

Velkommen! Vi er lidt stolte over, at vi nu kan skrive "Nummer 25" på dette nyhedsbrev! Vi påbegyndte rækken af nyhedsbreve i efteråret 2002 og er nu nået til den 25. udgave her i foråret 2006. Det må fejres!

Derfor vil denne udgave indeholde flere nyheder end ellers. Af nyheder kan nævnes:

- Nye vine på vej hjem fra Cairanne i Rhône!
- Påskekassen – incl. denne uge!
- Nye vine på vej hjem fra Bonhoste i Bordeaux!
- Ny olivenolie i sortimentet!
- Festvine – vine som passer til din fest!
- Inspirerende besøg på en af verdens største vinfagmesser: **Prowein 06 i Tyskland!**
- Gode vine – lige nu!

På vore forårssmagninger har vi mange nye vine til prøvesmagning, så vi kan kun opfordre dig til at melde dig/jer til smagning – og på den måde være med til at præge udbuddet af vine for den kommende sæson.

25. udgave af nyhedsbrevet!

I forrige nummer af nyhedsbrevet filosoferede vi lidt over den lange vinter og håbede på, at nu måtte foråret da snart ankomme til Danmark. Hmm...det er nu ikke helt ankommet endnu, for det er stadig ganske køligt og fugtigt derude.

Men nu er der håb i sigte: Vores første rosé'er er nemlig kommet hjem i ugen op til Påske, så vi krydser fingre for, at det sydfranske forår har været med på vognen herop, så vi kan få nogle dejlige påskedage – gerne med sol og varme – det rigtige rosévejr!



Åbne vinsmagninger!

Forårets åbne vinsmagninger fortsætter ufortrødent!

De nye hvid-, rosé og rødvine strømmer til lageret. Du skal da smage alt det nye og det foregår på følgende dato:

Tirsdag d. 25. april 2006 kl. 19.30 – ca. 22.30

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 3 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/jer.

Bemærk, at nye smage-datoer (og evt. ændringer heraf) vil være opdateret på forsiden på www.cavalcade.dk

Nye vine fra Cairanne!

Siden vi i efteråret 2005 fik de første vine hjem fra **Cave de Cairanne**, er salget af dem gået rigtig stærkt. For det er velsmagende og velfrundes vine, som passer godt til vores danske mad – sommer såvel som vinter.

De nye årgange er blevet klar til salg og vi kan derfor præsentere 5 nye vine/årgange, som alle er på lager:

Pas de la Beaume, hvid, 2005 *) kr. 45,00/fl.

Pas de la Beaume, rosé, 2005 kr. 45,00/fl.

Camille Cayran, La Reserve, hvid, 2005 kr. 55,00/fl.

Le Chêne Noir, rød, 2004 *) kr. 50,00/fl

Basiléus, sød, delikat vin (50 cl. fl.) kr. 70,00/fl

*) disse vine har vi solgt før, i tidligere årgange.

Påskekassen – incl. denne uge!

Hører du til blandt dem, som bruger påsken til en tur i sommerhuset eller i campingvognen? Så har vi igen i år **Påskekassen**, lige til at tage med i bagagerummet. Påskekassen indeholder 6 flasker bragende god vin, og består af:

2 fl. pikant, fyldig **hvidvin** 2005

2 fl. krydret, frugtrig **rødvin** 2004

2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2003

Påskepris: 295,00 kr./kasse ved afhentning til og med uge 15.

Betragt Påskekassen som en prøvekasse, så du får smagt nogle af vore nye, gode vine!



1,7 tons vin – på vej til dig!

Nye vine fra Bonhoste!

Også den efterhånden gamle kending, **Chateau de Bonhoste**, er blandt de første med forårs- og sommervinene. De hører til vores mest købte vine og også i årgang 2005 er de helt uovertrufne.

Lad os lige minde om at Bonhoste's rosé 04 blev "Årets køb" i Oldenburgs Vinguide 2006 i sin prisklasse.

Derfor har vi som noget helt ny også taget rosé 05 hjem i en **5 liters bag-in-box** – klar til køleskabet!

Vinene fra Bonhoste ligger på lager nu:

Bordeaux Blanc, hvid, 2005, 75 cl.	kr. 47,00/fl.
Bordeaux Rosé, rosé, 2005	kr. 47,00/fl.
Bordeaux Rosé, rosé, 5 liter BIB	kr. 225,00

Ny olivenolie i sortimentet!

Igennem de seneste par år har vi og vore kunder nydt godt af den dejlige jomfruolie i 2 liters dunken fra firmaet ALIS i Italien. Men efter at producenten for 3. gang indenfor ét år varslede nye prisstigninger, måtte vi desværre sige stop for denne gang.

