



ASTRA WINES

TUOTE-ESITE KESÄ 2020



Caravan Durif 2018

- Durif eli Petite Sirah on alunperin ranskalainen lajike, joka on kokenut renessanssin erityisesti Australiassa. Se on sukua Syrahille/Shirazille ja siitä tehdyt viinit ovat maultaan tumman marjaisia.
- Uuden tammen käyttäminen tuo makuun suklaamaisia elementtejä. Caravan Durif on viettänyt 10 kuukautta amerikkalaisissa ja ranskalaisissa tammitynnyreissä.
- Sama viini on huippusuositettu Ruotsin Systembolagetissa.

AUSTRALIA

Caravan Durif 2018

Hinta **11,98 €**
 Koko **0.75 l**
 Alkoholi **15.0 %**
 Rypäleet **DURIF**
 Tuottaja **QUARISA WINES**
 Maa **AUSTRALIA**

ALKON TUOTENUMERO:
486607

Täyteläinen, keskitanniininen, karhunvatukkainen, luumuinen, kirsikkahilloinen, hennon suklainen, kevyen tamminen

MEHEVÄ & HILLOINEN

GRILLIRUOKA, LAMMAS, NAUTA, RIISTA



Saatavana myös koot
 0,2 l, 0,375 l,
 1,5 l ja 3,0 l



LUXEMBURG

Bernard-Massard Cuvée de l'Ecusson Brut

Hinta **4.87 € • 8.98 €**
 Koko **0.2 l • 0.375 l**
 Hintaa **14.98 € • 32.89 € • 79.99 €**
 Koko **0.75 l • 1.5 l • 3.0 l**
 Alkoholi **12.0 %**
 Sokeri **11.0 g/l**
 Rypäleet **CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT BLANC, RIESLING**

Tuottaja **CAVES BERNARD-MASSARD**
 Maa **LUXEMBURG**

ALKON TUOTENUMERO:
925673 • 588934 • 008893 • 921478 • 919888

Erittäin kuiva, hapokas, limettinen, aprikoosinen, kevyen mineraalinen, tasapainoinen.

Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

RASVAINEN KALA, SALAATIT & KASVISRUOKA, SEURUSTELUJUOMA, ÄYRIÄISET



Uutuus punaviini!

Pirkko Shiraz 2018

- Pirkon kuva on lähtöisin amerikkalaisen taitelijan, Carolyn Stichin kynästä.
- Pirkko on maultaan Mehevä ja Hilloinen punaviini Shiraz-rypäleestä Australian Riverinasta.
- Viinin tuottajana toimii Quarisa Wines, jonka viini Johnny Q Tempranillo on myös Alkon valikoimassa.
- Viini on pakattu Etelä-Ruotsissa ja pakkaus on vastuullisesti sertifioitu. Tetrapakkaus on hiilijalanjäljeltään alhainen verrattuna muihin pakkausmuotoihin.

AUSTRALIA

Pirkko Shiraz 2018

Tetrapakkaus

Hinta **9.98 €**
 Koko **1.0 l**
 Alkoholi **14.5 %**
 Sokeri **8 g/l**
 Rypäleet **SHIRAZ**
 Tuottaja **QUARISA WINES**
 Maa **AUSTRALIA, RIVERINA**

ALKON TUOTENUMERO: 410948

Täyteläinen, keskitanniainen, herukkainen, luumuinen, karhunvatukkainen, mausteinen

MEHEVÄ & HILLOINEN

GRILLIRUOKA, NAUTA, PASTA JA PIZZA, SEURUSTELUJUOMA



Kilpailun paras tetra!



Pirkko voitti!



Kilpailun paras tetra

Lantiot liikkeelle!



Pirkko on ihan paras!

Tämä mehukas ja hilloinen maailman nainen häkeltyi onnesta kuultuaan voitosta. Nyt hersyvä nauru raikaa ja ilo on ylimmillään. Pirkko tanssii riemuaan niin että lanteet heiluvat.

Vuoden viinit 2020 kilpailussa oli tässä kilpailusarjassa (punaiset laatikkoviinit bib, pussit ja tetrat) yhteensä 57 viiniä ilmoitettu kilpailuun, ja näistä 7 viiniä palkittiin.

Pirkko on kilpailun ainoa pärjännyt tetra ja litrahinnaltaan kilpakumppaneitaan edullisempi. Eli lyömätön hinta-laatusuhde. Tetra on myös hiilijalanjäljeltään kirkas ykkönen.

Viini	Maa	Rypäleet	€/L
1 Palacio Conde Tempranillo	Espanja	Tempranillo	9,99
2 Foot of Africa Reserve Shiraz	Etelä-Afrikka	Shiraz, Viognier	11,33
3 Pirkko Shiraz	Australia	Shiraz, Durif	9,98
4 Mayu Reserva Syrah Appassimento	Chile	Syrah	12,00
5 Casa Vinironia Appassimento Edizione Oro	Italia	Malvasia Nera, Merlot, Negroamaro, Primitivo	11,49
6 Vinistella Appassimento La Passione Organico	Italia	Nero d'Avola	11,49
7 Zu Duas Uvas	Portugali	Castelão, Syrah, Tinta Roriz, Touriga Franca	9,99

Löydä sisäinen Pirkkosi!

Hersyvä nauru kuuluu yli juhlaväen, se on Pirkko. Tuon mehevän ja hilloisen maailman naisen tunnistavat kaikki. Pirkko ei kainostele eikä kursalle, hän nauttii joka hetkestä. Hän kohauttaa olkiaan ja huljauttaa hameen helmaansa tuomitseville katseille. Pirkko on oma itsensä ja ylpeä siitä. Päästä paras versio itsestäsi esiin ja hae kaapistasi värikkäin mekko päällesi. Kutsu ystävättäret koolle ja antakaa naurun raikua. Kun lähdette tanssimaan, pitääkö huolta, että kaikki varmasti katsovat. Ole oman elämäsi Pirkko ja ylpeä siitä!

Kesän roséet



LUXEMBURG

Bernard-Massard
Kuulea Rosé
Extra Dry

Hinta **13.79 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **12.0 %**
Sokeri **17.0 g/l**
Rypäleet **PINOT NOIR 50 %, GRENACHE 50 %**
Tuottaja **BERNARD-MASSARD**
Maa **LUXEMBURG, METHODE TRADITIONNELLE**

ALKON TUOTENUMERO: **911394**

Kuiva, hapokas, mansikkainen, marjainen, vadelmainen

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

APERITIIVI, SEURUSTELUJUOMA, NAUTISKELUJUOMA, MAKEAT JÄLKIRUUAT



LUXEMBURG

Bernard-Massard
Cuvée de l'Ecusson
Rosé Brut

Hinta **14.98 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **12.0 %**
Sokeri **12.0 g/l**
Rypäleet **PINOT NOIR 100 %**
Tuottaja **BERNARD-MASSARD**
Maa **LUXEMBURG**

ALKON TUOTENUMERO: **935347**

Erittäin kuiva, hapokas, punaherukainen, mansikkainen, kypsän karpaloinen, kevyen mausteinen

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

APERITIIVI, TAPAS & ANTIPASTI, RASVAINEN KALA, PIKKUSUOLAISET



J.W. Huesgen Pinot Noir Rosé 2018

- Pinot Noir eli saksalaisittain Spätburgunder on yksi maailman arvostetuimmista punaviinirypäleistä. Erityisesti Pinot Noir tunnetaan laatusamppanjoiden ja kuohuviinien yhtenä päärypäleistä.
- Pinot Noir-rypäleen erityispiirteinä pidetään marjaisuutta ja napakkaa hapokkuutta, joka kasvaakseen vaatii varsin viileän ilmaston. Ominaisuuksiensa takia se sopii myös erinomaisesti roséeseen.
- J.W. Huesgen kuuluu Villa Huesgenin omistukseen ja viini on nimetty jo menehtyneen Huesgenin sukuhaaran mukaan.
- J.W. Huesgen Pinot Noir Rose sopii erittäin hyvin lohen ja runsaiden salaattien kanssa, kuten myös seurustelujuomaksi.

SAKSA

J.W. Huesgen
Pinot Noir Rosé
2018

Hinta **10.99 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **12.0 %**
Sokeri **5.0 g/l**
Rypäleet **PINOT NOIR 100 %**
Tuottaja **J.W. HUESGEN**
Maa **SAKSA, QUALITÄTSWEIN PFALZ**

ALKON TUOTENUMERO: **402747**

Kuiva, hapokas, villivadelmainen, punaherukainen, kypsän sitruksinen, kevyen aprikoosinen, raikas

SEURUSTELUJUOMA, PIKKUSUOLAISET, SALAATIT, KASVISRUOKA, RASVAINEN KALA





Pikaruokaa eli paistetut nuudelit

(yhdelle)

100 g

broilerin fileesuikaleita
Voi käyttää raakaa tai jo valmiiksi kypsennettyä broileria. Kuvassa on käytetty itse tehtyä nyhtökanaa.

1/4

punasipulia

1 pieni

porkkana

1/2

limen mehu

2 rkl

kalakastiketta

2 tl

kookossokeria

srirachaa tai muuta chili-kastiketta maun mukaan

1

kananmuna

nauhanuudeleita

1 varsi

rypsi- tai seesamiöljyä paistamiseen

kevätsipulia

korianteria, thaibasilikaa ja /tai minttua

limelohkoja

Käy katsomassa muita reseptejämme osoitteesta astrawines.fi/ajankohtaista

1. Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaisesti, mutta ota kiehumasta pois noin minuutti ennen ohjeellista aikaa. Siivilöi nuudelit ja huuhtelee kylmällä vedellä, jotta kypsentyminen lakkaa.
 2. Laita paistinpannu kuumenemaan kuumaksi.
 3. Leikkaa tällä aikaa sipulit ja porkkanat suikaleiksi.
 4. Riko kananmunat kulhoon.
 5. Sekoita toiseen astiaan kastike eli limemehu, kalakastike, kookossokeri ja sriracha.
 6. Silppua yrtit ja kevätsipuli.
 7. Pidä pannu kuumana (% tai %) ja paista pannulla öljyssä broilerisuikaleet ja lisää sipulit ja porkkana minuutin paistamisen jälkeen.
Jos käytät esimerkiksi aikaisemman päivän jo valmiiksi kypsennettyä kanaa, niin lisää se kasvien jälkeen. Öljyn kuuluu olla kuumaa, jotta kasvikset ja kana paistuvat kunnolla.
 8. Työnnä lastalla kasvikset ja kana sivuun ja kaada kananmunat pannun keskelle. Riko kananmunien rakenne, kun ne kypsyvät.
 9. Sekoita kananmunakokkeli kasvien ja broilerin kanssa ja kaada mukaan nuudelit.
 10. Kaada kastike päälle ja sekoita kunnolla.
 11. Paista minuutti pari ja kaada lautaselle.
 12. Laita yrtit ja kevätsipuli ruuan päälle ja purista limelohkosta mehu ruuan sekaan.
- Ainesten määrää suurentamalla suhteellisesti voi tehdä isompia annoksia!

Kesän roséet

Cinguetto Lambrusco Rosato

- Lambrusco on perinteinen pohjois-italialainen makea kevyesti kuohuva rosee- tai punaviini.
- Tarjoa hyvin jäähdytettynä jotta kuohut ja marjaisuus pääsevät oikeuksiinsa.
- Abbazia on ollut Santeron perheen perheyrittäjä jo vuodesta 1848 ja se on nimetty paikallisen, muinaisen benediktiiniläisluostarin San Gaudenzion mukaan.

ITALIA

Cinguetto Lambrusco Rosato

Hinta	7,50 €
Koko	0.75 l
Alkoholi	8 %
Sokeri	50 g/l
Rypäleet	ANCELOTTO, SALAMINO, MAESTRI, MARANI
Tuottaja	CASA VINICOLA ABBAZIA DI SAN GUADENZIO
Maa	ITALIA, IGT EMILIA

ALKON TUOTENUMERO: 450297

Helakanpunainen, makea, keskihapokas, mansikkainen, vadelmainen, kirsikkahilloinen, kevyen yrttinen, hennon sitruksinen

Matala-alkoholinen viini

APERITIIVI, MAKEA JÄLKIRUOKA, MARJAT JA HEDELMÄT, SEURUSTELUJUOMA



Piknikille tai mökille



ETELÄ-AFRIKKA

Zafaria Winemakers Blend Chenin Blanc 2019

Tetrapakkaus

Hinta **8.99 €**
Koko **1.0 l**
Alkoholi **12.5 %**
Sokeri **6.0 g/l**
Rypäleet **CHENIN BLANC 100 %**
Tuottaja **ASTRA WINES**
Maa **ETELÄ-AFRIKKA,
WO WESTERN CAPE**

ALKON TUOTENUMERO: **522898**

Kuiva, keskihapokas, kypsän sitruksinen, mangoinen, viherpäärynäinen, kevyen ananaksinen, hennon yrttinen

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

SEURUSTELUJUOMA, SALAATIT & KASVISRUOKA, PIKKUSUOLAISET, PASTA & PIZZA



ETELÄ-AFRIKKA

Consciology Cabernet Sauvignon 2017

Muovipullo

Hinta **10.98 €**
Koko **1.0 l**
Alkoholi **13.5 %**
Sokeri **4.0 g/l**
Rypäleet **CABERNET SAUVIGNON 100 %**
Tuottaja **LEEUWENKUIL FAMILY VINEYARDS**
Maa **ETELÄ-AFRIKKA,
WO SWARTLAND**

ALKON TUOTENUMERO: **499288**

Täyteläinen, tanniininen, hapankirsikkainen, tumman luumuinen, mokaainen, hennon maustepippurinen

MEHEVÄ & HILLOINEN

GRILLIRUOKA, NAUTA, PIKKUSUOLAISET, PATARUOKA



ARGENTIINA

Domaine Bousquet Cameleon Organic Malbec 2019

hanapakkaus

Hinta **33.89 €**
Koko **3.0 l**
Alkoholi **13.5 %**
Sokeri **4.0 g/l**
Rypäleet **MALBEC 100 %**
Tuottaja **DOMAINE BOUSQUET**
Maa **ARGENTIINA,
MENDOZA,
TUPUNGATO VALLEY**

ALKON TUOTENUMERO: **404038**

Keskitäyteläinen, keskitanniininen, hapankirsikkainen, karhunvatukkainen, hennon luumuinen, yrttinen, kevyen tallinen

MEHEVÄ & HILLOINEN

NAUTA, PORSAS, PATARUOKA, GRILLIRUOKA



Valkoviinit kalalle ja ravuille



SAKSA

Villa Huesgen Riesling by the Glass 2018

Hinta **13.99 € • 24.89 €**
Koko **0.75 l • 1.5 l**
Alkoholi **11.5 %**
Sokeri **4.0 g/l**
Rypäleet **RIESLING 100 %**
Tuottaja **VILLA HUESGEN**
Maa **SAKSA,
QUALITÄTSWEIN MOSEL**

ALKON TUOTENUMERO: **931747 • 519488**

Kuiva, hapokas, viheromenainen, valkoherukkainen, sitruksinen, kevyen suolaheinäinen, kukkainen, mineraalinen

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

RASVAINEN KALA, KANA, KALKKUNA, SALAATIT, KASVISRUOKA & PIKKUSUOLAISET



UUSI-SEELANTI

Anna's Way Marlborough Sauvignon Blanc 2019

Hinta **13.48 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **13.50 %**
Sokeri **3.7 g/l**
Rypäleet **SAUVIGNON BLANC**
Tuottaja **AWATERE RIVER**
Maa **UUSI-SEELANTI,
MARLBOROUGH**

ALKON TUOTENUMERO: **539517**

Kuiva, hapokas, viherherukkainen, karviaismainen, viheromenainen, kevyen passionhedelmäinen, yrttinen

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

ÄYRIÄISET, RASVAINEN KALA, SALAATIT, KASVISRUOKA, SUSHI



UUSI-SEELANTI

Waimea Sauvignon Blanc 2019

Hinta **14.49 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **13.0 %**
Sokeri **3.0 g/l**
Rypäleet **SAUVIGNON BLANC 100 %**
Tuottaja **WAIMEA ESTATE LIMITED**
Maa **UUSI-SEELANTI,
NELSON**

ALKON TUOTENUMERO: **559917**

Kuiva, hapokas, limettinen, viheromenainen, kevyen karviaismainen, herukanlehtinen, passionhedelmäinen, raikas

VIVAHEIKAS & RYHDIKÄS

ÄYRIÄISET, RASVAINEN KALA, SIMPUKAT, OSTERIT, APERATIIVI



Punaviini pizzalle ja pastalle

Ottobucce Piemonte Rosso 2018

- Ottobucce - ”kahdeksat kuoret”
- Viini on kahdeksan rypäleen sekoitus Italian Piemontesta.
- Viini on tehty Dezzanin 80-vuotisjuhlien kunniaksi.
- Kahdeksan rypälettä ovat yhdistelmä perinteitä ja innovatiivisuutta. Tuottaja haluaa pitää jalat tukevasti Piemonten mullassa, mutta ei halua jumittua perinteisiin vaan juhlistaa niitä innovoinnilla.

ITALIA

Ottobucce
Piemonte Rosso
2018

Hinta **10.88 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **13.5 %**
Sokeri **9.0 g/l**
Rypäleet **DOLCETTO,
BARBERA,
BONARDA,
MERLOT,
CABERNET SAUVIGNON,
FREISA,
ALBAROSSA,
SYRAH**
Tuottaja **DEZZANI SLR**
Maa **ITALIA, DOC PIEMONTE**

ALKON TUOTENRO: **408087**

Keskitäyteläinen, keskitanniininen,
kirsikkainen, luumuinen, metsämarjainen,
hennon vaniljainen

MARJAISA & RAIKAS

PORSAS, LAMMAS, SEURUSTELUJUOMA,
PIZZA & PASTA



Tagliatelle al Ragù alla Bolognese

- 1 iso sipuli
- 2 lehtisellerin vartta
- 2 keskikokoista porkkanaa
- 4 valkosipulin kynttä
- 150–200 g laadukasta pekonia (Wotkinin aamiaispekoni)
- 1 kg jauhelihaa (10% rasvaa)
- 2,5 dl puna- tai valkoviiniä
- 1 prk tomaattimurskaa
- 1 rkl suolaa
- 2 tl mustapippuria

Tagliatelle-pastaa
Parmesaania

Käy katsomassa muita reseptejämme osoitteesta
astrawines.fi/ajankohtaista



1. Silppua sipuli, selleri ja porkkana ja laita ne samaan astiaan.
2. Paloittele pekoni, silppua valkosipuli ja ota jauheliha lämpenemään.
3. Laita iso korkeareunuksinen paistinpannu tai pata viileälle hellalle ja laita pekoniviipaleet sille. Laita liesi lämpenemään keskilämmölle ja odota, että pekonin-rasva erottuu joukosta. Kun rasva on irronnut pannun pohjalla niin lisää sipuli, selleri ja porkkanasilppu pannulle.
4. Kuullota seosta keskilämmöllä sekoittaen ainakin 10 minuuttia, mutta maku vain syvenee mitä pidempään tähän malttaa käyttää. Tämä vaihe tunnetaan nimellä **soffrito** ja se on italialaisen ruuanlaiton kulmakivi. Se tuo makeutta, umamia ja syvyyttä ruokaan ja ragu ei ole ragu ilman sitä. Silppuna se sekoittuu jauhelihan joukkoon nästisti ja maku erittyy tehokkaammin. Kasvisten luonnollinen makeus taittaa hyvin viinin ja tomaatin hapokkuutta, joten monissa resepteissä nähtyä sokeria ei tarvitse lisätä tähän. Soffriton voi tehdä myös valmiiksi pakkaseen, jos ei halua olla riippuvainen tuoreista kasviksista. Siitä ehkä lisää tulevaisuudessa!
5. Kun olet tyytyväinen soffriton, niin lisää jauheliha. Ruskista jauhelihaa ja lisää suola ja pippuri. Kannattaa maistaa suolan lisäämisen jälkeen, tarvitseeko sitä lisää.
6. Kaada sekaan viini ja anna sen imeytyä seokseen. Autenttinen bolognese tehdään valkoviiniin, mutta punaviini käy myös hyvin!
7. Kun suurin osa nesteestä on imeytynyt (ja haihtunut), lisää tomaattimurska ja sekoita se kunnolla seokseen mukaan.
8. Lisää valkosipulisilppu, jotta sen maku imeytyy kastikkeeseen. Autenttisessa bolognesessa käytetään usein todella vähän tomaattia ja valtaosa nesteestä on viiniä. Suomen olosuhteissa viiniä ei usein haluta käyttää ruokaan niin paljon, joten se kannattaa osittain ainakin korvata tomaatilla.
9. Anna hautua pienellä lämmöllä mahdollisimman pitkään, välillä sekoittaen, ettei bolognese pala pohjaan. Ruoka on valmista tarvittaessa jo vartti tomaatin lisäämisen jälkeen, mutta annan tämän usein hautua lähes 3 tuntia. Tähän reseptiin ei kuulu ihme kyllä yrtti, mutta basilika toimii aina tomaatin kanssa, jos yrttejä haluaa käyttää!

