VINspiration

INKL. MOMS SOMMER 2017 . NR. 3 . 15. ÅRGANG . GÆLDENDE TIL 15. AUGUST 2017

THIS IS OUR PLACE, THIS IS OUR

ESTATE

Normalpris 90,-

FRIT VALG

Pr. flaske v. 6 fl.

60,-

SPAR 180,-

2015/16 CARMENERE
1050280915/16

- 100% Carmenère
- Mørkt kød /krydret mad
- Riedel Syrah

2015/16 ROSÉ CAB. SAUV.
1050330915/16

- 95% Cab. Sauv./5% Malbec
- Lyst kød /grøntsagsretter
- Riedel Riesling

2016 SAUV. BLANC
1042530916

- 100% Sauv. Blanc
- Skaldyr /lyse fisk
- Riedel Riesling

2014 SHIRAZ
1050260914

- 100% Shiraz
- Mørkt/lyst kød /milde oste
- Riedel Syrah

H.J. HANSEN VIN A/S

GRUNDLAGT 1829

VIN SPECIALISTEN

ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

ProWein – Gamle og nye venner

De store messehaller i Düsseldorf lægger hvert år i marts hus til et virvar af vinfolk fra hele verden. Messen hedder ProWein, og mere end 6.500 vinhuse står klar til at modtage de mere end 65.000 branchefolk.
Lige som Egon Olsen har alle tydeligvis en plan. Som organiserede myrer myldrer folk fra hal til hal, fra producent til producent, for at møde, tale, smage og forhandle aftaler på plads.
På en dag gås let 10-15 km. Ud over det åbenlyst smarte i at kunne hilse på samtlige leverandører på ét sted, så er ProWein også et sted, hvor man hilser på kollegaer og tidligere samarbejdspartnere.
Man kommer naturligvis også for at blive inspireret. Også inden for vinbranchen er det vigtigt at opstøve trends. Hvor er markedet på vej hen? Hvilke typer, områder, udstyr osv. er de kommende års "nye sort".

Om aftenen flyder vinen let og lindt i de utallige middagsselskaber og events, som er arrangeret af vinhusene. Det ses tydeligt på udstillerne, som i den første messetime kører på autopilot, indtil de første kunder og glas vin er hilst velkommen. Selv var vi til Gérard Bertrands 30 års jubilæum, hvor alle vinhusets agenter fra hele verden dukkede op til bobler og taler.
I denne sommerudgave af VINspiration har vi naturligvis stor fokus på sommervine, som kan bruges til enhver lejlighed. Her er rosé- og hvidvine til terrassen, rød- og hvidvine perfekte til grillsæsonen, Champagne, Lambrusco og drinkopskrifter, når der skal fejres og festes og svalet Tawny Port til nydelse sidst på aftenen, når solen er gået ned.

En rigtig god, varm og lang rosé-sommer til alle.

Økologiske Nyheder
Spændende vine
fra Loire

SIDE 6

Årets Grillvine
Vine fra Sydafrika

SIDE 7

Californiske
Sommerens drinks
fra Christian Drouin

SIDE 20

INDHOLD

2 Leder & indhold
3 Årets Rosé Kup
4 Old School Italy – Lambrusco
5 Frescobaldi
6 Francois Pinon, Loire
7 Årets Grillvine fra Sydafrika
8 Errazuriz
9 Et australsk pletskud
10 Gyldne perler fra Deutz
11 Østrigsk perfektionisme
12 Rosévine
14 Spændende Beaujolais
15 Penfolds & Beringer
16 NYHEDER
18 Peters Klumme
19 Graham's Port
20 Cocktails fra Christian Drouin
22 En Vinspecialist nær dig – Aarhus C
23 Specielt for Sélectionmedlemmer
24 Store Bourgogner fra små producenter

ANSVARSHAVENDE REDAKTØR:
LARS BENMOUYAL

LAYOUT/OPSÆTNING:
ANNETTE BRATÅS

TEKST, FOTOS M.M. I DETTE NUMMER:
LARS BENMOUYAL
PETER MØLLER ANDERSEN
LENNI CHRISTENSEN
METTE HOLMEGAARD
LINDA NIELSEN

FSC www.fsc.org MIX Papir fra ansvarlige kilder FSC® C129268

NORDISK MILJØMÆRKNING 6041 0573

GÉRARD BERTRAND

côte des roses

Årets Rosé Kup

2016 CÔTE DES ROSES

GÉRARD BERTRAND, AOP

1726480916

Grenache Noir /Syrah /Cinsault

Apéritif /skaldyr /lyse fisk

Riedel Extreme Rosé

Pr. flaske 125,-

VÆRDI 280,-

KØB 6 FL FÅ 1 FLASKE MAGNUM GRATIS

Nåede du ikke at prøve sidste års kæmpe rosé-succes, får du chancen igen i år. Det er nemlig lykkedes os at presse leverandøren til samme fordelagtige aftale, så du igen denne sommer kan nyde liflig sydfransk rosé på terrassen.
Côtes des Roses er indbegrebet af sydfransk charme med sin indbydende pink farve, duft af sommerblomster, solbær og antydninger af pink grape. Smagen er lige så sommerfyldt som duften, og eftersmagen er så behagelig tør, at du både kan nyde den med og uden mad.

Flasken er formet efter tegninger af en ung designer fra École Boulle i Paris. I bunden overraskes du af en glasrose. En både smuk og velsmagende vært- og værtindegave.

Old School Italy
Lambrusco & Verdicchio

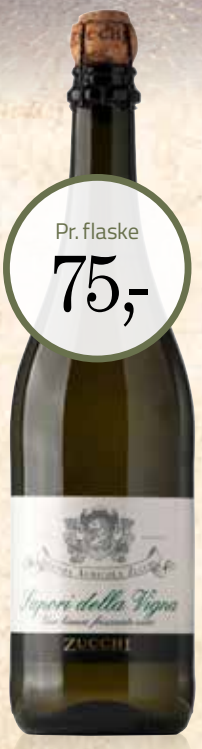
Normalpris 75,-
Pr. flaske v. 2 fl.
60,-
SPAR 30,-

LAMBRUSCO ROSATO SWEET
MEDICI ERMETE & FIGLI SRL, DOC
16971509

Lige så charmerende og sødmefuld som man kan ønske sig af en terrasse-lambrusco.

- 100% Lambrusco
- Apéritif /terrassevin
- Riedel Champagne

Pr. flaske
75,-



2016 VINO BIANCO SAPORI DELLA VIGNA
SOC. AGR. ZUCCHI
1697140916

Hvid Lambrusco med skønne livlige perler. Tør og herligt forfriskende.

- 100% Lambrusco
- Fjerkræ /salater /tapas
- Riedel Champagne

Pr. flaske
75,-

2016 LAMBRUSCO DELL´EMILIA
SOC. AGR. ZUCCHI
1697130916

Pinkfarvet med flotte perler. Tør og klarer derfor nemt de lette.

- 100% Lambrusco
- Lyst kød /salater
- Riedel Champagne

Pr. flaske
150,-

2016 RITO LAMBRUSCO DI SORBARA
SOC. AGR. ZUCCHI
1697120916

Fast 3-glas-vinder i Gambero Rosso. Frisk, tør og helt genial til tapasbordet.

- 100% Lambrusco
- Fjerkræ /salater /tapas
- Riedel Champagne

Familien Zucchi har produceret Lambrusco siden 50erne, og datteren Silvia er tredje generation, som står med ansvaret for vinhuset. I dag er produktionen bæredygtig, men ønsket er at blive certificeret økologisk.

Tag med tilbage ...til begyndelsen af 80'erne

Her opdagede vi danskere for alvor pizza, spaghetti, olivenolie og parmesan. Italienske restauranter med bastflasker hængende fra loftet dukkede op over alt, selv i små provinsbyer. Nu er Spaghetti Bolognese eller Ragú alla Bolognese, som det rettelig hedder i Italien, blevet vores national(børne)ret. Men vi må ikke glemme Lambrusco'en, som også holdt sit indtog i denne periode. Nu vil vi gerne introducere denne liflige, forfriskende og charmerende vin igen.

