

F2

www.finance.si

FINANCE, sreda, 22. aprila 2009, št. 77

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:

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



KOŽELJ
kisa, dobrih vin

pravi nakupi v
vinoteki **DVOR** ter www.kozelj.si

[VINSKI SVETOVALEC]

Elegantni valček iskrivosti

F RDEČE VINO TEDNA

Francija – Château Robin – 2005;



ocena: 91 točk; cena: 19,80 €

- ▶ Končno piten in slasten bordeaux na našem trgu za dokaj sprejemljivo ceno! Château Robin domuje sicer na desnem bregu reke Dordogne (okrožje Côtes de Castillon), vendar je po plemenitosti zelo blizu svojim nesramno dragim sosedom iz St. Emiliona in Pomerola.
- ▶ Je škrlatno rubinaste barve in pivca očara z lepimi vonjavami (po slivah in črnem ribezu), saj gre za tipično bordejsko zvrst (merlot, cabernet sauvignon in cabernet franc). V ustih osvoji



s poskočno sočnostjo, žametnimi tanini, eleganco in dolgim, slastnim pookusom. Več kot odličen primer spoznavanja Bordeauxa za zmerno ceno!

- ▶ Kulinarika: jagnje in kozliček na žaru, zrel siri, jedi s tartufi, jedi s polnimi in pikantnimi omakami
- ▶ www.kozelj.si

 15–18 °C 

F BELO VINO TEDNA


Simčič – sauvignon selekcija 2006;

ocena: 92 točk; cena: 18,50 €

- ▶ Prestižna linija selekcija kleti Simčič ima več odličnih vin, od katerih je morda sauvignon pri belih še za odtenek boljši. Skrbno delo v vinogradu je nagrajeno s perfekcijo v kleti in rezultata je več kot odličen!



- ▶ Intenzivne vonjave bo bezgu, črnem ribezu, zmečkanih paradižnikovih listih in sadju govornijo o vinu z veliko kompleksnostjo. Vse te arome so navzoče tudi v ustih, dodatek mineralnosti in vrhunske harmonije z dolgim svežim pookusom pa pivcu priredi ples na brbončicah. En kozarec ni dovolj, saj takoj pokličite drugega.
- ▶ Kulinarika: ribje jedi, jedi z beluši, dimljeni sir, jedi s smetano, pomladna frtalja, cvrti žajbelj, belo meso z zelišči na žaru
- ▶ www.kozelj.si

 4–16 °C 