

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
1882



Koželj d.o.o., Moste 54, 1216 konjenar

Minister za kmetijstvo opozarja: Prekomerno pitje alkohola škoduje zdravju

[VINSKI SVETOVALEC]

Spet ti Brici (italijanski in naši) ...

F RDEČE VINO TEDNA

Movia – veliko rdeče 2003;

ocena: 92 točk; cena: 50 €

► Slovensko »krivoversko« vino, ki v šok spravi skoraj vsakega tujega poznavalca in ga hkrati prepriča, da je nemogoče tudi mogoče. In kaj je naredil Aleš Kristančič? Zmešal je Burgundijo (modri pinot) in Bordeaux (merlot in cabernet sauvignon), kar je za nekatere nezdružljivo.

► Vino ima bogato, temno rubinasto barvo ter razkošne kompleksne vo-



njave od primarnih sadnih (slive, borovnice, črni ribez, brusnice), prek močnih zeliščih in poprastih arom do zametka plemenitosti (kakav, čokolada, usnje ...). Usta so elegantna, tanini prav nič nasilni, saj so že lepo oslajeni, svežina je prefinjena in pookus dolg.

► Kulinarika: jagnje na vse načine, kozliček na žaru, pečene artičoke s foie grasom, jedi s tartufi

► ines.markic@gmail.com

 14–18 °C   

F BELO VINO TEDNA

Italija Dario Princic – chardonnay 2002;

ocena: 83–89 točk; cena: 19,50 €

► Čeprav je Dario Princic ena glavnih vinskih zvezd zamejskega Oslavja, mu ta chardonnay ni uspel tako kot njegove preostale mojstrovine. Morda je glavni razlog dolgotrajno staranje v sodu (je le letnik 2002), ki z minimalno vsebnostjo zvepla ne naredi največjega vtisa.



► Vino je jantarno rumene barve z intenzivnimi mineralnimi notami z dodatkom karamela, suhih fig in zelišč. Čez čas te radosti preglesi oksidacija. V ustih omahuje med všečnostjo in ustreznostjo in tudi na koncu ostane tam.

► Dodatek: zgodnji opis skupaj z oceno je nastal takoj po degustaciji, že odprto steklenico sem pa še enkrat poskusil čez teden dni. Zaznave so bile dosti bolj harmonične (hlapnih kislin ni bilo več, alkohol je bil lepo razporejen, lepe zeliščne note so prevladoval tako na nosu kakor v ustih). Presneti maceratorji! Kar rastejo in rastejo! Zato gre druga ocena skoraj do 90.

► Kulinarika: jedi izpod peke, pečenke, krače, mastne ribe (skuše) na žaru, meso na žaru

► www.evino.si

 12–16 °C 

Italija Poggio Salvi – Brunello di Montalcino 2003;

ocena: 82 točk; cena: 39,6 €

► Sangiovese iz okrožja vasiče Brunello je največja toskanska vinska poslastica.

► Vino je granatno rdeče z opečnatim robom. Zmečkano rdeče sadje, rumov lonec in pikantne arome prevladujejo na nosu. V ustih vino pokaže, da je dozorelo, tanini so žametni in svežina prijetna.

► Kulinarika: florentinski biftek, razni bifteki, meso na žaru, jagnje v pečici

► www.mabat-int.si

 14–18 °C 

Italija Jermann – chardonnay 2008;

ocena: 87 točk; cena: 15,50 €

► Silvio Jermann iz italijanskega dela Brd (Collio) je eden najprepoznavnejših in najsilavnejših vinarjev tistega območja. Kot skoraj vsi tudi on prideluje chardonnay.

► Vino ima zlato jantarno barvo. Nos s svojo večplastnostjo po dolgem odpiranju navduši (cvetje, suho sadje, meta, močna mineralnost). V ustih je lepo in harmonično, ima lepo svežino in čisto mineralnost. Do vrhunske ocene mu pot zapira preveč izražena alkoholna nota.

► Kulinarika: bakalar, svinjska pečenka, karbonara, ocvirki na svežem kruhu, svinjska krača

► www.evino.si

 10–14 °C   

Jakoncic – chardonnay 2008;

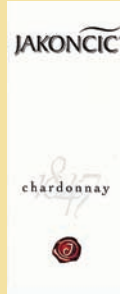
ocena: 86 točk; cena: 9,24 €

► Najbolj znani Jakoncici v Brdih so tiho in daleč od oči javnosti ločili svoja vina v dve liniji. Carolina so tista, ki zorijo v hrastovih sodih, tista z imenom Jakoncic pa pridejo na trg že po letu dni in zorijo v sodih iz nerjavečega jekla.

► Vino je zlato jantarne barve z intenzivno sadnostjo na nosu (jabolka, melona, ananas) ter okusom po zeliščih, medu in lesu. V ustih je dokaj harmonično in mineralno, a premočna stopnja alkohola zmoti morebitno eleganco.