Vi har derfor fundet en anden – og mindst lige så god – producent i Italien. Det er firmaet **SPERONI**, som også laver klassisk, afrundet og dejlig jomfruolie i hhv. 1 liters glasflasker og 3 liters metaldunk.

SPERONI olivenolie, 1 liter fl.	kr. 73,00
SPERONI olivenolie, 3 liters dunk	kr. 210,00

Prøv den næste gang, du handler vin hos os!



Festvin!

Foråret er tiden for mange fester, f.eks. konfirmationer og andre vigtige mærkedage. Også i firmaer, klubber og foreninger afvikles mange fester her i foråret.

Derfor har vi skruet et sjovt lille festkoncept sammen, hvor man – ligesom når man vælger menu – kan vælge en vinmenu, med priser som matcher ens pengepung. Vi tilbyder vinmenuer fra **55,00 kr. – over 65,00 kr. – til 85,00 kr. pr. "næse"** – afstemt de ønsker man som festarrangør måtte have.

Konceptet er nærmere beskrevet på vores **hjemmeside**. Hvis du ønsker andre vine eller vinmenuer, kan vi sagtens finde ud af det også. Og naturligvis rådgiver vi gerne om de rigtige vine til maden.

Besøg på Prowein 2006!

For to år siden besøgte vi Prowein første gang og fandt vinmessen spændende, fordi den har ca. **3200 udstillere** fra hele verden. På den måde får man på kort tid adgang til mange landes vinproducenter, deres produkter, traditioner og holdninger til mangt og meget.

Messen er næsten overvældende i størrelse og omfang og har over **30.000 besøgende** over de tre dage den varer. Vi havde sat næsen op efter ny inspiration til den fortsatte udviklen – og det fik vi! Endda i rigelige mængder, for der er så utrolig meget og spændende vin på denne klode, at det er en sand lyst.



Vi ville forsøge at finde et godt, supplerende **Champagne-hus** til vores nuværende producent, som kan tilbyde flere champagne-varianter til en fortsat human pris. Det fandt vi, så det kommer du til at høre mere om!

Selvom vi siden starten har haft stærk fokus på fransk vin, holder vi hele tiden øje med hvad der sker andre steder i Europa. Blandt andet er **spansk vin** ved at nå en renaissance med nye vine i fornyet stil. Altså ikke de gamle, tunge egetræsprægede vine, som mange forbrugere er trætte af. Men dog kraftige, dybe og smagfulde vine, med en god balance mellem frugt, syre og let fadlagring (for nogle vines vedkommende).

Vi har etableret kontakt med nogle spændende producenter i den nordvestlige del af Spanien omkring Duero-floden, hvis vine både smags- og kvalitetsmæssigt står i et flot forhold til prisen. Prøvevine herfra vil blive testet i løbet af de kommende måneder.



Hårdt arbejde forude! – på Prowein 06

Men også de italienske vinproducenter måtte have vores besøg, hvor vi efter en hård smageindsats udvalgte nogle få vine – ud af utroligt mange mulige vine. Det var vores oplevelse, at kvalitetsforholdet ikke ret ofte står mål med prisniveauet. Hvis man finder en god vin, er det ofte til en pris som er næsten dobbelt så høj som både bedre spansk, fransk og oversøisk vin. Til gengæld er det i nogle kredse "IN" at drikke italiensk, hvorfor prisen - lidt overraskende - får en mere sekundær rolle.

I takt med at de nye vine bliver vurderet og måske fundet egnede til sortimentet, vil I kunne læse mere om dem her på disse linier.

Udover at konstatere vinbranchens intensitet og kompleksitet i indkøberens perspektiv, gav besøget således også meget ny inspiration til vores fortsatte udvikling af forretningen.

Besøget gav os mange gode kontakter, som nu skal dyrkes over det næste års tid, så vi til stadighed har et bredt sortiment med kvalitetsvine.

Perfekte vine – lige nu!

En del af vinen, som bliver købt hos os er **gemmevin**, dvs. vin som med fordel kan lægges hen i flere eller mange år. Man skal derfor gerne få en god oplevelse som forbruger, når tiden for vinens optimalpunkt nås.

Som en **ny service**, vil vi gerne give dig som kunde et vink om, når én af vore tidligere solgte vine er ved at nå toppen. Tilsvarende kan vi også have vine på lager hos os, som netop nu er rigtig gode og som kan nydes med stor fornøjelse.

Tidligere solgte vine:

Chateau de Goudou, Grande Lignée, 2000 *

Dom. La Garrigue, Cuvée Romaine, 2000 *

Vine på lager:

Vieux Chateau Champs..., 2000+2001 (**80 kr.**) *

Chateau de Bonhoste, 2001 (**82 kr.**) *

*) God modenhed nu, men kan sagtens gemmes videre.



Åbningstider: "Når vi er hjemme"!



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645
Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk