

Kalenderen siger forår, og det gjorde temperaturen også - i forrige uge! Sammenfattende må det vist konkluderes, at det er blevet forår! Forår betyder udetid med forhåbentlig masser af hyggelige timer i haven, på terrassen eller ved sommerhuset.

I nærværende nyhedsbrev kigger vi nærmere på forårs- og sommervinene, som vi har masser af på lager nu. Af nyheder kan nævnes:

- Forårs- og sommervine!
- Tag det køligt! - 1
- Nye vine fra Rochegude!
- Sommerkassen – kr. 295,-!
- Orca I + Orca II + Orca III !

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

Åbne vinsmagninger!

Forårets åbne vinsmagninger fortsætter ufortrødent!

De nye hvid-, rosé og rødvine er klar til at blive nydt – gerne udenfor. Du må da smage alt det nye og det foregår på følgende dato:

Tirsdag d. 13. juni 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

Forårs- og sommervine!

Som ovenfor nævnt, nærmer vi os tiden, hvor de lyse og friske vine vil præge bordene i månederne fremover. Vi har glædet os til dette tidspunkt, fordi vi her for alvor kan tilbyde et bredt udbud af dejlige, lette vine.

Alle vinene lever op til begrebet "giv-mig-et-glas-til-faktoren"!

Lad os tage et par eksempler:

Rosévine: Har man først én gang prøvet vore rosévine, vender man tilbage og køber flere. Det viser vore erfaringer. Selv kritiske vinjournalister fandt dem særdeles gode, hvilket faktisk ikke sker ret ofte for rosévine.

Cave Cairanne, Pas de la Beaume, 05 kr. 45,00/fl.

Chateau de Bonhoste, 05, kr. 47,00 fl.

Marrenon, Excellence d'A, 05 kr. 50,00 /fl.

Hvidvine: Bredden i vort hvidvinsortiment udvikler sig og bliver bedre og bedre, bla. fordi kritiske kunder stiller krav til os og kommer med idéer til nye hvidvine.

Cave Cairanne, Pas de la Beaume, 05 kr. 45,00/fl.

Cave Rochegude, Tradition, 05 kr. 52,00/fl.

Cave Cairanne, Camille Cayran, 05 kr. 55,00/fl.

Marrenon, Grand Marrenon, 04 kr. 60,00/fl.

Maurice Charleux, Maranges, 03 kr. 82,00/fl.

Rødvine: De fleste af vore rødvine er ganske kraftige, men vi har også nogle få, flotte af slagsen i den lettere genre. