktuurne, hapet mõõdukalt, järelmaitse kaob kiirelt ja jääb veidi mõruks. Vein vajab ehk aega, et taastuda transpordist tekkinud närvilisusest.

NÕRK

**JOSEPH CATTIN,  
CRÉMANT D'ALSACE BRUT**  
Prantsusmaa

\*  
Kiil ja Ko  
hind 11.05

Tugeva kuldkollase värvuse ja keskmise suurusega mullidega *crémant*. Aroomid on intensiivsed ja esmalt on tunda heledaid rosinaid, kuivatatud virsikuid, apelsinikoort. Lisanduvad taimsed noodid: rooskapsas, herner. Maitse kuiv, keskmise intensiivsusega. Paletis on segu kuivatatud puuviljadest ja taimsetest nootidest. Hapet on vähe ja järelmaitse lühike. *Mousse* vajub kiiresti ära.

NÕRK

**LA CHATEAU CRÉMANT  
DE LOIRE  
BRUT**  
Prantsusmaa

\*  
MV Eesti  
hind 10.45

Helekollase värviga. Keskmise suurusega mullid. Aroomid keskmise intensiivsusega. Ninna tungib pirnikoort, adrut, sidrunikoort, kustukummi ja petrooli. Maitse kuiv, keskmise intensiivsusega, tunda soolakas mineraalsus ja jasmiiini ning tsitrusete nüansid. Maitse on lühike, kestma jääb pikk happesus koos greibi mõrudusega. Aperitiivi stiiliga *crémant*.

**SIEUR D'ARQUES,  
„TOQUES ET CLOCHERS“  
CRÉMANT DE LIMOUX  
MILLESIME BRUT, 2007**  
Prantsusmaa

\*  
Baltic Pack Est  
15.60

HEA

Värvilt sügav kuldkollane. Peene ühtlase mulliga. Aroomid intensiivsed ja lopsakad. Esmalt tunda röstitud soolamandleid, rösti, üliküpset õuna, põhku, sidruniõli. Lisandub pärmiseid ja lopsakaid aroome. Maitse kuiv ja intensiivne, ohtralt röstiseid ja mineraalseid-soolakaid nüansse koos tsitrusete ja õunase happega. Maitse on pikk, ühtlane, elegantse peene mulliga. Jõuline ja lopsakas *crémant*.

**ITAALIA ON TÄNAPÄEVA VAHUVAINIMAAILMA NABA JA  
KÕIGE KIIREMINI ARENEV VEINIMAA SELLES VALDKONNAS.  
ITAALIA VAHUVAININIDE MAAILMA SAAB LAIAS LAASTUS JAGADA KAHEKS:  
SPUMANTE JA FRIZZANTE.**

RAHULDAV

**„TÜTIDI“  
PIEMONTE CORTESE  
FRIZZANTE DOC, 100 CL  
TOSO S.P.A  
Piemonte, Itaalia**

\*  
SPI Distribution (Estonia)  
hind 7.05

Välimus kirkas heleroheline, gaasilisus märgatav väikeste mullide näol. Aroomid delikaatse intensiivsusega, seal leidub heledaid marju: tikreid, valgeid sõstraid. Lisaks rabarberit ja sidrunit. Maitse kuivemapoolne, delikaatne ja kerge kehaga. Hapukas-magusad puuviljad ja marjad. Kerge süsihappegaas ja järelmaitse magus-hapu sidrun teevad sellest veinist hea suvise värskendaja.

**„GIUSEPPE GALLIANO“  
BORGO MARAGLIANO  
CHARDONNAY  
VINO SPUMANTE, BRUT, 2012  
Piemonte, Itaalia**

\*  
Vein ja Gurmee/ Favilla  
Hind 13.90

Välimus vasekarva kollane, keskmise suuruse mullidega. Aroomid keskmise intensiivsusega, tunda on papaiat, kannikest, õunakoort, mandleid ja meresoola. Maitse kuivemapoolne, keskmise intensiivsuse ja täidlusega. Paletis on tunda troopilisi, kergelt magusaid puuvilju, kardemoni ja õrna valge pipra nooti. Gaasilisus on pehme, järelmaitse mõru ja seda on tasakaalustamas magus-hapu puuviljasus.

**„FRANCESCO GALLIANO“  
BORGO MARAGLIANO  
BLANC DE BLANCS  
V.S.Q METODO TRADIZIONALE  
MILLESIMATO, 2010  
Piemonte, Itaalia**

\*  
Vein ja Gurmee / Favilla  
hind 26.90

Välumus sügav kuld kollane, väikeste ühtlaselt tõusvate mullidega. Aroomid intensiivsed ja lopsakad. Tunda kuivatatud virsikut ja banaani, võid, seeni ja pähkleid, mineraalset joodisust. Maitse kuiv, intensiivne ja täidlane. Alguses tunda marmelaadiseid puuvilju, juustu, võilille. *Mousse* on pehme ja siidine, järelmaitse struktuurne hape ja mineraalsus. Jõuline ja maskuliinne vahuvein.

**RIBOLLA GIALLA  
SPUMANTE "FENIS", 2011  
Collio IGT,  
Livon, Itaalia**

\*  
Bestwine  
hind 17.60

Intensiivse kuld kollase värvi ja peene ühtlase mulliga. Aroomid intensiivsed, esmalt hüppavad ninna akaatsiaõite, mandlite ja ebaküdoonia aroomid. Lisandub ürdisid loorberilehe ja tüümiani näol. Maitse kuiv, intensiivne. Tunda ürdiseid ja pähklikeid noote, *mousse* on pehme ja ühtlane. Järelmaitse paras annus mõrudust, mida on balansseerimas kena happesus. Huvitav ja intrigeeriv vahuvein.

NÖRK

**VALTIGNOSA, 2012  
CORTESE DELL'ALTO  
MONFERRATO  
DOC, FRIZZANTE  
Marenco, Piemonte, Itaalia**

\*  
Vein ja Gurmee / Favilla  
hind 13.70

Välimus kirkas ja rohekas, süsihappegaas on vaevumärgatav kerge peene mulli näol. Aroomid intensiivsed, pokaalis on tõeline lilleaed: lilliad, kallad, jasmiin, maikelluke koos õrna laimikoore nüansiga. Maitse poolkuiv, kerge keha ja keskmise intensiivsusega. Paletis domineerivad lillelised ja puuviljased maitse. Kerge süsihappegaas lisab intensiivsust ja toob esile värskendava happe. Järelmaitse kerge mõru-magusa kombinatsioon. Kerge ja suvine, õrna mulliga vein.

**LA GIOIOSA, "AUREA"  
BLANC DE BLANCS  
SPARKLING BRUT  
Veneto, Itaalia**

\*  
Dunker Estonia  
hind 8.40

Värvus hele rohekas-valge varjundiga, mullid üle keskmise suurusega. Aroomid intensiivsed ja seal leiab ohtralt dūšessi, pirnikoort, muskaadiseid nüansse ja troopikat. Maitse kergelt magus, keskmise intensiivsuse ja kerge kehaga. Maitse domineerivad magusad eksootilised puuviljad, järelmaitse keskmise pikkusega, vähese happe ja kerge magususega. Rahvalik ja pretensioonitu vahuvein.

RAHULDAV

**"FRANCOIS 1", 2012  
VINO SPUMANTE BRUT  
(METODO CLASSICO)  
Castello di Querceto,  
Toscana, Itaalia**

\*  
Manipenny  
hind kaupluses Veinituba 20.85

Välimus võrgutavalt kuld kollane, ühtlase peene mulliga. Aroomid intensiivsed ja üllatavalt taimsed: spargel, nõges, ka kama. Taustal on küpset martsipaniõuna ja sidrunikoort koos kerge röstise nüansiga. Maitse algul kergelt magus, lopsakalt puuviljane, *mousse* on elegantne. Järelmaitse tulevad esile elegantsed ja kerged happesed nüansid ja mineraalsus.

**TERRE DEL POGGIO  
VINO SPUMANTE BRUT  
Giorgio Colutta,  
Friuli, Itaalia**

\*  
Manipenny  
hind Veinitoas 11.95

Vein on heleda rohekas-kollaka tooniga. Keskmise suurusega süsihappegaasimullid. Aroomid on intensiivsed ja hästi puuviljased: ohtralt magusat pini, *tutti-frutti* komme, banaani. Lisanduvad estragon ja raudrohi. Maitse intensiivne, kerge kehaga ja kergelt magusa puuvilja karakteriga, mull keskmine. Järelmaitse lõpeb kiirelt ja dūšess domineerib kogu paletis. Lihtne puuviljane vahuvein.

# ITAALIA





# AUSTRAALIA JA UUS-MEREMAA

UUES MAILMAS ON TOOTMISE INSPIRATSIOONI SAADUD ENAMASTI CHAMPAGNE'IST.

HEA

## TEMPUS TWO "COPPER MOSCATO" Austraalia

\*

Svensky Kaubandus  
hind 13.80

Välimus rohekas-kollane, ühtlaselt tõusvate peenikeste mullidega. Aroomid intensiivsed ja seal domineerivad muskaadi nüansid, mango, roos, litsi. Maitse on kerge, magus ja intensiivne. Lopsakalt puuviljane ja troopiline, kerge süsihappegaas lisab värskest. Järelmaitstes aitab magusust balansseerida mõõdukas hape. Magusasõpradele ja magustoitudele hea kaaslane.

## ROLLING PINOT GRIGIO / CHARDONNAY SPARKLING CUMULUS WINES New South Wales, Austraalia

\*

Kiil ja Ko  
hind 9.60

NÖRK

Välimus selge õlgkollane, suure ühtlaselt tõusvate mullidega. Aroomid keskmise intensiivsusega, esmalt tunneme küpseid õunu, kibuvitsa. Lisanduvad taimsed kapsa ja kaalika aroomid. Maitse kuiv, keskmise intensiivsuse ja täidlusega. Maitsepaletis tunneme õunakoort, pähkleid ja mandleid. Süsihappegaas on üle keskmise tugev. Järelmaitstes kaob hape kiiresti ja kestma jääb mõrudus.