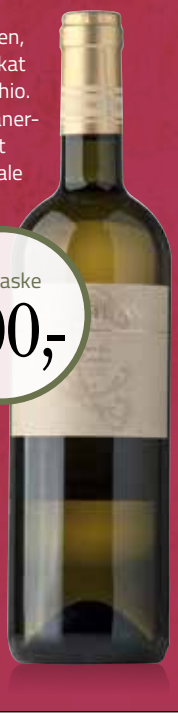
De liflige boblende vine produceres på blå Lambrusco-druer, hvoraf der findes et utal af undersorter. Regionen hedder Emilia-Romagna og kaldes for Italiens mave. Området er nærmest plastret til med fantastiske restauranter, seværdigheder, førsteklasses råvarer, larmende motorer og forrygende vine. Det er samtidig en velhavende region med en bil- og motorcykelproduktion (Ferrari, Maserati, Lamborghini og Ducati) samt kendte produkter som Mortadella-pølser, Parmaskinke, Parmesanost og naturligvis vin.

Lambrusco-vinene bliver produceret på Charmat-metoden. Det er en metode, hvor andengæringen foregår i lukkede rustfrie ståltanke, der betyder, at kulsyren i vinen dermed bevares. Altså modsat Champagne-metoden, hvor gæringen sker i flasken. Ved hjælp af tryk pumpes vinen igennem et filter over i en ny tank. Herved efterlades bundfaldet i den gamle tank. Aftapningen foregår i et lukket system og under tryk, så perlerne ikke forsvinder.

Det er år og dag siden, vi har smagt så delikat og sprød en Verdicchio. Collestefano er en anerkendt kultproducent i Marche med speciale i netop Verdicchio.

2015:
★★★
Gambero Rosso

Pr. flaske
100,-



2016 COLLESTEFANO VERDICCHIO
AZIENDA VITIVINICOLA COLLESTEFANO DI MARCHIONNI FABIO, DOC
1032470916

- 100% Verdicchio
- Lyse fisk /tapas
- Riedel Chard./Viogn.

Normalpris 110,-
Pr. flaske v. 2 fl.
85,-
SPAR 50,-

Pr. flaske
250,-

CASTELLO
POMINO
Pomino
TOSCANA

2016 POMINO BIANCO
FRESCOBALDI, DOCG
1032380916

Lys stråguI farve med lette grønne toner. Rig på blomsterdufte i både duft og smag, i god balance, harmonisk og med en god aromatisk eftersmag.

- 50% Chard. /45% Pinot Blanc 5% Øvrige
- Fadlagret i 3 mdr.
- Skaldyr /fisk /Grøntsagsretter
- Riedel Chardonnay/Viognier

2015 POMINO BENEFIZIO RISERVA
FRESCOBALDI, DOCG
1734780915

Strålende farve med gyldne overtoner. Kraftig og kompleks duft. Fyldig og rund smag, der fornemmes blød og elegant på tungen.

- 100% Chardonnay
- Fadlagret i 10 mdr.
- Lyst kød
- Riedel Oaked Chardonnay

92 point Robert Parker
93 point James Suckling

Italienske klassikere fra Frescobaldi

Normalpris 600,-
6 fl. i trækasse
500,-
SPAR 100,-

TENUTA
CASTIGLIONI
Montespertoli
TOSCANA

2015 CHIANTI CASTIGLIONI
FRESCOBALDI, DOCG
1991300915

Velduftende moderne Chianti med elementer af jordbær og kirsebær, der går igen i den fyldige, friske smag med elegante aromaer og bløde tanniner. Oplagt gaveidé.

- 90% Sangiovese /10% Merlot
- Lyst kød /fjerkræ
- Riedel Riesling/Sangiovese

Normalpris pr. fl. 100,- excl. trækasse

FRESCOBALDI
TOSCANA

CULTIVATING TOSCANA DIVERSITY

Glemmer du så husker jeg…

Francois Pinon er en af Vouvray's allerbedste producenter. Et besøg på domainet er som at træde ind i en tidslomme. Kun få ting har ændret sig i de syv generationer, familien har ejet vinhuset. Blandt andet er der aldrig tilkøbt eller frasolgt jord, så Francois dyrker stadig præcist de samme paraceller som hans tip- og tiptipoldefar. Siden 2003 har de dyrket økologisk, så i vinmarkerne er alt også forblevet uændret. Det vil sige, at der stadig pløjes med hjælp af heste (for at bibeholde jordens struktur), vinstokkene udskiftes kun via sélection massale (via stiklinger fra den pågældende vinmarks bedst præsterende vinstokke), og der bruges naturligvis ingen sprøjtemidler.

I vineriet arbejdes der efter de samme principper. Der bruges kun naturlige gærstammer, og kun yderst begrænsede mængder svovl tilsættes. Vinene lagres på de gamle fade (foudres), som er gået i arv fra far til søn.

Som I kan se på etiketterne, har der heller ikke været den store udvikling, men hvad gør det, når kvaliteten er i top. Hele tankegangen hos Francois Pinon er langt fra kommerciel. Tid er ikke et begreb, man tager hensyn til, og der skal ikke ekspanderes, men blot vedligeholdes, indtil den næste generation er klar til at tage over.

Disse vine er herligt "old school". Dermed menes ikke, at man er vendt tilbage til noget gammeldags, men fordi man aldrig har flyttet sig derfra. Alt sammen i ordets mest positive betydning.

Det er faktisk lidt synd, at de skønne vine fra Loire ikke får mere opmærksomhed herhjemme. Her er stor diversitet, og der produceres både hvide, røde, mousserende og ikke mindst delikate søde vine i regionen. Området er stort. Faktisk strækker det sig fra Paris og helt ud til Atlanterhavet. I 1980´erne blev der solgt spandevis af Vouvray og Anjou. Siden har regionen primært været kendt for de Sauvignon Blanc-baserede vine, Sancerre og Pouilly-Fumé. Til forskel fra disse to, er Vouvray produceret på Chenin Blanc-druen, som er udbredt i denne del af Loire. På en nyligt overstået messe i Loire smagte vi disse nye vine fra Francois Pinon, som gjorde udslaget. Vinene er så spændende, og kvaliteten så høj, at vi er mere end klar til at slå et nyt slag for gode gamle Vouvray.

Økologiske NYHEDER

2015 VOUVRAY SEC
DOMAINE FRANCOIS PINON
1039760915

Kompleks, tør og med et fint lille bid, som gør vinen ideel til mad.

- 100% Chenin Blanc
- Fadlagret i 4-5 mdr.
- Skaldyr /fisk på grill /tapas
- Riedel Chardonnay/Viognier

2015 VOUVRAY MOELLEUX
DOMAINE FRANCOIS PINON
1039770915

En ædelsød dessertvin, som både kan gemmes i årtier og dels drikkes med allerstørste velbehag nu.

- 100% Chenin Blanc
- Fadlagret i 4-5 mdr.
- Foie gras /oste /desserter
- Riedel Chardonnay/Viognier

Årets Grillvine

DEN MED HESTEN

SYDAFRIKA

Ofte er det lettere at huske motivet end navnet på en vin. Er man af lidt ældre dato, huskes sikkert "Den med Tyren", en sukkersød rødvin, som var en stor sællert i 60´erne. Lad det være sagt med det samme. Vores to nye storsællerter er af en helt anden klasse. Navn og etiket er en hyldest til den store tunge arbejdshest af Percheron-racen, som blev brugt i de sydafrikanske vinmarker før traktorernes indtog.

Normalpris 75,-
Pr. flaske v. 6 fl.
60,-
SPAR 90,-

Vores nye best buy vine fra Sydafrika, er allerede blevet en stor succes. De produceres af Boutino, et internationalt vinfirma, som arbejder med mere end 150 vinhuse rundt omkring i verden. De producerer også selv en lang række vine i tæt samarbejde med winemakers i både Frankrig, Italien og Sydafrika. Druerne bliver plukket fra mere end 80 år gamle vinstokke i det trendy Swartland.
Percheron er en vin, som den anerkendte engelske vinjournalist, Jancis Robertson, har listet blandt sine "best value wines". Hun tilføjer, at vinen leverer langt mere, end hvad man kan forvente af prisen (massive over delivery for the price). Dette har medført stor efterspørgsel på vinen i England, og vi tildeles kun meget begrænsede mængder.

2016 PERCHERON SHIRAZ/MOURVEDRE

BOUTINOT LTD, SYDAFRIKA

1026430916

Selv om producenten oplyser, at vinen er produceret på 70% Shiraz og 30% Mourvèdre, gæres der en lille smule Viognier-drue sammen med Shiraz'en, før den endelige blend med Mourvèdre. Blød og rund vin med mørke bær, chokoladenoter og krydderier. Her er tale om en vinøs (14,5%) vin, og den kraftfulde karakter og de solmodne mørke frugter giver vinen en lang og fyldig eftersmag.

- 70% Shiraz /30% Mourvèdre
- Mørkt kød /stegeretter
- Riedel Syrah

5 glas Politiken

2016 PERCHERON CHENIN/VIOGNIER

BOUTINOT LTD, SYDAFRIKA

1026440916

Et blend af druerne Chenin Blanc og Viognier. En fortræffelig duo, hvor Viognier blødgør den friske syre fra Chenin-druen. Aromatisk med fornemmelse af pære, passionsfrugt og hvide blomster. Vinen er på samme tid både fyldig og frisk, altså med god fedme og citrusnoter i eftersmagen. En charmerende og bredtfavnende hvidvin, der kan det hele.

- 80% Chenin Blanc / 20% Viognier
- Skaldyr /lyse fisk
- Riedel Chardonnay/Viognier

★★★★★ aov.dk
★★★★★ gastro

ERRAZURIZ

FAMILY WINES SINCE 1870

Med en tå i Stillehavet?

Aconcagua Costa er Chiles nye spændende vinområde. Regionen ligger blot 15 km fra Stillehavet og er opkaldt efter bjerget hos naboen i Argentina, Aconcagua. Sydamerikas største bjerg, der rejser sig i næsten 7000 meters højde nær grænsen til Chile.

Vinen er en såkaldt Single Estate, hvilket vil sige en enkeltmarksvin. Marken hedder Manzanar og blev beplantet af Errazuriz for små 10 år siden. Beliggende så tæt på det kolde Stillehav får vinstokkene både glæde af den kølige morgentåge og den kølige aftenbrise, hvilket er helt optimale betingelser for Sauvignon Blanc-druen.
Ren produktionsmæssigt plukkes druerne med håndkraft, afstilkes og gæres i rustfrie ståltanke. Vinen lagres sammen med skallerne i de næste 3 måneder og får altså ingen lagring på træfade. Det giver vinen duft og smag af den reneste frugt. Tiden i tankene med bærmen (bundfald/skaller/frugtkød) er med til at give vinen sin helt unikke tropiske dufte og utrolig bløde karakter.
Forskellen på Sauvignon Blanc fra Chile og de populære versioner fra New Zealand er ofte, at niveauet af garvesyre er lavere hos de chilenske udgaver. Her får vinene ekstra spændende og charmerende spil mellem det syrlige og det svagt sødmefulde tropiske udtryk.
Faktisk har Errazuriz længe produceret "økologiske" vine. De hverken gødsker eller sprøjter markerne med andet end naturlig gødning. Eftersom Errazuriz ikke er officielt certificeret, nøjes vi dog med at skrive "økologisk" i anførselstegn.

Meget aromatisk i duften af hyldeblomst. I smagen stikkelsbær, citrus og blomster. En frisk og ligefrem yderst ekspressiv vin. Velbalanceret med en frugtig afslutning.

2015 SAUVIGNON BLANC SINGLE VINEYARD COSTA

VINA ERRAZURIZ

1044270915

100% Sauvignon Blanc
Skaldyr /lyse fisk
Riedel Riesling/Sang.

★★★★★ **Ekstra Bladet**
93 point James Suckling
94 point Wine & Spirits

2013 DON MAXIMIANO FOUNDER'S

VINA ERRAZURIZ

1030960913

75% Cabernet Sauvignon
12% Carmenère
8% Petit Verdot /5% Malbec
Fadlagret i 20 mdr.
Mørkt kød /vildt /milde oste
Riedel Syrah

94 point James Suckling
93 point Robert Parker
91 point Wine & Spirits

ET AUSTRALSK PLETSKUD

...med tydelige toner af lakrids, mørk chokolade, modne bær og krydderier

Historien forlyder, at Tony De Lisio, der tidligere lavede vin for andre producenter, begyndte med en enkelt lille vinmark, som han beplantede med en række forskelige druesorter. Et af hans første blends blev smagt af en amerikansk fodboldspiller, der med det samme købte alle 1.200 flasker, som udgjorde hele produktionen. For at "ære" ham, kaldte Tony efterfølgende vinen for Quarterback. Heldigvis er produktionen nu blevet så stor, at den kan eksporteres til hele verden.

Normalpris 175,-
Pr. flaske v. 2 fl.
100,-
SPAR 150,-

Vi befinder os i det sydlige Australien, nærmere bestemt i McLaren Vale. Inden Tony de Lisio fik sit eget vineri i 2000, arbejde han i mere end 25 år på flere forskellige vinerier. Først i vinmarken som vitikulturist og efterfølgende i vineriet som ønolog.

Filosofien på vingården er helt enkel. Fokus ligger på at frembringe så gode druer som overhovedet muligt for så efterfølgende at manipulere så lidt som overhovedet muligt med dem i vineriet. Resultatet er tætte og rige vine, som stemmer overens med områdets terroir.

Tony er en sand mester til at skabe unikke blends. F.eks. består Quarterback både af Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon og Grenache.

Tony forklarer det bedst selv: "Det er ganske simpelt. Jeg elsker at blende. Det tillader mig at lave en vin efter den stil, jeg sigter efter. Jeg kan vælge de bedste sorter fra de bedste jorde, og dermed få et mere komplekst udtryk i mine vine. Jeg plejer altid at sige, du kan købe farven grøn, men det er langt mere kunstnerisk at blande gul og blå for at skabe din egen nuance af grøn. "Hvorfor male med én farve, når alle regnbuens farver står til rådighed?"

2013 DE LISIO QUARTERBACK

DE LISIO WINES

1859300913

- 31% Shiraz
  30% Cabernet Sauvignon
  24% Merlot
  15% Grenache Noir
- Fadlagret i 6 mdr.
- Mørkt kød /krydret mad
  kraftige oste
- Riedel Syrah

★★★★★ Finansbureauet.dk

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE

EKSEMPLARISKE GYLDNE PERLER FRA DEUTZ

"Det er den bedste champagne, jeg har smagt!", har popikonet Madonna begejstret sagt, da hun fik serveret et glas af prestigechampagnen, Amour de Deutz Rosé. De elegante pink perler i denne prestige cuvée gør altid indtryk. Deutz hører også naturligt til blandt de absolut bedste producenter i Champagne. Huset er med i organisationen, Club des Grandes Marques, som udgør eliten af de 24 vigtigste champagnemærker. Faktisk kommer hele tre fjerdedele af husets druer fra Grand Cru- og Premier Cru-landsbyer! Deutz har særdeles stærke venskabsbånd med de bedste bønder i cru-områderne. Det er af en af hovedårsagerne til, at Deutz kan fremtrylle deres fremragende champagner i en så distingveret og elegant stil, og hvor fokus udelukkende sker med henblik på kvaliteten. Alle husets champagner produceres udelukkende af most fra første pres. Deutz nægter at indføre masseproduktionsmetoder, idet man anser dem for uforenelige med det traditionelle håndværk, der er nødvendigt til fremstilling af store champagner.

Gastro
»Deutz Brut Classic har aldrig skuffet mig. Det er en champagne, der leverer varen hver eneste gang«

Decanter
»A new king has ascended in the great kingdom of Deutz Rosé«

Champagne signalerer glæde, fest og farver. Derfor er det oplagt at skåle sommeren, konfirmationen eller brylluppet ind med et glas kølige perler.

Snyd ikke dig selv for den ultimative oplevelse ved at servere din champagne ved 7-8 °C i det perfekte champagneglas fra Riedel.

DEUTZ BRUT CLASSIC
CHAMPAGNE DEUTZ, NON VINTAGE
14553409

- 34% Chardonnay /33% Pinot Noir 33% Pinot Meunier
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Champagne

91 point Wine Spectator

MAGNUM 14553411
Pr. flaske 825,-

DEUTZ ROSE
CHAMPAGNE DEUTZ, NON VINTAGE
14553809

- 90% Pinot Noir /10% Chardonnay
- Fede fisk /fjerkræ /grøntsagsretter
- Riedel Champagne

★★★★★★ **gastro**
91 point Wine Spectator
93 point Falstaff
91 point James Suckling

2010 DEUTZ ROSE VINTAGE
CHAMPAGNE DEUTZ VINTAGE
1043320910

- 100% Pinot Noir
- Fede fisk /lyst kød /fjerkræ
- Riedel Champagne

93 point James Suckling

2006 AMOUR DE DEUTZ ROSE
CHAMPAGNE DEUTZ AOP
1199970906

- 55% Pinot Noir /45% Chardonnay
- Apéritif /Skaldyr /lyse fisk
- Riedel Champagne

GULD Decanter World Wine
GULD International Wine Challenge 2016
97 point Decanter Magazine
93 point Wine Spectator

Østrigsk perfektionisme

STAGÅRD

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

De perfekte glas til Stagård-vinene

Glassene fra Riedel behøver efterhånden ikke yderligere præsentation. De druespecifikke glas er indbegrebet af østrigsk perfektionisme. Alt i Riedels glas er gennemtænkt. Lige fra udvælgelsen og kvaliteten af selve grundmaterialet, til hele fremstillingsprocessen og det endelige resultat i udformningen af selve glasset. Perfektionisme i højeste potens – et ufravigeligt krav, der fra starten blev sat af glassets skaber, George Riedel.

VINUM RIESLING 6416/15

985037

Normalpris 165,-
Pr. glas v. 2 stk.
115,-
SPAR 100,-

VERITAS RIESLING 6449/15

985075

Normalpris 250,-
Pr. glas v. 2 stk.
175,-
SPAR 150,-

SOMMELIERS GRÜNER VELTLINER

932227

Normalpris 450,-
Pr. glas v. 2 stk.
350,-
SPAR 200,-

Østrig har meget at byde på, og her tænkes ikke på strudel og schnitzel, men på de herlige vine, som endelig har fået den anerkendelse, de reelt fortjener. I regionen Kremstal, små 200 kilometer vest for Wien, er de fleste vingårde meget små, faktisk i gennemsnit på under 5 hektar. Her faldt vi over det charmerende vinhus, Stagård, hvor Urban og Dominque driver det lille familie-vineri. De er 6. generation og besluttede straks efter overtagelsen at overgå til økologisk drift. Urban beskriver sin metoder således: "Vores idé om økologisk vinproduktion slutter ikke ved kælderdøren. Bag døren arbejder vi med minimal indgriben og frem for alt, så stoler vi på tiden. Derfor lader vi vores vine ligge på skallerne meget længe. Det giver struktur, stabilitet og vinen sin egen særlige karakter".

Normalpris 130,-
Pr. flaske v. 2 fl.
100,-
SPAR 60,-

2016 GRÜNER VELTLINER
LESEHOF STAGÅRD, URBAN
1715000916

I samme øjeblik vinen er i glasset, fanger næsen en skøn og indtagende duft. Smagen er ren og tør, og spiller samtidig på sit lille sødmefulde touch, som bakkes op af en forfriskende frugtsyre.

- 100% Grüner Veltliner
- Lyse fisk /fjerkræ /salater
- Riedel Riesling/Grüner Veltliner

2016 RIESLING
LESEHOF STAGÅRD, URBAN
1715010916

Vinen kan betegnes som tør, men de ekstra modne druer og den lange skindkontakt, giver vinen en herlig dybde og sprødhed. En vin med en fylde, som man ellers kun finder i de bedste Riesling fra Alsace.

- 100% Riesling
- Fisk på grillen /lyst kød /fjerkræ
- Riedel Riesling/Grüner Veltliner

Rosé

"Der er rødvin, og der er hvidvin, og hvis man

Sådan kan rosé godt laves, men al seriøs rosévin bliver fremstillet

Farven er fra drueskallerne, som fjernes fra druesaften, når vinen

NYHED

2016 VIRANEL TRADITION

CHATEAU VIRANEL, AOP

1726510916

Vinen er elegant og sprudler med nuancer af friske jordbær, hindbær og brombær.

- 40% Syrah /40% Grenache 20% Cinsault
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2016 VIRANEL TRIOLOGIE

CHATEAU VIRANEL, AOP

1726500916

I smagen er vinen blød og fyldig med masser af bær og en sprød syre.

- 34% Syrah /33% Cinsault 33% Cabernet Sauvignon
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2015/16 MOULIN DES COSTES

DOMAINES BUNAN, AOP

1053830915/16

Elegant og frugtig med sarte aromaer af mango og citrus.

- Mourvèdre /Grenache Cinsault /Syrah
- Fisk og fjerkræ på grill
- Riedel Extreme Rosé

2015/16 SANCERRE

DOMAINE DE LA GARENNE, REVERDY, AOP

1051450915/16

Svagt krydret men alligevel også meget frugtrig og frisk rosé.

- 100% Pinot Noir
- Fjerkræ
- Riedel Extreme Rosé

2015/16 TAVEL

DELAS FRERES LA COMBALLE

1044850915/16

Lette toner af mandel.
Frisk, tør og frugtrig med lette toner af krydderier.

- 70% Grenache Noir /15% Syrah 10% Picpoul /5% Cinsault
- Apéritif /lyst kød /fjerkræ
- Riedel Extreme Rosé

blander de to, får man rosé!"

udelukkende af røde druer.

har opnået den ønskede farve, saft og kraft.

GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

Gérard Bertrand har specialiseret sig i rosévin
og har et imponerende udbud fra Languedoc og Rousillon

Rosé

er lavet til lange sommerdage og lune sommernætter. Dem har vi egentlig alt for få af, men vi drikker altså rosévin som aldrig før. En rosé-bølge er på det nærmeste skyllet hen over Europa de seneste 5-7 år. I Frankrig, som både producerer og konsumerer oceaner af rosévin, udgør rosé hele 30% af det samlede vinforbrug. Selv om vi ikke har sydfransk klima herhjemme, stiger salget af rosévin alligevel på trods af, at det generelle vinforbrug daler.

Nogle anser rosé for at være lidt pjaskede og useriøse vine. Én ting er de mange liter af ukomplicerede og lettilgængelige rosévine, som vi konsumerer på sommerferien i Provence. En anden ting er de helt utrolige kvaliteter, som også frembringes i det sydfranske. Man kommer ikke uden om, at franskmændene producerer verdens bedste rosévine.

Det vil vi gerne bevise med dette felt af spændende primært sydfranske rosévine af utrolig høj kvalitet. Vinene er valgt, terrassemøblerne vasket og grillen sat frem. Vi er klar til sommervejr!

2016 HÉDO
GÉRARD BERTRAND, AOP
1726470916

Indbydende og charmerende duft af hindbær, solbær og grape. Lang, ren og frisk eftersmag.

- Grenache Noir /Mourvèdre
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2016 CHATEAU LA SAUVAGEONNE
GERARD BERTRAND, IGP
1726310916

Fyldig og intens med et væld af røde bær samt lette toner af mineraler og egetræ.

- Grenache Noir /Syrah /Cinsault
- Fadlagret i 6 mdr.
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

2015 LA SAUVAGEONNE LA VILLA
GERARD BERTRAND, IGP
1726340915

Helt ekstraordinær delikat luksus-rosé, kåret som verdens 2. bedste rosé af Drinks Business.

- Grenache /Mourvèdre Viognier /Vermentino
- Fadlagret i 6 mdr.
- Lyse fisk /fjerkræ /salater
- Riedel Extreme Rosé

2015 RESERVE SPECIALE SYRAH
GERARD BERTRAND, IGP
1726460916

Duftnoter af hindbær og skovjordbær med en anelse citrus. Sprød og frisk.

- 100% Syrah
- Apéritif /skaldyr /lyse fisk
- Riedel Extreme Rosé

Pak fordommene væk og prøv den ægte vare!

Alt var som bekendt bedre i gamle dage. Det samme gælder Beaujolais, hvor alt gik af lave efter 1945. Årgangen var ualmindelig varm og gav nogle meget fyldige vine med højt indhold af alkohol. Årgangen blev med rette vurderet til at være en af århundredets bedste, hvilket naturligvis førte til prisstigninger. Mange vinbønder skabte derfor en mere fyldig stilart, hvor man hævede alkoholindholdet fra de traditionelle 7-9% til 12-13%, hvilket desværre hverken skete ved hjælp at et exceptionelt godt klima, som i 1945, et lavere udbytte eller ved forbedringer i vitikulturen. Derimod tilsatte man sukker i stor målestok. I begyndelsen virkede metoden forrygende. En hurtig genvej var fundet, og producenterne hævede udbytterne for at profitere yderligere. I 60´erne og 70´erne begyndte luften langsomt at gå af ballonen. Selv i de franske medier blev vinene rakket ned. En journalist blev sagsøgt af producentforeningen, men fik medhold af dommeren, som også syntes, at Beaujolais var noget tyndt pjask. Beaujolais blev dog reddet af den opmærksomhed, som Nouveau-kampagnen fik af medierne i resten af Europa og USA i midten af 80´erne, hvilket kickstartede et nyt eksporteventyr. Nouveau-hysteriet er også for længst ovre, og krisen har ført til selvransagelse blandt vinbønderne. Flere er nu vendt tilbage til mere omhyggelige og traditionelle metoder. En udvikling, som har givet helt nye kvaliteter og langt mere komplekse og spændende Beaujolais-vine med langt mere dybde og finesse.

Joseph Drouhin

2015/16 MORGON
JOSEPH DROUHIN,
HOSPICE DE BELLEVILLE
1053100915/16

- 100% Gamay
- Fede fisk /fjerkræ /milde oste
- Riedel Pinot Noir

94 point James Suckling

2015/16 FLEURIE
JOSEPH DROUHIN,
HOSPICE DE BELLEVILLE
1053110915/16

- 100% Gamay
- Lyst kød /grøntsagsretter
- Riedel Pinot Noir

Som Robert Drouhin så rigtigt siger: "Der skal være en naturlig sammenhæng mellem jordens terroir og det, som vinen udtrykker". Denne filosofi er medvirkende til, at man hos Maison Joseph Drouhin er meget bevidst om at tage vare på miljøet. Der sprøjtes nødigt, men luges i stedet mellem vinstokkene. Drouhin giver sine Beaujolais-vinene samme store opmærksomhed som husets klassiske Bourgogner, og det kan tydeligt smages. Som altid elegante og yderst vellavede vine fra Drouhin.

Julien Sunier
ARTISAN - VIGNERON

2015/16 FLEURIE
JULIEN SUNIER, CRU BEAUJOLAIS
1055390915/16

- 100% Gamay
- Fadlagret i 8 mdr.
- Lyst kød /fjerkræ /milde oste
- Riedel Pinot Noir

92 point James Suckling

2015/16 MORGON
JULIEN SUNIER, CRU BEAUJOLAIS
1055380915/16

- 100% Gamay
- Fadlagret i 8 mdr.
- Lyst kød /grøntsagsretter
- Riedel Pinot Noir

94 point James Suckling

Julien Sunier er en af de nye producenter, som producerer efter gamle metoder. Han er ekstrem i sine bestræbelser på at producere høj kvalitet. Der arbejdes efter biodynamiske principper og høstes bl.a. fra nogle af de stejleste vinmarker i den nordlige del af Beaujolais, og belønnes med perfekte druer fra de gamle vinstokke. Druerne presses på en gammeldags "basket press", du kender den som en æblepresser, og vinen lagrer efter gæringen på fade. Nuvel, udbyttet er lille, men kvaliteterne er lige som fra før alt gik af lave.

PENFOLDS ER AUSTRALIENS OG ÉT AF VERDENS, FORNEMMESTE VINHUSE

Normalpris 195,-
Pr. flaske v. 2 fl.
125,-
SPAR 140,-

Penfolds udviklede op gennem 50'erne den berømte vin Grange. Erfaringerne med Grange brugte winemaker Max Schubert til at udvikle en række andre vine for Penfolds. En af dem blot døbt "Bin 2", og som kom på markedet første gang allerede tilbage i 1960. I dag er vinen en elegant blanding af primært Shiraz og Mataro/Mouvedre lagret på ældre franske og amerikanske egefade for at fastholde den flotte, modne frugt i smag og duft. En flot introduktion til Penfolds' sortimentet, fortræffelig at nyde i dag, men som også kan lagres op til 10 år.

Penfolds®

BIN 2

2014 BIN 2
PENFOLDS
1047040914

- 86% Shiraz /14% Mourvèdre
- Fadlagret i 12 mdr.
- Mørkt kød /vildt /krydret mad
- Riedel Syrah

BERINGER
SINCE 1876

Det eneste amerikanske vinhus, der har vundet Wine Spectators "Wine of the Year" for både en rød- og hvidvin

Herudover er Beringer hele elleve gange blevet udnævnt til "Winery of the Year" af Wine & Spirits Magazine. Vi befinder os geografisk i Californien, nærmere bestemt Lake County små 80 km nord for Napa Valley.
Clear Lake Zinfandel produceres af druer fra vulkansk jord på enkeltmarken, Clear Mountain. Varmen, den gode dræning og et højt indhold af mineraler, gør jorden helt ideel til den nærmest tørkeresistente Zinfandel-drue.
Founders Estate-serien er én af USA's mest solgte restaurant-vine, og man forstår hvorfor. Druerne til denne serie kommer fra solmodne druer fra North Coast, der er et område ud mod Stillehavet, hvor de kølige vinde sikrer en god aroma og frugtsyre i vinen. Fadlagringen foregår på ældre fade, så vinene bevarer deres frugtrige og friske karakter.

Normalpris 240,-
Pr. flaske v. 2 fl.
175,-
SPAR130,-

2012 BERINGER CLEAR LAKE
BERINGER, CLEAR LAKE
1047340912

- 94% Zinfandel 6% Petit Verdot
- Fadlagret i 15 mdr.
- Mørkt kød /vildt
- Riedel Riesling/Zinf.

Normalpris 120,-
Pr. flaske v. 2 fl.
90,-
SPAR 60,-

2015 FOUNDERS ESTATE CHARDONNAY
BERINGER
1047280915

- 100% Chardonnay
- Fadlagret i 3 mdr.
- Fede fisk /grøntsagsretter
- Riedel Oaked Chardonnay

Normalpris 120,-
Pr. flaske v. 2 fl.
90,-
SPAR 60,-

2015 FOUNDERS ESTATE CABERNET SAUVIGNON
BERINGER
1047590915

- 100% Cab. Sauv.
- Fadlagret i 3 mdr.
- Mørkt kød
- Riedel Cab. Sauv.

Normalpris 120,-
Pr. flaske v. 2 fl.
90,-
SPAR 60,-

2015 FOUNDERS ESTATE ZINFANDEL
BERINGER
1047600915

- 100% Zinfandel
- Fadlagret i 3 mdr.
- Mørkt kød /krydret mad
- Riedel Riesling/Zinf.

NYHEDER

SMAGSDOMMERE FOR EN ENKELT DAG

I sidste VINspiration introducerede vi et udvalg af nye vine, alle fundet gennem vores interne smagning. Her kommer de sidste udvalgte vine.
Smagsløgene kom på overarbejde, da alle H.J Hansen Vins sælgere var kaldt til hovedsædet i Odense, hvor indkøbsafdelingen præsenterede hele 140 forskellige mulige nye vine til sortimentet. Her var målet at udvælge de bedste til sortimentet. Vine fra alle ender og kanter af verden skulle gurgles og smages på af de mange kyndige "smagsdommere". Et hårdt, men sjovt arbejde. Kriterierne var lagt fra starten. Butiksprisen måtte ikke overstige kr.100,- pr. flaske, og kvaliteten skulle naturligvis være høj. Normalt et job primært for indkøbsafdelingen, men denne gang lagt op som en vinøs udfordring og et spændende initiativ.
Der er mange facetter at vurdere i smagen af en vin. Bliver frugten hængende i eftersmagen? Er der nok frugtintensitet ift. syren og tanninerne? Er vinen i balance? Alle vigtige betragtninger, og mange flere, som nøje blev afvejet på dagen. Samtidig affødte entusiasmen et væld af skarpe og sjove betragtninger.
Til sidst stod vi med blot to dusin nye heldige "vinder-vine". Her præsenterer vi de sidste ni vine udvalgt fra vores store smagning.

2015 PASQUIERS GRENACHE

PASQUIERS, SYDFRANKRIG

1026550915

I næsen er der nuancer af modne jordbær, brombær, lakrids og søde krydderier. I munden har vinen en flot og blid tekstur samt fin koncentration med behagelig syre og tanniner.

- 100% Grenache
- Lyst kød /vildt /milde oste
- Riedel Syrah

2015 DELBEAUX CABERNET SAUVIGNON

PAYS D´OC, SYDFRANKRIG

1990450915

Duften er fyldt med vilde bær og et elegant strejf af krydderier. Smagen tilbyder masser af brombær, mørke kirsebær og solbær, der slutter med en flot og blød eftersmag.

- 100% Cab. Sauvignon
- Mørkt kød /krydret mad
- Riedel Cab. Sauvignon

2015 DELBEAUX MERLOT

PAYS D´OC, SYDFRANKRIG

1990460915

Lækker sydfransk Merlot, med nuancer af blommer, kirsebær og solbær. Smagen er fyldt med røde og mørke bær, der er pakket pænt ind i modne og bløde tanniner.

- 100% Merlot
- Lyst/mørkt kød
- Riedel Cab. Sauvignon

2015/16 LE PETIT CHAT BLANC

LE PETIT CHATEAU, SYDFRANKRIG

1026570915/16

Le Petit Chat Malin betyder "den snu lille kat". Aromatisk vin med masser af frisk citrusfrugt, abrikos og fersken. Smagen er blød og afrundet med en flot medium fylde samt en behagelig afstemt syre.

- Rousanne / Marsanne Grenache Blanc /Vermentino
- Fede fisk /fjerkræ grøntsagsretter
- Riedel Chardonnay/Viognier

2015 LE PETIT CHAT ROUGE

LE PETIT CHATEAU, SYDFRANKRIG

1026490915

Vinen har nuancer af kirsebær, blåbær, jordbær med en lettere krydret finish. De friske bær går igen i den harmoniske og fyldige smag. Alt sammen pakket ind i silkebløde og modne tanniner.

- 65% Grenache /30% Syrah 5% Carignan
- Lyst kød /fjerkræ
- Riedel Syrah

9 NYHEDER

UDVALGT BLANDT 140 FORSKELLIGE VINE

Pr. flaske
65,-

2015 GPG VINAZZA BIANCO

GPG VINAZZA, ITALIEN

1026500915/16

En fyldig vin med lækker intens og frisk smag. Duft med masser af citrus-frugter, æbler, fersken og et touch af akacie. Smagen har en god fylde med en frugtdrevet og frisk finish.

- 85% Gargenega 15% Pinot Grigio
- Skaldyr /lyse fisk
- Riedel Chard./Viognier

Pr. flaske
75,-

2016 CA´DI PONTI CATARATTO

CA DI PONTI, SICILIEN

1026510916

En attraktiv, tør og forfriskende hvidvin. Aromatisk med nuancer af fersken, hvide blomster og tropisk frugt. Smagen er blød, afrundet og frisk med en lettere note af honning og citrusfrugt.

- 100% Cataratto
- Skaldyr /milde oste
- Riedel Chard./Viognier

Pr. flaske
75,-

2015 AMATORE ROSSO VERONA

CIELO E TERRA SPA, IGT, ITALIEN

1054420915

Mørke modne frugter i duften. Lang, let krydret og silkeblød eftersmag.

- Merlot /Sangiovese Corvina
- Mørkt kød /vildt kraftige oste
- Riedel Syrah

SPANSK FRUGTCOCKTAIL

Pr. flaske
65,-

2015 EL TESORO TINTO

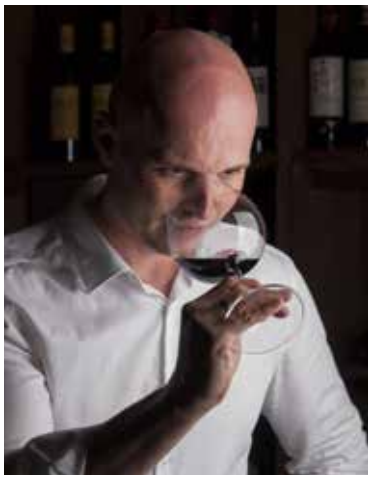
EL TESORO, SPANIEN

1026560915

En lækker spansk vin fra Jumilla i det sydvestlige Spanien med et dejligt saftigt udtryk. Vinen har masser af rene frugtnoter af kirsebær, brombær, modne blommer kombineret med et fint krydret finish. Alt sammen pakket ind i modne, sødme-fulde og fine tanniner med behagelig syre.

- 100% Monastrell
- Lyst/mørkt kød
- Riedel Syrah

Peters Klumme



PETER MØLLER ANDERSEN
INDKØBSCHEF
DIP WSET

At arve et vinslot..!

At arve et vinslot. Hvilken fascinerende tanke. Blot en 10-20 ha, et smukt gammelt slot og gerne i et solfyldt hjørne af Frankrig. En tanke så fascinerende, at det blev filmatiseret i et stærkt romantiseret drama, hvor Russel Crowe også stikker af med den lokale skønhed og opklarer et mysterium om en lokal kultvin. Hvad nu, når man ikke er Russel Crowe, og når den lokale skønhed allerede er gift med slagterens søn? Hvor store er chancerne for de franske sønner og døtre at være så "heldige" at komme i denne attraktive situation?
Ifølge den franske lov fra Napoleonstiden, skal arven til enhver tid fordeles ligeligt mellem søskende. Man kan derfor ikke give den ene part vinmarkerne og den anden part den gamle 2 cv i garagen. Værdierne skal fordeles ligeligt imellem de 2 parter. Er der flere søskende har de valget mellem at samarbejde eller skilles med hver deres andel. Netop dette faktum er en af årsagerne til de yderst komplekse ejerforhold i Bourgogne og grunden til, at man her ikke køber vinmarker pr hk, men i rækker.
Skulle arvingerne beslutte sig for at samarbejde, er der næsten altid ét af familiemedlemmerne, der har været mere involveret i det daglige arbejde i vinmarkerne og vineriet. Derfor bliver det typisk ham/hende, der nu skal varetage det daglige arbejde, hvorimod den anden part kun kommer ind, når der skal gøres udlæg i det årlige udbytte. Hvad gør man, når det der tidligere blot var god kommunevin pludselig bliver opdaget af Robert Parker og får 100 point? Hvordan aflønner man så den bror eller søster, hvis talent og hårde arbejde har ført til denne pludselige værditilvækst? Er det så stadig en ligelig fordeling, eller skal han/hun have noget ekstra og i så fald hvor meget?
Lad os antage, at de involverede søskende bliver enige, eller der blot er tale om en enearving. I så fald skal man bede til, at vinmarker er af en størrelse og en beliggenhed, hvor værdien ikke overstiger 100.000 Euro. Er dette tilfældet, skal der svares 45% arveafgift til staten.
Lad os prøve at lave regnestykket med et af Bordeaux´s berømte vinslotte. Salgsprisen på Château Cheval Blanc var 15 millioner Euro pr hk, da det blev handlet i 1998. I dag ville tallet formentlig være langt højere, men lad os gå ud fra de 15 millioner Euro. Overfører man dem til Chateau Lafites 107 Hk, skulle der betales 722 millioner Euro til den franske stat. Det har ingen familier råd til. Derfor er den eneste løsning at sælge slottet til en investor, som oftest en bank, et pensionsselskab eller en anden større koncern. Dette er senest sket for Chateau d´Yquem i 1999 og som nævnt for Château Cheval Blanc i 1998.
Hvad betyder dette så for os som forbrugere? Formodentlig bedre, men mere kommerciel vin. Typisk vil en koncern som AXA og LMVH se et stort afkast. Dette kommer som regel af et større salg, som kræver en større efterspørgsel og gode anmeldelser, helst fra Robert Parker. For vinslottet bliver det sværere at svømme imod strømmen.
Vinen vil kvalitativt blive bedre grundet en større kapital til at investere i nye fade og tanke, bedre vitikultur, presseudstyr, winemaker og vitikulturist. Det er dyrt at lave god vin, hvilket også er hovedårsagen til, at 1855-klassifikationen i dag holder så godt, som den gør.
Skal vi være bekymret over denne udvikling? Ja, det skal vi. Vi kan i fremtiden glemme alt om at møde slotsejeren, når vi ankommer til Latour, Ausone, Yquem ect., for ejeren sidder i sit hjørnekontor i Paris. Det er dog ikke nødvendigvis af negativ karakter. Vin har altid været en forretning, og det vil denblive ved med at være.

> "Man kan derfor ikke give den ene part vinmarkerne og den anden part den gamle 2 cv i garagen. "

W. & J.
GRAHAM'S
ESTABLISHED 1820
PORT

HUSK! AT NYDE DIN TAWNY LET SVALET.

VED AT AFKØLE PORTVINEN NEDTONES SØDMEN OG ALKOHOLEN,

HVILKET BRINGER VINENS KOMPLEKSITET FREM!

Normalpris 200,-
Pr. flaske v. 2 fl.
150,-
SPAR 100,-

GRAHAM'S 10 YEARS OLD TAWNY
W.& J. GRAHAM & CO., DOURO
12724909

Mørkerød med et nøddebrunt skær i kanten. Skøn, skøn duft af rosiner, tørrede figner, krydderurter og mørk chokolade. Silkeblød smag med herlige noter af nødder, mokka og chokolade.

Oste /desserter/frugt /nødder
Riedel Port

★★★★ Ekstra Bladet
16,5/20 point Oldenburg's Portvinsguide

GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY
12721909 Pr. flaske 375,-

GRAHAM'S 30 YEARS OLD TAWNY
11416009 Pr. flaske 675,-

GRAHAM'S 40 YEARS OLD TAWNY
11416109 Pr. flaske 895,-

Krydret mad /desserter frugt /nødder
Riedel Port

Er du fan af G&T, vil du også blive begejstret for portugisernes alternative version, hvor der bruges hvid port i stedet for gin. Portugiserne blander normalt port og tonic i forholdet 1:1, men vi anbefaler at blande i forholdet 1:2, hvilket giver en bedre balance. Opskriften er simpel, og nydelsen stor.

Sommerens longdrink til terrassen

PORTONIC

- 1 del Graham's Fine White Port
- 2 dele Bon Accord Tonic
- Smag til med limesaft
- Isterninger
- Pynt med mynte/citronmelisse

Rør det hele rundt og server på terrassen en varm sommerdag

GRAHAM'S FINE WHITE PORT
W.& J. GRAHAM & CO.
12586609

Krydret mad desserter /frugt nødder
Riedel Port

Pr. flaske
120,-

Christian Drouin

Christian Drouin har allerede ryddet alle hylder for medaljer, når det kommer til produktion af Calvados. Efter grundlæggelsen i kølvandet på 2. verdenskrig, satte Christian Drouin sig det mål, at han ville fremstille verdens absolut bedste Calvados. Siden har Christian Drouin haft en forrygende succes, og man kan i dag bryste sig af at have modtaget flere priser og præmier for produktsortimentet, end samtlige andre calvados-producenter til sammen!

I dag er det Christian Drouin d. II, som kontrollerer firmaet. Udover de berømte gamle calvados'er, fremstiller huset en række fantastiske pommeau'er, cidere og eau de vie.

DROUIN BLANCHE DE NORMANDIE
CHRISTIAN DROUIN
25161609

Eau de Vie produceret på æbler fra egne plantager i Normandiet.

Riedel Riesling/Zinf.

POMMEAU DE NORMANDIE
CHRISTIAN DROUIN
11111509

Et blend af tre dele frisk æblejuice-cider og én del 3 år gammel Calvados.

Riedel Riesling/Zinf.

92 point Robert Parker

DROUIN CIDRE BRUT (ÆBLE)
CHRISTIAN DROUIN
911411

Æble-cider produceret på 30 forskellige æblesorter.

Riedel Champagne

Le Summer

RIEDEL THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC

VERITAS CHAMPAGNE 6449/28

985076

- 2 cl Le Gin Cask
- 2 cl Hyldeblomst Vedrenne
- 1 cl Pommeau de Normandie

Blandes i glasset med masser af is.
Toppes med Bon Accord Tonic.

Christian Drouin har som noget nyt tilføjet Gin i porteføljen. Idé og filosofi er naturligvis; Gin i topkvalitet! Basen er, ligesom Calvados, produceret på æbler; over 30 forskellige sorter indgår i destillatet. Søde, bitre og syrlige æbler dobbeltdestilleres på små kobberkedler, inden otte individuelt destillerede krydderier som rosenblade, citronskal, ingefær, vanilje, mandel m.fl. blendes sammen til den endelige Gin.
Le Gin Calvados Cask Finish har yderligere lagret 6 mdr. på 10 år gamle Calvados fade. Dette giver et enestående resultat, hvor den bliver mere fyldig, cremet og kompleks, samtidigt med at noterne af æbler og citrus bevares og end- og forstærkes.

NYHED

LE GIN DE CHRISTIAN DROUIN 42%
CHRISTIAN DROUIN
25135909

En Superpremium Gin med stor finesse, blødhed og flere smagsstoffer end nogen anden gin!

Riedel XL Aquavit

LE GIN CALVADOS CASK FINISH 42%
CHRISTIAN DROUIN
25164709

En fremragende Gin der kan drikkes rent, eller nydes med Bon Accord Tonic eller hyldeblomst og is.

Riedel XL Aquavit

Green Apple

- 5 cl Blanche de Normandie
- 2 cl Vedrenne Sugar Cane
- 2 cl frisk limesaft
- 1 cl æggehvide

Shakes kraftigt og serveres i cocktailglas

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY
GRAPE VARIETAL SPECIFIC®

VERITAS MARTINI 6449/09

985074

Normalpris 250,-
Pr. glas v. 2 stk.
175,-
SPAR 150,-

EN VINSPECIALIST NÆR DIG **I AARHUS C**

VINSPECIALISTEN AARHUS C
Sønder Allé 12
8000 Aarhus C
Tlf.: 86 12 08 88
aarhusc@vinspecialisten.dk

ÅBNINGSTIDER:

Mandag - Torsdag	10.00 – 17.30
Fredag	10.00 – 18.30
Lørdag	10.00 – 14.30

VIN SPECIALISTEN
ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

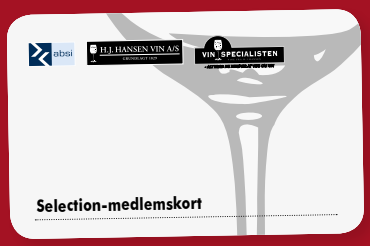
Vinspecialisten er et landsdækkende netværk af selvstændige specialvinhandlere, der via et tæt samarbejde med H.J. Hansen Vin, nyder godt af stordriftsfordelene ved et effektivt kædesamarbejde, kombineret med den enkelte butiks gode, solide rødder i det lokale erhvervs- og forretningsliv.

I Vinspiration sætter vi løbende fokus på en række af de over 50 butikker...

Gå på opdagelse i det store udvalg af vin fra hele verden...

