



Châteauneuf-du-Pape

En kväll med Xavier Vignon

31 augusti 2026 | Stockholms Vinkällare | Munsänkarna Stockholm International |
Provningsledare: Markus Nilsson, Vinkoll



PROFIL

Markus Nilsson



- Ledamot i Munsänkarnas riksstyrelse med ansvar för kommunikation.
- Examinerad sommelier från Vinkällans sommelierutbildning (2018): Gedigen utbildning och specialisering inom Nya Världens viner, med ett särskilt intresse för Chiles och Sydafrikas dynamiska vinlandskap.
- Initiativtagare och medutvecklare av Vinkoll-appen: Ett populärt digitalt verktyg som förenklar för dig att hitta vinprovningar.



Kvällens resa

Sex viner, en vinmakare, en hel region. Ikväll rör vi oss genom södra Rhône-dalen, från appellationsstegens bas upp till dess topp, och avslutar med något sött. Vilket vin som är vilket får ni lista ut själva.

01

Glas 1

Inkörsport till Vignons värld

02

Glas 2

Steg upp i terroir och struktur

03

Glas 3

Fylligare, mer komplexitet

04

Glas 4

Toppen av appellationspyramiden

05

Glas 5

Mognad och multi-vintage-filosofi

06

Glas 6

Söt avslutning — palaten behöver vila

Södra Rhône: landskapet och appellationerna

Söder om Montélimar förändras allt – klimat, jordmån, druvor och stil. Mistralen blåser bort fukt och sjukdomar, solen håller god i upp till 2 800 timmar per år, och Grenache trivs som aldrig förr.

Välkommen till en av Frankrikes mest karaktärsstarka vinregioner.

Klimat

Medelhavsklimat med hett och torrt sommarväder. Mistralen håller svamp borta och koncentrerar druvorna.

Lång vegetationsperiod ger mognad och komplexitet.

Appellationer att känna till

Côtes-du-Rhône · Côtes-du-Rhône Villages · Gigondas · Vacqueyras · Rasteau · Cairanne · Châteauneuf-du-Pape · Beaumes-de-Venise · Lirac



Jordmån och druvor

Södra Rhône är inget enhetligt landskap, det är ett lapptäcke av jordmåner där varje appellation bär sin egen karaktär. Geologin sätter fingret på vad som gör varje glas unikt.



Galets roulés

Rullat grus som lagrar solens värme och ger druvorna extra mognad. Det klassiska uttrycket i Châteauneuf-du-Pape.



Kalk och mörgel

Bidrar till mineralitet, spänst och struktur – en av grunderna för Vignons terroir-filosofi.



Sandsten och sand

Ger elegans, fruktig karaktär och finare tanniner. Vanligt i Vacqueyras och delar av Gigondas.



Lera

Djup, kropp och åldringskapacitet. Leran håller vatten och ger vinet ett fast fundament.

I Châteauneuf-du-Pape är 13 druvsorter tillåtna. Men det är Grenache som är kungen och kan ensam fylla ett helt glas.

Xavier Vignon: en vetenskapsman med konstnärssjäl

Uppvuxen i norra Frankrike som son till en stenhuggare, har Xavier Vignon alltid sett världen i lager, material, struktur och tid. Det syns i hans vin.

Lärlingstiden

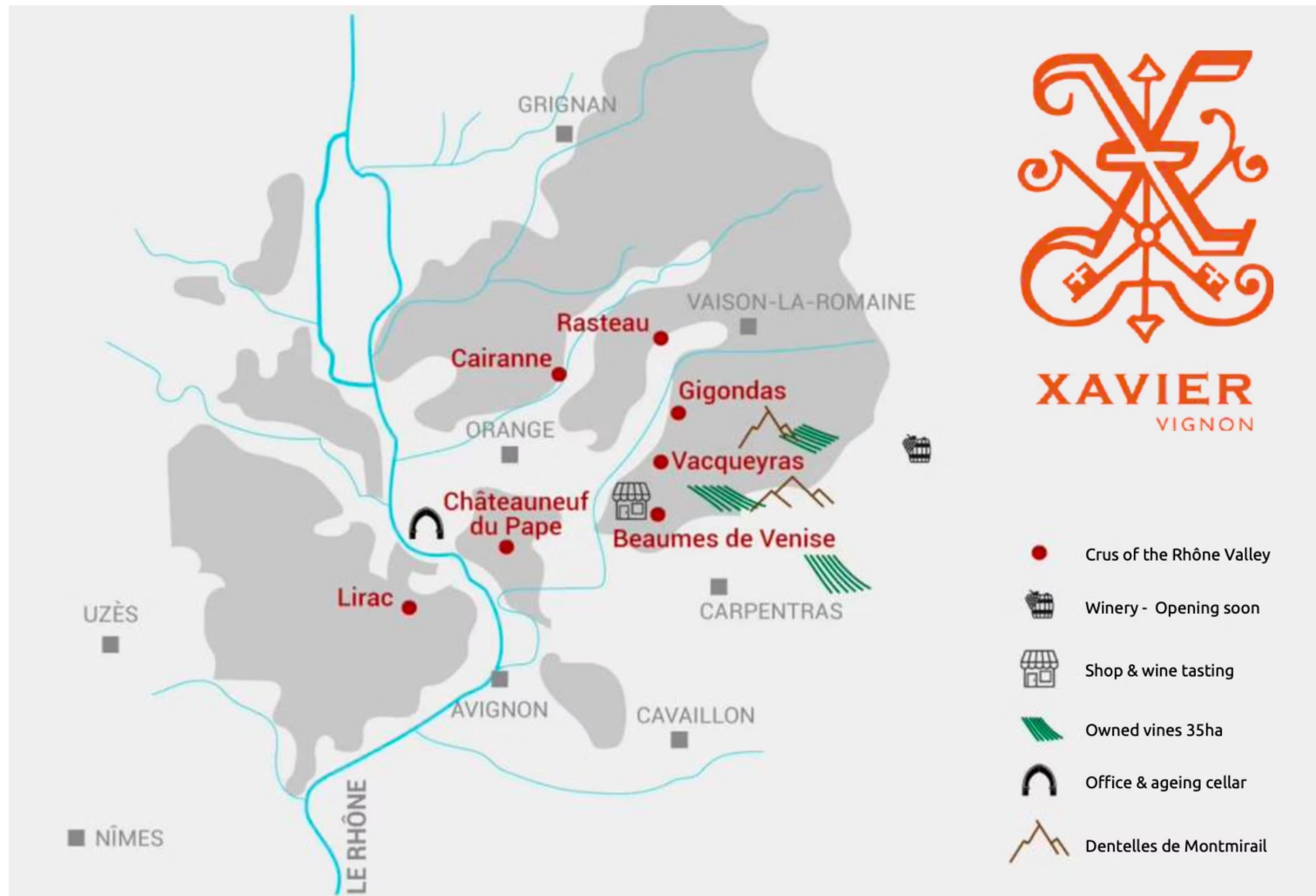
Formad i Champagne hos Moët & Chandon, där konsten att blanda olika *parcelles* och årgångar blev hans viktigaste verktyg. Sedan: Australien, Nya Zeeland, flera franska regioner – 13 skördar på 7 år.

Etablerad i södra Rhône

Sedan slutet av 1990-talet. Idag konsultoenolog för 200 domäner, 35 hektar egna vinstockar i Dentelles de Montmirail, 25 cuvées, 35 länder.

"Vi måste leva med reglerna för att lära oss överskrida dem på ett metodiskt sätt."







Dentelles de Montmirail och geologin

En geologisk raritet

Tektoniska rörelser för miljoner år sedan vände upp och ned på jordens lager – som en tarte Tatin, med ord lånade från Vignon själv. Jordmånen från djupet kom upp till ytan.

Lager på lager

Sandsten från tertiär. Kalk och märgel från jura och krita. En otrolig mångfald av jordmåner på liten yta – grunden för Vignons livslånga jakt på mineralitet. Här förvaltar han idag 1 000 *parcelles*.

Filosofin: mineralitet som ledstjärna

Mineralitet i vin är ett ord som saknar officiell definition. Sommeliererna tvistar. Kemisterna mäter. Men för Xavier Vignon är det en vetenskap – och ett löfte till den som dricker.



Konsekvensen för Vignons vinmakning är tydlig: inga tunga fat, inget restsocker, ingen överdrivet tung stil. Fukt, mineralitet, energi och elegans. Idag är nästan **70% av produktionen ekologiskt certifierad**.



VIN 1

Vad har du i glaset?

Var i appellationsstegen ligger vi?

Känner du igen druvan?

Ser du någon fatkaraktär?

Ingen fara om du gissar fel — det är hela poängen.

VIN 1

Xavier Côtes-du-Rhône VV Grenache 2023

Inkörsport till Vignons värld och ett vin som visar hur mycket som är möjligt utan den stora appellationens stämpel.

VV = Vieilles Vignes

Gamla vinstockar ger lägre skörd, men mer koncentrerade druvor med djupare rotsystem som når mineralsalterna längre ned i marken. Åldern syns i glaset.

Grenache – södra Rhône hjärta

Röda bär, kryddor, varm sol och en mjuk tanninstruktur. En druvSort som kräver rätt terroir och rätt hand för att visa sin fulla bredd – och Vignon vet precis var den gränsen går.



VIN 1

Xavier Vignon Côtes-du-Rhône Grenache Vieilles Vignes Organic

Kryddig och djup med skogshallon, viol, björnbär, svartpeppar och sandelträ. Gamla Grenache-stockar från Côtes-du-Rhône ger koncentration och komplexitet.

Ekologiskt och veganskt. Grenache från gamla vinrankor (vieilles vignes), handplockade, vinifierade med Vignons signaturprecision. Resultatet är ett fylligt, kryddigt vin med polerade tanniner som passar perfekt till lamm, grytor och kraftigare köträtter.

🌍 Frankrike, Côtes-du-Rhône

🍇 100% Grenache (Vieilles vignes)

🍷 En mindre del av vinet har lagrats på ekfat

💰 127 kr

215101





Vinarium®: att ge tid till tid

Klimatförändringarna har förändrat vinmakarens viktigaste uppgift. Det handlar inte längre om att lagra vin, det handlar om att bromsa tidens gång. Xavier Vignons svar är en uppfinning lika enkel som den är briljant.

Konstruktionen

En 7 000 liters behållare i trä och rostfritt stål. Fem 200-liters ekfat sänks ned helt i vin – en lagringsmiljö med 100% luftfuktighet, noll syre och noll yttre påverkan.

Inspirationen

Vin funnet vid skeppsvrak – upplevt som friskt och levande efter decennier under vattnet. En bild som förändrade allt för Vignon.

Resultatet

Vin som mognar utan att oxidera. Tid som en ingrediens snarare än en fiende.

"Att ge tid till tid, utan att behöva kämpa mot oxidationen."

Vignons grammofon

Logotypen föreställer en grammofon. Det är inte en slump.

Varför en grammofon?

Xavier Vignon valde grammofonen som symbol för sitt varumärke. Kopplingen är djupare än estetik den handlar om hur vi upplever något som kräver tid, närvaro och tolkning.

Vin

Kräver tid för att öppna sig

Tolkas olika av varje person

Lagras och förändras med åren

Vinmakaren sätter tonen

Musik

Kräver tystnad för att höras

Upplevs olika av varje lyssnare

Inspelningar bär tidens patina

Kompositören sätter tonen

“Ett vin är som en skiva, du kan spela det om och om igen, och alltid höra något nytt.”



Grenache — Södra Rhône's drottning

Grenache är den stora signaturdruvan i södra Rhône: varm, generös och samtidigt kapabel till djup, elegans och komplexitet.

Ursprung

Från Aragonien i Spanien, där den heter Garnacha. Under 1800-talet spred den sig till södra Frankrike och blev senare den mest odlade druvan i södra Rhône och Châteauneuf-du-Pape.

Drottning

Trivs i värme, torka och mistralvind, perfekt för Provence och södra Rhône. Den ger naturligt höga alkoholhalter, ofta 14–16%, utan att förlora elegans.

Vignons tolkning

Xavier Vignon låter Grenache tala rent: ekologiskt, med minimal intervention. Hans Côtes-du-Rhône visar druvan avskalad och ärlig, utan att gömma sig bakom ekfat.

Vieilles vignes

Grenache når ofta sin verkliga storhet med ålder, 50 till 100 år gamla stockar ger låga skördar, djupa rötter och ett mer koncentrerat uttryck.

Vignons stockar

Vignons Grenache kommer just från gamla stockar, vilket ger extra djup, precision och naturlig intensitet i vinet.

Karaktär

- Röda bär i ungdomen: hallon, jordgubbar, körsbär
- Kryddor med ålder: vitpeppar, lakrits, anis
- Garrigue: timjan, rosmarin och lavendel
- Mogna viner: läder, jordighet och värme

APPELLATIONSSTEGEN

Samma druvor, samma klimat det är reglerna och jorden som avgör nivån

Det förklarar varför Vignons Côtes-du-Rhône — nivå 4 — ändå kan vara fantastisk. Han bryr sig om terroir oavsett appellation.

📌 Vin doux naturel — en egen kategori

Muscat de Beaumes-de-Venise följer inte appellationshierarkin men hör till samma region. Det är ett naturligt sött vin, en helt annan stilistik.

1

Châteauneuf-du-Pape

Från ~200 kr

2

Vacqueyras / Gigondas / Cairanne

Från ~150 kr

3

Côtes-du-Rhône Villages

Från ~120 kr

4

Côtes-du-Rhône

Från ~100 kr

Steg	Vad som ökar
4 → 3	Terroir blir viktigare
3 → 2	Platsidentitet, striktare regler
2 → 1	Strängaste reglerna, mest koncentration

Mistralvinden — södra Rhône's osynliga vinmakare

300 dagar om året, upp till 100 km/h. En kraft som formar både landskap och vin.



Torkar druvorna

Mistralvinden torkar bort fukt och håller bort svamp och sjukdomar. Ekologisk odling blir möjlig utan kemiska bekämpningsmedel.



Koncentrerar smakerna

Vinden stressar vinstocken lagom mycket. Resultatet: tjockare skal, mer koncentrerade bär, djupare smak.



Formar odlingsstilen

Grenache odlas som fristående buskar (gobelet/buskträning) i stället för på tråd. Buskformen skyddar druvorna och ger dem skugga.



300 dagar, upp till 100 km/h

En av Europas kraftigaste lokala vindar. Inte en nyck — en konstant kraft som vinmakaren måste förhålla sig till.

“Utan Mistral — inget Grenache som vi känner det. Vinden är en tyst medvinmakare i varje flaska.”





VIN 2

Vad har du i glaset?

Har vi klivit uppåt ett steg?

Samma druva som i förra glaset?

Mer struktur, eller mer frukt?

Jämför gärna mot glas 1 innan du bestämmer dig.

Vacqueyras — södra Rhône bäst bevarade hemlighet

En av södra Rhône's tio crus, gömd i skuggan av Dentelles de Montmirail. Mer ventilerad än sina grannar — mistralen sveper fritt här — vilket ger vinerna en fräschör och finesse som ofta överraskar.



Platån — Garrigues

Rullat flodgrus från

Ouvèze ligger i terrasser och ger kraftfulla, tanninstarka och kryddiga viner. Här odlar Vignon sina gamla Grenache-stockar.



Sluttningarna — Vacqueyras

Sand och märgel från tertiär skapar aromatiska, fruktiga viner med elegans och finesse. Vignons Syrah växer här, på lera och kalksten.



Underjorden — Dentelles

Kalkstensskärvor från Dentelles de Montmirails erosion. Samma geologiska drama som format klipporna ovanför fast under vinrötterna.

“Mer ventilerat, mer fräschör, mer finesse.
Södra Rhône's mest underskattade cru.”



VIN 2

Xavier Vignon Vacqueyras, 2023

Mörk rubinton med blåaktig kant. I glaset öppnar sig björnbär, svartpeppar, plommon och violer över en bas av lagerblad och lakrits. Smaken är generös och

fruktig med fikon och mörk choklad som dröjer sig kvar, ett klassiskt Rhône-uttryck från en av områdets skickligaste négociants.

Vi dricker det till lamm och nöt, gärna långkokt. Oxbringa, lammlägg eller en välhängd entrecôte. 16–18°C.

🌐 Frankrike, Côtes-du-Rhône

🍇 Grenache 70 % · Syrah 25 % · Mourvèdre 5 %

🍷 Grenache & Mourvèdre 1,5 år i betong, Syrah 6 mån betong + 1 år i ek

💰 155 kr

149201



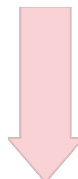
Konsult som blev producent

I över ett decennium rådgav Xavier Vignon mer än 200 domäner i södra Rhône. Han visste vad som fungerade. Han visste också vad han inte fick göra.



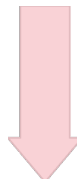
Konsulten

Vignon anlätades av hundratals producenter för sin vetenskapliga förståelse av terroir och mineralitet. Han formade andras viner men följde deras regler.



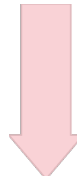
Konflikten

Att rådge är att kompromissa. Vignon ville göra vin utan kompromisser. Ekologiskt, med minimal intervention, med fokus på gamla stockar och ren frukt. Det gick inte att göra som konsult.



Beslutet

Han bytte sida. Från att forma andras vision till att uttrycka sin egen. Négociant-modellen gav honom friheten: han kunde välja sina odlare, sina druvor, sina metoder.



Resultatet

Viner som bär hans signatur: vetenskaplig precision möter konstnärlig frihet. Varje flaska är ett argument för att regler finns för att förstås inte nödvändigtvis följas.





VIN 3

Vad har du i glaset?

Villages eller cru?

Vad gör jordmånen med tanninerna?

Varmt läge eller svalt?

Tre glas in — börjar en linje framträda?

Cairanne — södra Rhône's balansakt

i Cairanne — en by på en klippavsats med cru-status sedan 2016. Ca 877 hektar, tre jordmåner, en tydlig personlighet.



Västra terrasserna — Aygues

Sten, lera och fin sand längs floddalen. De ger mjuka tanniner, friskhet och lätthet — den eleganta och mer tillgängliga sidan av Cairanne.



Norra sluttningarna — Ventabren

Kalkgrus och mörk lera på högre höjd. Här möter man svarta frukter, kryddor och tydlig mineralitet, det är också här Xavier Vignon hittar mycket av sin stilistiska precision.



Södra garrigue-platån

Steniga alluviala avlagringar, soligt och vindpinat. Resultatet blir volym, mogna kryddor och generös frukt, Cairannes mest kraftfulla och koncentrerade uttryck.

"Cairanne är beviset på att appellation inte alltid speglar potential."





VIN 3

Xavier Vignon Cairanne

Kryddigt och smakrikt med björnbär, lagerblad, vitpeppar, katrinplommon, svarta oliver och choklad. Fyllig kropp med fasta tanniner och en lång, varm avslutning.

Högt läge, kalksten, mörgel och sand ger vinerna mer struktur och mineralitet än en vanlig Côtes-du-Rhône.

Vignons Cairanne är ekologisk och visar appellationens fulla potential, generös men aldrig tung.

🌍 Frankrike, Cairanne (Côtes-du-Rhône Villages Cru)

🍇 Grenache 70% · Syrah 20% · Mourvèdre 10%

🍷 Huvudsakligen betong (bevarar aromatisk friskhet)

💰 205 kr

5710601





VIN 4

Vad har du i glaset?

Är vi på toppen av pyramiden nu?

Hur många druvor kan du ana?

Vad säger tanninerna om åldern?

Kraft är inte samma sak som kvalitet. Vad säger balansen?

13 DRUVOR

Châteauneuf-du-Papes hemlighet

”Att välja bort är också ett konstnärligt beslut.”

Châteauneuf-du-Pape tillåter **13 druvsorter** — fler än någon annan appellation i Frankrike. Det är inte ett recept, utan en palett. De flesta producenter bygger sina viner med 3–4 sorter. Xavier Vignon väljer ofta ännu färre.

Komplexitet genom mångfald

Många producenter blandar 8–10 druvor för att bygga lager, textur och djup. Varje sort bidrar med sin röst till kören.

Renhet genom fokus

Vignon väljer att låta färre druvor tala tydligare. Grenache står i centrum, med minimala tillsatser. Inte för att de andra saknar värde utan för att han lutar på sin råvara.

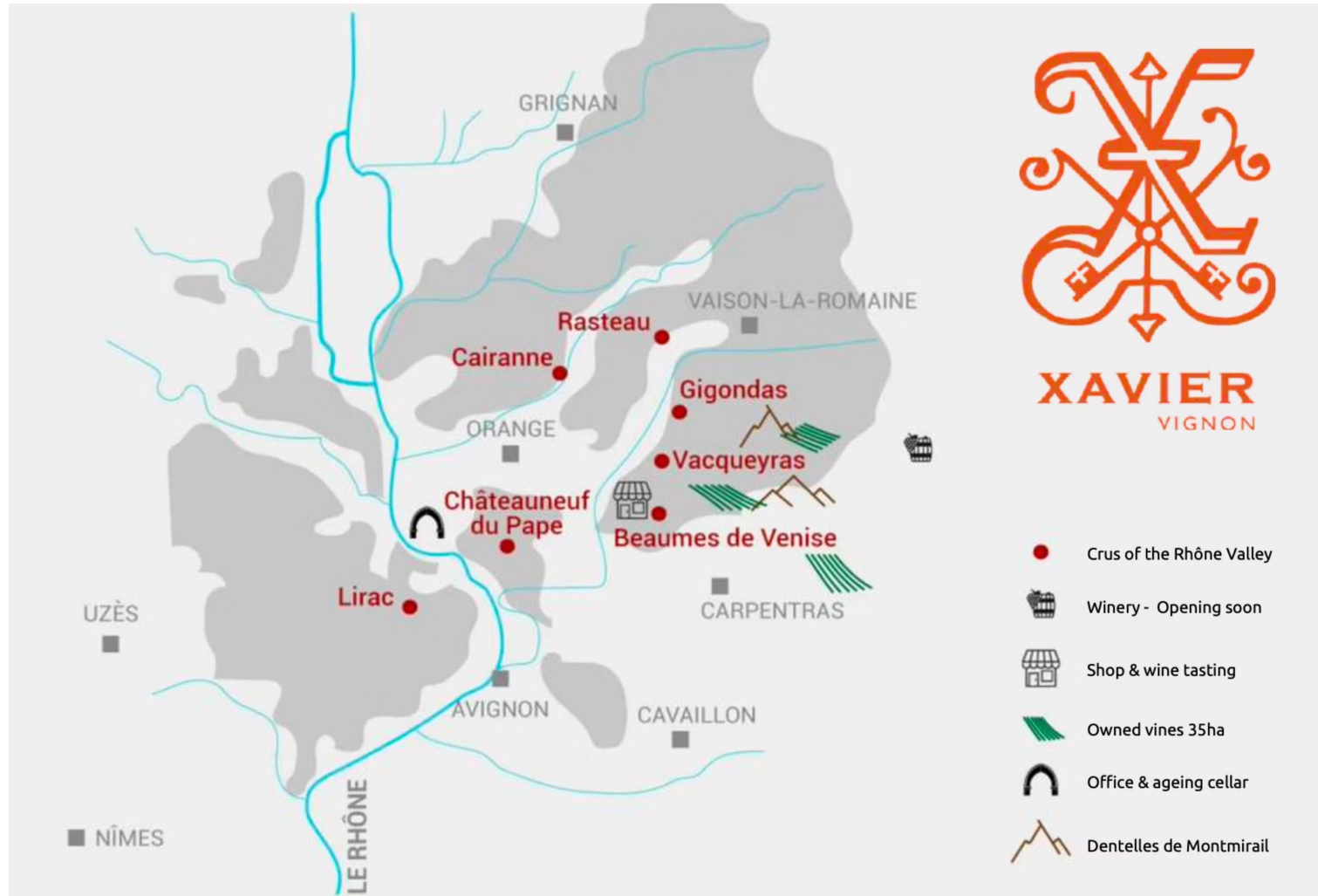
Röda druvor

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Muscardin, Vaccarèse, Terret Noir, Picpoul Noir

Vita druvor

Grenache Blanc, Clairette, Roussanne, Bourboulenc

Châteauneuf-du-Pape



VIN 4

Xavier Vignon Châteauneuf-du-Pape, 2022

Mörk blåröd färg med djup. Komplex näsa med kryddiga toner av svartpeppar och lagerblad, vävda genom björnbär, viol, vilt hallon och mörk choklad. Smaken är nyanserad och kryddig med fatkaraktär — plommon, björnbär och hallon möter choklad och violer i en lång, varm avslutning.

Märkbart kraftigare och mer koncentrerat än Vacqueyras-syskonet, med Mourvèdre i en större roll som ger extra struktur och djup.

Vi dricker det till lamm, vilt och nöt, gärna med lite tid i karaff. Cirka 18°C.

🌍 Frankrike, Châteauneuf-du-Pape

🍇 Grenache 60 % · Mourvèdre 25 % · Syrah 15 %

🍷 Grenache i tank, Syrah & Mourvèdre 1 år i 225L franska ekfat ($\frac{1}{3}$ nya)

💰 289 kr

626701



Galets roulés — stenarna som gör vinet

De runda, flodslipade stenarna i Châteauneuf-du-Pape är mer än ett välkänt landskapsinslag, de är en aktiv del av vinets karaktär. Under dagens hetta absorberar galets roulés solvärmen djupt i sin massa, för att sedan långsamt stråla tillbaka den under kyliga nätter.

Denna naturliga värmereglering hjälper druvorna att mogna jämnare och längre, och bidrar till den varma stil, mjuka struktur och djupa frukt som så ofta förknippas med Châteauneuf-du-Pape.

Stenarna är som tysta vinmakare: diskreta, men avgörande för uttrycket i glaset.



Ekologiskt i södra Rhône — lättare än du tror

Södra Rhône är en av Frankrikes mest gynnsamma regioner för ekologisk odling — inte av ideologiska skäl, utan av geografiska. Klimatet gör jobbet.



2 800 soltimmar om året

Södra Rhône är en av Europas solrikaste regioner. Torrt, varmt och blåsigt. Svamp och mögel trivs inte här.



Mistralvinden som naturlig skyddsmur

Vinden torkar bort fukt från blad och druvor efter regn. Det naturliga sjukdomstrycket är lågt — kemiska bekämpningsmedel är sällan nödvändiga.



Xavier Vignon: 70% ekologiskt

Vignon arbetar med odlare där majoriteten av vinodlingarna är ekologiskt certifierade. Inte som ett marknadsföringsargument — utan som en logisk konsekvens av att arbeta med naturen, inte mot den.



Minimal intervention i källaren

Ekologisk odling är bara början. Vignon undviker också onödiga tillsatser i vinifieringen. Vinet ska smaka på sin plats, inte på sin process.

"I södra Rhône är ekologisk odling inte en uppoffring — det är det självklara valet."





VIN 5

Vad har du i glaset?

Ung eller mogen årgång?

Vad har hänt med frukten?

Hur länge sitter eftersmaken kvar?

Det här glaset har fått tid. Hur mycket, tror du?

VIN 5

Arcane La Papesse 2016

Arcane-kollektionen är Xavier Vignons mest personliga projekt. Varje etikett är hämtad ur tarotkortets stora arkana – i Sforza Visconti-utgåvan från den italienska renässansen.

La Papesse – Den Kvinnliga Påven.

Varje cuvée – en gång

Varje Arcane-cuvée släpps en enda gång och försvinner sedan för att ersättas av något nytt. Inget upprepas. 2016 är ett år av mognad och harmoni i södra Rhône – och i det här glaset lever den fortfarande.





Xavier Vignon Arcane La Papesse, 2016

Djupt mörk, nästan ogenomskinlig. En vin som kräver tid i glaset, öppnar sig långsamt med toner av mörka körsbär, torkade rosor, lakrits, rökig garrigue och choklad. Smaken är massiv men balanserad: koncentrerat svart bärfrukt, jordiga kryddor, fikon och en avslutning som sträcker sig i minuttal.

2016 var ett av de stora åren i södra Rhône, och La Papesse är Xavier Vignons allra mest ambitiösa cuvée uppkallad efter tarotkortets Översteprästerinna.

🌐 Frankrike, Châteauneuf-du-Pape

🍇 Grenache (gammal vin, 80–100+ år) dominerar, inslag av Mourvèdre och Syrah

🍷 Separat vinifiering per druvsort, lagring i betong och franska ekfat

💰 699 kr

5648001



Négociant — konsten att köpa tid

Xavier Vignon gör inte bara vin. Han hittar det. Genom 25 års relationer med domäner i Châteauneuf-du-Pape får han tillgång till partier som aldrig nått marknaden fat och tankar som legat i källarna, ibland i årtionden, glömda av producenterna själva.

Källorna

Ibland ett enskilt fat från en domän. Ibland en blend från flera producenter. Vignon provar, väljer och buteljerar under sitt eget namn. Vilka domäner det handlar om förblir hemligt, det ingår i avtalen.

Varför négociant?

Som konsultoenolog för 200 domäner visste Vignon var de bästa partierna gömde sig. Det som andra glömde bort såg han potentialen i. Négociant-rollen gav honom nyckeln till källarna.

Tid som ingrediens

En ung CdP är kraft och frukt. En gammal CdP är minne och mineralitet. Vignon köper inte vin, han köper tid. Och tid kan man inte tillverka.



VIN 6

Vad har du i glaset?

Torrt eller sött?

Vilken druva känner du?

Hur bärs sötman upp?

Sista glaset — och ett helt annat kapitel.

Beaumes-de-Venise — där sötman möter stenen

Vid foten av Dentelles de Montmirail, där olivlundar en gång stod, växer Muscat à Petits Grains, en av världens äldsta druvor, på en jord som inte finns någon annanstans.

Terres Blondes — den gyllene jorden

Sandig lera formad av erosion av safre, en mjuk bergart från miocen — 15 miljoner år gammal. Den ger Muscaten dess subtilitet och aromatiska lyft. Ingen annan Muscat i världen växer i denna jord.

Vin doux naturel — tekniken

Jäsningen stoppas genom tillsats av ren alkohol — mutage. Druvans naturliga socker bevaras, minst 252 g/liter. Resultatet är naturlig sötma, inte tillsatt. Aromerna fångas i ögonblicket de är som intensivast.

Mistralens skydd

Dentelles de Montmirail bryter vinden och skapar ett varmare mikroklimat — perfekt för Muscat, som behöver värme för att utveckla sina aromer av apelsin, persika och rosenblad.

Kvällens avslutning

Muscat de Beaumes-de-Venise är Rhônedalens enda vin doux naturel. En påminnelse om att sötma kan vara lika seriös som kraft och att en kväll med Vignonn alltid slutar med något oväntat.

VIN 6

Muscat de Beaumes-de-Venise

Kvällens avslutning – och en klassiker som alltför ofta förbises. Muscat Blanc à Petits Grains är en av världens äldsta vindruvsorter, med rötter som försvinner bortom historiens rand.

Naturligt sött – men inte tungt

I Beaumes-de-Venise ger Muscaten ett sött vin med intensiva aromer av apelsin, persika och blommor – utan den överväldigande sötma som kan dominera andra dessertvin. Naturligt sött innebär att alkohol tillsätts för att stoppa jäsningen och bevara det naturliga sockret.

En elegant punkt

Det här är inte ett dessertvin i traditionell mening. Det är snarare en elegant punkt efter en lång resa – ett ljus, blommigt avslut på en kväll med djupa, varma röda viner.



Xavier Vignon Muscat de Beaumes-de-Venise

Gyllengul med glans. Intensivt aromatisk, ros, litchee, apelsinblomma och mogen aprikos väller ur glaset redan innan första doften.

Smaken är sött koncentrerad men aldrig tung: honung, mango och kanderad citrus bärs av en fräsch syra som håller balansen.

Ett vin doux naturel — druvans egen sötma bevarad genom att jäsningen stoppas med druv-spirit, en tradition som Beaumes de Venise har förfinat i århundraden.

🌐 Frankrike, Muscat de Beaumes de Venise

🍇 Muscat à Petit Grains 100 %

🍷 Vin doux naturel · 375 ml halvflaska

💰 125 kr

837702



Tack för ikväll

Sex viner. En vinmakare. En hel region i glaset. Det vi smakat ikväll är inte bara vin, det är ett landskap, ett klimat och en övertygelse om att naturen vet bäst.

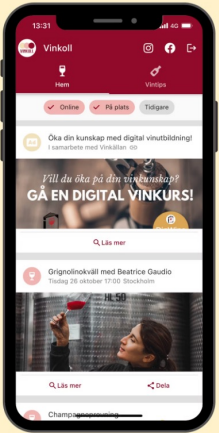
Lita på din egen smak. Det är den bästa kompassrosen du har.



Provningsledare
Markus Nilsson Vinkoll

Arrangör
Munskänkarna Stockholm International 31 augusti 2026





Vinkoll är appen
för dig som
älskar vin och
vinprovningar!

Ladda ner appen nu