Kesän luonut grilliviinit



ARGENTIINA

Domaine Bousquet
Cameleon Organic
Cabernet Sauvignon 2019

Hinta **11.49 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **14.0 %**
Sokeri **1.0 g/l**
Rypäleet **CABERNET SAUVIGNON 100 %**
Tuottaja **DOMAINE BOUSQUET**
Maa **ARGENTIINA,
MENDOZA,
TUPUNGATO VALLEY**

ALKON TUOTENUMERO: **487307**

Täyteläinen, tanniininen,
boysenmarjahilloinen,
kirsikkainen, mausteinen

MEHEVÄ & HILLOINEN

NAUTA, GRILLIRUOKA, PORSAS,
MAUSTEISET & LIHAISAT MAKkarAT



ARGENTIINA

Domaine Bousquet
Reserve Organic Malbec
2018

Hinta **15.98 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **14.0 %**
Sokeri **1.0 g/l**
Rypäleet **MALBEC**
Tuottaja **DOMAINE BOUSQUET**
Maa **ARGENTIINA,
MENDOZA,
TUPUNGATO VALLEY**

ALKON TUOTENUMERO: **450517**

Täyteläinen, keskitanniininen,
karhunvatukkainen, luumuinen,
kevyen mansikkainen, hennon kukkainen,
mausteinen

10 kuukautta ranskalaisessa tammessa

MEHEVÄ & HILLOINEN

RIISTALINNUT, PATARUOKA,
NAUTA, GRILLIRUOKA



AUSTRALIA

Grass Roots
Hunter Valley
Shiraz 2019

Hinta **13.89 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **13.5 %**
Sokeri **3.0 g/l**
Rypäleet **SHIRAZ 100 %**
Tuottaja **TAMBURLAINE WINES**
Maa **AUSTRALIA,
UUSI ETELÄ-WALES,
HUNTER VALLEY**

ALKON TUOTENUMERO: **419517**

Keskitäyteläinen, keskitanniininen,
kirsikkahilloinen, kypsän karpaloinen,
kevyen mansikkainen, hennon luumuinen,
mausteinen

MEHEVÄ & HILLOINEN

NAUTA, GRILLIRUOKA,
SEURUSTELUJUOMA & NOUTOPÖYTÄ



Kesän punaviinit

Chateau Fontesteaun 2012

- Bernard-Massardin osa-omistama Bordeaux-viinitilo. Tilan sydän eli linnarakennus (chateau) on peräisin 1200-luvulta, jolloin aluetta hallitsivat Englannin kuninkaat. Bordeauxin viinituotanto oli yksi merkittävimmistä Englannin kruunun tulonlähteistä sydänkeskialajalla. Tuottaja sijaitsee Bordeauxin Haut-Medocissa eli "Ylä-Medocissa".
- Cru Bourgeois eli "porvarisviini" on Medocin tuottajien yhteenliittymä, joka tarkoittaa erittäin hyvän hintalaatu-suhteen punaviinejä ja Grand Vin-merkinä ilmaisee viinin olevan tuottajansa lippulaivatutuote.
- Viinistä 75% on ollut kypsässä ranskalaisissa tammitynnyreissä 12 kuukautta ja näistä tynnyreistä neljännes on uusia tynnyreitä. Loput viinistä on terästankeissa tämän ajan. Yli puolet Chateau Fontesteaun (äännetään "Fon-Tes-Too") on Cabernet Sauvignota, ja noin 40% on Merlotia. Loput on Cabernet Francia. Jokaisessa vuosikerrassa on eri blendi pohjalla, jotta vuosikertojen vahvuudet voidaan tuoda esille viinissä, kunhan yli 50% viinistä on Cabernet Sauvignota.
- Jopa 20 vuotta säilytyspotentiaalia vuosikerrasta.

RANSKA

Château
Fontesteaun 2012

Hinta **18.48 €**
Koko **0.75 l**
Alkoholi **13.0 %**
Sokeri **0.0 g/l**
Rypäleet **CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT,
CABERNET FRANC**
Tuottaja **CHATEAU FONTESTEAU**
Maa **RANSKA,
BORDEAUX,
AC HAUT-MÉDOC**

ALKON TUOTENUMERO: **437497**

Täyteläinen, keskitanniininen,
kypsän karpaloinen, hapankirsikkainen,
kevyen viikunainen, mausteinen,
hennon tamminen

MEHEVÄ & HILLOINEN

PATARUOKA, NAUTA, MAUSTEISET JA LIHAISAT
MAKKARAT, VOIMAKKAAT JUUSTOT



Bernard-Massard Cuvée Organic Brut

- Bernard-Massardin ensimmäinen luomuviini.
- Klassinen perinteisen menetelmän cuvée-kuohuviini. Rypäleet ovat samoja kuin klassikko Cuvée de l'Ecussonissa, mutta eri suhteissa.
- Tässä on mukana enemmän Rieslingiä ja Pinot Blancia, kun taas Pinot Noirin määrää ollaan vähennetty. Se tekee viinistä runsaan hedelmäisen ja jopa sitruksisen.
- Raikas ja hedelmäinen kumppani mereneläville.

LUXEMBURG



Bernard-Massard Cuvée Organic Brut

Hinta **15,49 €**
 Koko **0.75 l**
 Alkoholi **12.0 %**
 Sokeri **12.0 g/l**
 Rypäleet **CHARDONNAY, PINOT BLANC, RIESLING, PINOT NOIR**
 Tuottaja **CAVES BERNARD-MASSARD**
 Maa **LUXEMBURG**

ALKON TUOTENUMERO: 900205

Erittäin kuiva, hapokas, hedelmäinen, sitruksinen, tasapainoinen.

Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.

PIRTEÄ & HEDELMÄINEN

APERITIIVI, VÄHÄRASVAINEN JA RASVAINEN KALA, SEURUSTELUJUOMA



Tuote	Dollyn numero	Dollykoko
Bernard-Massard Cuvée de l'Ecusson Brut dolly	588930	108
Bernard-Massard Cuvée de l'Ecusson Brut minidolly	592440	50
Cinguetto Lambrusco Rosato minidolly	045330	50
Cinguetto Lambrusco Rosato dolly	080540	108
Zafaria Winemakers Blend Chenin Blanc minidolly	519320	80
Zafaria Winemakers Blend Chenin Blanc dolly	556160	120
Waimea Sauvignon Blanc dolly	008820	108
Waimea Sauvignon Blanc minidolly	046880	50
Bernard-Massard Kuulea Extra Dry dolly	066390	108
Bernard-Massard Kuulea Extra Dry minidolly	531180	50

Muut tuotteemme

Kuohuviinit

Nimi	Alkon tuotenro	Hinta	Rypäleet	Kuvaus
Bernard-Massard Millésimé Crémant de Luxembourg Brut 2016	946257	22,89 €	Pinot Blanc 50 % Riesling 50 %	Erittäin kuiva , hapokas, viheromenainen, persikkainen, sitruksinen, kevyen paahteenen. Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.
Bernard-Massard Chardonnay Brut	926706	15,99 €	Chardonnay 100 %	Erittäin kuiva , hapokas, briossinen, hedelmäinen, tyylikäs. Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.
Bernard-Massard Premium Dry	959617	13,49 €	Chardonnay Chenin Blanc Pinot Blanc	Puolikuiva , keskihapokas, persikkainen, kypsän sitruksinen, kevyen päärynäinen. Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.
Bernard Massard Kuulea Extra Dry	562097	13,99 €	Chardonnay Chenin Blanc Pinot Blanc	Kuiva , hapokas, sitruksinen, viheromenainen, kevyen keltaluumuinen, hennon paahtainen. Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.
Bernard-Massard Sélection Demi-Sec	502824	8,98 €	Chardonnay Chenin Blanc Pinot Blanc	Puolikuiva , hapokas, aprikoosinen, kevyen keltaluumuinen, viherpäärynäinen, hennon paahtainen. Perinteisellä menetelmällä tehty kuohuviini.

Muut tuotteemme

Valkoviinit				
Nimi	Alkon tuotenro	Hinta	Rypäleet	Kuvaus
Villa Huesgen Alte Reben Riesling 2017 	945528	19,90 €	Riesling 100 %	Kuiva , keskihapokas, ananaksinen, persikkainen, sitruksinen.
Bernard-Massard Auxerrois 2017 	550967	14,98 €	Auxerrois 100 %	Puolikuiva , hapokas, kypsän sitruksinen, viheromenainen, kevyen keltaluumuinen, hennon yrttinen
Sander Cosmic Beetle 2018 	588207	17,90 €	Pinot Gris Chardonnay Pinot Blanc	Kuiva , hapokas, aprikoosinen, sitruksinen, kypsän greippinen, kevyen keltaluumuinen, mineraalinen, hennon mausteinen
Awatere River Pinot Gris 2017 	552567	14,98 €	Pinot Gris	Kuiva , hapokas, limettinen, päärynäinen, keltaluumuinen, kevyen mangoinen, hennon yrttinen
Punaviinit				
I Hate Wine Merlot Nebbiolo 2018 	411067	9,98 €	Merlot Nebbiolo	Keskitäyteläinen , keskitanniininen, mansikkahilloinen, kirsikkainen, karhunvatukkainen, hennon voinen
J.W. Huesgen Pinot Noir 2017 	428937	10,99 €	Pinot Noir	Keskitäyteläinen , keskitanniininen, vadelmainen, kirsikkainen, kypsän mansikkainen, kevyen kukkainen
Spinyback Pinot Noir 2015 	400847	13,99 €	Pinot Noir	Keskitäyteläinen , keskitanniininen, vadelmainen, kypsän karpaloinen, metsä-mansikkainen, kevyen mustikkainen, yrttinen
Domaine Bousquet Gaia Organic 2017 	422587	14,98 €	Malbec 50 % Syrah 45 % Cabernet Sauvignon 5 %	Täyteläinen , tanniininen, tumman kirsikkainen, mustaherukkahilloinen, kevyen luumuinen, mausteinen, tamminen, lämmin.
Château FontestEAU 2008 	919997	22,48 €	Cabernet Sauvignon Merlot Cabernet Franc Petit Verdot	Täyteläinen , tanniininen, hapankirsikkainen, viikunainen, karpaloinen, nahkainen, kevyen kukkainen, tamminen.

Muut tuotteemme

Punaviinit				
Nimi	Alkon tuotenro	Hinta	Rypäleet	Kuvaus
Domaine Bousquet Organic Malbec 2019 	945477	11,70 €	Malbec 100 %	Täyteläinen , tanniininen, kirsikkainen, mustikkainen, punaherukkainen, hennon musteinen.
Domaine Bousquet Ameri Single Vineyard 2015 	448847	32,90 €	Malbec 60 % Cabernet Sauvignon 25 % Syrah 10 % Merlot 5 %	Täyteläinen , tanniininen, tumman kirsikkainen, karpaloinen, tummasuklainen, mustapippurinen, tamminen, tasapainoinen.
Domaine Bousquet Reserve Organic Pinot Noir 2017 	928127	14,98 €	Pinot Noir	Keskitäyteläinen , keskitanniininen, kirsikkainen, marjainen.
Johnny Q Tempranillo 2017 	410867	10,99 €	Tempranillo	Täyteläinen , keskitanniininen, tumman kirsikkainen, kypsän karhunvatukkainen, kevyen vadelmainen, suklainen, mausteinen.
Org de Rac Le Piquet Caberner Sauvignon Merlot 2017 	473657	8,99 €	Cabernet Sauvignon Merlot	Täyteläinen , tanniininen, tumman kirsikkainen, herukkainen, boysenmarjainen, mustapippurinen, tummasuklainen.
Allegro Organic Primitivo 2017 	482967	10,99 €	Primitivo 100 %	Täyteläinen , keskitanniininen, herukkainen, mustikkahilloinen, kevyen luumuinen, hennon kanelinen.
Hanapakkaukset				
Nimi	Alkon tuotenro	Hinta	Rypäleet	Kuvaus
When in Rome Sauvignon 	529848	25,98 €	Sauvignon Blanc	Kuiva , hapokas, viheromenainen, herukkainen, aprikoosinen, kevyen passionhedelmäinen, hennon nokkosinen.



Palveluksessanne



JOHANNA LOHIVESI

Yrittäjä,
toimitusjohtaja

johanna.lohivesi@astrawines.fi
+358 50 547 9993



SUSANNA AHLSTEDT

Johtaja,
myynti ja markkinointi, portfolio

susanna.ahlstedt@astrawines.fi
+358 40 774 1672



TONI LUOSTARINEN

Tuotepäällikkö, tastingit

toni.luostarinen@astrawines.fi
+358 40 776 8588



PETTERI LOHIVESI

Tuotepäällikkö, tapahtumat

petteri@astrawines.fi
+358 40 085 7993



GUN KARELL

Travel retail

gun.karell@wecare.fi
+358 50 050 0207