RAHULDAV

## JACOB'S CREEK CHARDONNAY / PINOT NOIR BRUT CUVEE Austraalia

\*

Pernod Ricard Estonia  
hind 9.30

Kuldkollase värvusega ja suure mulliga vahuvein. Aroomid keskmise intensiivsusega. Esmalt tunda sidrunikoort, mangot. Lisanduvad röstised, pähklised ja kreemised nüansid. Maitse kuiv, keskmise intensiivsuse ja täidlusega. Kreemised ja ümarad puuviljased maitseid koos kerge pähkli- ja röstinoodiga taustal. Mousse on jõuline ja järelmaitstes ka paras kogus hapet värskendust toomas.

## BRANCOTT SAUVIGNON BLANC BRUT Uus-Meremaa

\*

Pernod Ricard Estonia  
hind 9.30

HEA

Välimus selge kirkas rohekas-kollane, üle keskmise suured süsihappegaasimullid. Aroomid kõrge intensiivsusega, tunda aromaatsset mustsõstart, mustsõstralehti, kiivit, draakonivilja ja laimi. Maitse kuiv, intensiivne. Täidlus nõks alla keskmise. Maitsemeeli õrritavad tugevad karusmarja ja mustsõstra maitseid koos kiivi eksootikaga. Süsihappegaas lisab värskest, järelmaitse on pikk ja erksee happega. Klassikaline Uus-Meremaa Sauvignon Blanc, mis saanud uue maitseimensiooni süsihappegaasi näol.



# SAKSAMAA JA LUKSEMBURG

**SAKSAMAA TÄHISTAB OMA VAHUVeine SÖNAGA SEKT. SELLE TOOTMISEGA ON SAKSLASED PÜSTITANUD REKORDI – ÜKSKI TEINE RIIK EI VALMISTA NII PALJU VAHUVeine VÄLJASTPOOLT SISSE TOODUD BAASVEINIST. JA AINUKE CRÉMANT VÄLJASTPOOLT PRANTSUSMAAD TULEB LUKSEMBURGIST...**

RAHULDAV

**WEINGUT ANSELMANN  
RIESLING SEKT BRUT, 2011**  
Saksamaa

\*  
Prike  
hind 11.90

Kirkalt selge ja hele, suurte aeglaste süsihappegaasimullidega. Aroom keskmise intensiivsusega, selles on ohtralt tsitrusvilju ja kollast küpset õuna koos soolaka mineraalsusega. Maitse kuiv, intensiivne ja kerge kehaga. Paletil domineerivad sidrun, õunakoor, greip. Süsihappegaas algul intensiivne, kuid kaob kiiresti. Pikk ühtlaselt happene järelmaitse koos mineraalsete nootidega. Aperitiivi stiilis kergem *Sekt*.

**BARON KNYPHAUSEN  
RIESLING SEKT BRUT, 2010**  
Rheingau, Saksamaa

\*  
Liviko NÖRK  
Hind 16.60

Välimuselt kuldse helgiga kollane vahuvein, ühtlase keskmise mulliga. Aroomid intensiivsed ja esmalt juurviljased – tunda kaalikat, kapsast. Lisanduvad sidrunikoor, küps virsik, litši. Maitse kuiv, mõõduka intensiivsuse ja kerge kehaga. Maitse sidrunimarmelaad, õunakoor. Gaasilisus kaob kiirelt, järelmaitse pikalt happene ja kergelt soolakas. Aroomid lubavad rohkem – maitse ei jõua järele.

**CREMANT DE LUXEMBOURG  
BRUT ELEGANCE**  
Domaine Desom, Luxembourg

\*  
Tridens  
hind 10.70

Helkleva kuld kollase värviga. Ühtlaselt tõusvad keskmise suurusega mullid. Aroom üle keskmise intensiivne, selles domineerivad küpsed paradisiõunad, kibuvitsamari, ananass, greip. Maitse kuiv, intensiivselt õunane ja tsiruseline. Jõuline gaasilisus. Järelmaitse õunaseemne ja greibi mõrudus.

RAHULDAV

HEA

**MAJORAT  
REICHSGRAF VON KESSELSTATT  
RIESLING SEKT BRUT, 2009**  
Saksamaa

\*  
Bestwine  
hind 17.90

Intensiivse kuld kollase värvusega ja peene, ühtlase mulliga *Sekt*'i aroomides domineerivad lillised noodid ja küpsed luuviljad: saialill, nartsiss, virsik, aprikoos. Lisaks on mineraalsust ja tsitrusviljade koort. Maitse kuivemapoolne, intensiivne ja külluslikult puuviljane – sealgi on tunda virsikud, küps õun, saialill. Mull on maitse peen ja ühtlane, järelmaitse pikk õunane happesus ja mineraalsus. Hea *Sekt*'i stiilinäide.