I Aarhus centrum, med gåafstand til Aros, domkirke, hovedbanegård og mange andre seværdigheder, ligger Vinspecialisten Aarhus C.
Butikken har eksisteret siden 1990, og selvom der siden dengang jævnligt er blevet forbedret og udvidet både lokaler og udvalg, så er det stadig samme følelse og stemning, der kendetegner den lille specialforretning. Hvilket nok er mest tydeligt ved den store mængde trofaste kunder og venner af butikken, der er kommet til gennem årene. Man er ikke i tvivl om, at det er en butik, der befinder sig i smilets by.
I 2009 blev udvalget af spiritus fordoblet, og blot tre år senere blev der indrettet en ny og stor vinkælder, som gav plads til alle vinene. Her er der nu mulighed for, at kunderne nysgerrigt kan gå på opdagelse i det store udvalg af vin fra hele verden. Det var i sin tid Claus Grøn Christensen, der åbnede butikken tilbage i 1990, og det er stadig ham, der er butikkens hjertelige omdrejningspunkt. Den familiære stemning i forretningen er også til at tage og føle på. Claus' svoger Dennis er nemlig en fast bestanddel af butikken. Du kan samtidig trygt stole på, at de to dedikerede svogre vil hjælpe dig med at finde den helt rigtige vingave, den gode rom, den spændende whisky eller den vin, der lige skal ramme aftensmaden.
Selvom udvalget er udvidet betragteligt, så kender Claus og Dennes indgående de produkter, de sælger. Og det man sælger, er kvalitet.
Man er altid velkommen til at kigge forbi Sønder Allé 12, hvad enten man er på jagt efter vine, portvin, champagne, whisky, cognac, rom, spiritus eller piber, tobak og håndrullede cigarer fra Cuba. Private og erhvervskunder er til alle tider velkomne til at kigge forbi butikken eller tage et blik på webshoppen www.vinspecialistenaarhus.dk.

Optjening af...
Sélection BONUSPOINTS



Ved at køre medlemskortet gennem dankort-terminalen i en af de mange bonustilknyttede butikker (se oversigten under Vinklub på hjemmesiden **vinspecialisten.dk**) eller ved at logge ind med dit personlige brugernavn og din adgangskode på vores Partnernet, vil vi, hver gang du køber vin hos os, indsætte 5% af din købssum som bonuspoints på dit Sélectionkort.
Du kan til enhver tid bruge dine optjente bonuspoints som hel eller delvis betaling af varekøb i en af vores H.J. Hansen butikker eller i en af de mange bonustilknyttede Vinspecialisten butikker.

Medlemskortet er personligt, og gælder for to personer i samme husstand.

Læs mere på vinspecialisten.dk under "VinklubSélection" om:

- Månedssmagninger, nærmeste butik og smagetidspunkter
- Aktuelle vinsmagninger, vinskoler og Winemakers Dinners
- Bonussystemet og tilknyttede butikker

Er du endnu ikke medlem, kan du tilmelde dig samme sted!

BETAL MED DINE BONUSPOINT PÅ NETTET

Dine bonuspoint kan også bruges til køb på nettet. Log dig ind først og husk: du skal have point nok til at dække hele dit køb. Der kan ikke betales delvist med point.

Sélection Medlemsservice:

Mail: vinklub@hjhansen.dk
Telefon: Alle hverdage kl. 10.00 -14.00 på 63 12 82 66

Optjen point til din flyrejse, når du handler i en af Vinspecialistens mange butikker landet over:

Når du er medlem af SAS EuroBonus, så optjener du nu point, når du handler i Vinspecialisten. Vinspecialisten er eneste vinhandler i SAS' EuroBonus-program.

Se mere på: www.sas.dk/EuroBonus

Sélection
VINKLUB
Store vinoplevelser for små penge!

Specielt for...
Sélectionmedlemmer

Første weekend i hver måned (juli undtaget) afholder vi en lukket temasmagning for medlemmer. Tema/vinområde skifter hver måned.
De aktuelle temaer kan altid ses på vores hjemmeside under **Månedssmagninger**.
Prisen for deltagelse er kr. 40,- pr. person (max 2 pers.), der refunderes ved køb for min. kr. 100,- samme dag. (Gælder dog ikke nedsatte varer).

Se Vinklub/Medlemsfordele på:
vinspecialisten.dk

MÅNEDSSMAGNINGER

Første lørdag hver måned hos:

- **H.J. Hansen Vin Odense** kl. 10.30-12.00 og kl. 13.00-14.30
- **H.J. Hansen Vin København Ø** kl. 10.30-13.00

Første lørdag hver måned i følgende butikker:

- **Bogense** kl. 13.00 – tilmelding senest dagen før kl. 18.00
- **Nyborg** kl. 11.00-14.00
- **Sønderborg** kl. 12.30-14.00
- **Varde** kl. 14.00-15.00 – tilmelding nødvendig
- **Århus/Viborgvej** kl. 11.00-13.00

Øvrige faste smagninger i følgende butikker:

- **Assens** Første fredag hver måned kl. 14.00-18.00
- **Fredericia** Anden onsdag hver måned kl. 18.00-20.00
- **Hobro** Første torsdag hver måned kl. 17.30-19.00
- **Kjellerup** Første torsdag hver måned kl. 19.00-21.00
- **Kolding Midtby** Anden torsdag hver måned kl. 18.00-20.00
- **Middelfart** Første fredag hver måned kl. 18.00-20.00
- **Randers** Første torsdag hver måned kl. 16.30-19.00
- **Silkeborg** Første torsdag hver måned kl. 18.00
- **Skive** Ingen fast dag – kontakt butikken
- **Thisted** Anden torsdag hver måned kl. 17.00-19.00.
- **Aars** Første torsdag hver måned kl. 18.30-21.00

Store Bourgogner fra små producenter

Personlige og unikke Bourgogne-vine fra tre producenter, der elsker terroir og som har fingrene med i alle processer.
Produktionen er lille, og vi bliver derfor kun tildelt beskedne mængder af disse fantastiske vine.

2013 MARSANNAY
DOMAINE SYLVAIN PATAILLE, CLOS DU ROY
1731760913

- 100% Pinot Noir
- Fadlagret i 18 mdr.
- Mørkt kød
- Riedel Pinot Noir

Normalpris 375,-
Pr. flaske v. 2 fl.
325,-
SPAR 100,-

2014 SANTENAY ROUGE
DOMAINE DAVID MOREAU, CUVEE S
1731820914

Økologisk

- 100% Pinot Noir
- Fadlagret i 12 mdr.
- Lyst kød /vildt milde oste
- Riedel Pinot Noir

Normalpris 300,-
Pr. flaske v. 2 fl.
250,-
SPAR 100,-

Normalpris 295,-
Pr. flaske v. 2 fl.
250,-
SPAR 90,-

Normalpris 595,-
Pr. flaske v. 2 fl.
500,-
SPAR 190,-

2014 SANTENAY BLANC
DOMAINE DAVID MOREAU, AO
1731880914

- 100% Chardonnay
- Fadlagret i 12 mdr.
- Fede fisk /lyst kød krydret mad kraftige oste
- Riedel Oaked Chardonnay

2014 CHAMBOLLE MUSIGNY
DOMAINE DIGIOIA ROYER, AOP
1731920914

- 100% Pinot Noir
- Fadlagret i 16 mdr.
- Lyse fisk /fjerkræ milde oste
- Riedel Pinot Noir

Tilbuddene gælder så længe lager haves, dog senest til 15. august 2017. Forbehold for trykfejl, afgiftsstigninger og udsolgte varer. Alle priser er inkl. moms.

Find flere informationer om vinene og andre aktuelle tilbud på vores hjemmeside

Bestil direkte på: hjhansen-vin.dk / vin@hjhansen.dk / T: 63 12 82 00

(Hvis du mailer: venligst husk navn, adresse og telefonnummer)

Følg os på facebook

H.J. HANSEN VIN A/S
GRUNDLAGT 1829

VIN SPECIALISTEN
ALT HVAD DU BEHØVER AT VIDE OM VIN

HJH VEST: Vestergade 97-101 . 5000 Odense C . T: 63 12 82 00
HJH ØST: Østbanegade 3 . 2100 Kbh. Ø . T: 35 42 43 11 / Dr. Tværgade 30 . 1302 Kbh. K . T: 33 38 06 01
VINSPECIALISTEN: Vi anviser nærmeste forhandler på T: 63 12 82 00