► Kulinarika: svinjska krača ali pečenka, ocvirki na ajdovem kruhu, zaseka, bakalar, suhomesne jedi (salame in klobase), karbonara, ocvrti sir, skuše na žaru

► www.kozelj.si



Ugodna cena

 10–12 °C  

Kogl – modri pinot Rubellus 2009;

ocena: 80 točk; cena: 8,60 €

► Franci Cvetko iz Velike Nedelje je bil eden prvih štajerskih vinogradnikov, ki je že pred več kot desetimi leti sadil rdeče sorte.

► Vino je rožnato rdeče barve. Nos ponudi čiste vonjave nežnih gozdnih sadežev in pozneje izrazitih robid. V ustih je zelo všečno, pitno, osvežilno in lahkotno. Lepo poletno »rdeče« vino.

► Kulinarika: škampi americaine, ribji paprikaš, paradižnikova juha, špageti milanese

► www.kozelj.si

 6–10 °C 

Piro – cabernet sauvignon Bosc 2006;

ocena: 89 točk; cena: 19,80 €

► Bosc je najboljša lega kmetije Jakoncic iz Vipolž v Brdih. Na enem delu pridelujejo vrhunske in mogočne chardonnaye, na drugem pa nadpovprečne (za slovenske razmere) cabernet sauvignone.

► Vino je temno rdeče barve. Intenzivne zeliščne note (žajbelj, bazilika, meta) se družijo z močno mineralnostjo in sadnostjo (rdeči in črni sadeži). Dotik asociacije dima pečene slanine je čudovit. V ustih je vino prav tako zelo kompleksno, tanini so lepi, vendar je astringenca še precej močna. Vino je čisto in dolgo.

► Kulinarika: mešano meso na žaru, biftek na žaru, belo meso z zelišči na žaru

► www.kozelj.si



Toplo priporočamo!

 14–18 °C  

Steyer – renski rizling 2008;

ocena: 78 točk; cena: 7,65 €

► Čeprav je Danilo Steyer »kralj slovenskih tramincev«, tudi njegova druga vina niso od muh.

► Vino je slamnato rumene barve. Ima oreškast vonj z dodatkom breskev in marelic. V ustih je dokaj astringentno in to, da je bilo starano v hrastovem sodu, se močno čuti.

► Kulinarika: ščuka v soli, postrv na lešo in krompir v oblicah, fazanova juha

► www.kozelj.si

 10–12 °C 

Franc Potočnik – zelen 2008;

ocena: 70 točk; cena: 11,90 €

► Lepo je, da si je konzorcij pridelovalcev zelena, ene izmed avtohtonih vipavskih sort, za svoje člane omislil steklenico posebne oblike, ki takoj naznanja vsebino.

► Vino je slamnato rumene barve. Vonj po zeliščih se prepleta z vse bolj zaznavnimi agrumi. V ustih ne prikaže tistega, kar obljublja nos. Je tenko in rahlo greni. Po drugi strani je lahkotno in sveže. Gastronomsko vino.

► Kulinarika: ribe na vse načine, zelenjavna musaka, zelenjava s pirejem, jota

► www.kozelj.si

 8–12 °C 

Francija Chateau Trimoulet grand cru – 2002;

ocena: 78 točk; cena: 22,50 €

► Na prijetnem družinskem posestvu iz okrožja Saint Emilion (Bordeaux) se družina Jean z vini ukvarja že več kot 200 let. Zdaj je »v sedlu« Cecilie Jean. Jasno, tudi tukaj prevladuje cabernet sauvignon.

► Vino je granatno rubinaste barve in v kozarcu potrebuje precej časa, da se razvije, saj so hlapne kisline v začetku precej moteče. V ustih ima lepo svežino in je dokaj všečno. Tanini so še vedno precej trdi.

► Kulinarika: kozliček in jagnje na žaru, meso na žaru, biftek z jajcem, biftek s kaprami

► www.mabat-int.si

 16–18 °C 

PRA-VinO – rumeni muškat, izbor 2008 (sladko);

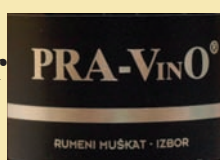
ocena: 83 točk; cena: 17,20 €

► Družina Čurin Prapotonik je verjetno ena najuspešnejših štajerskih vinskih družin. Iz začetkov odličnih predikatov Stanka Čurina zdaj pridelujejo tudi druga vina.

► Vino je zlato rumene barve ter ima lepe in čiste vonje po agrumih, sladkih bananah in rumenem cvetju. Vino je prijetno in všečno z dokaj dolgim pookusom. Lahkotno poletno neobvezno vino.

► Kulinarika: strjenka, palačinke z nesladkano marmelado, jabolčna čežana, mandljeva zmrzlina

► www.kozelj.si

 8–10 °C 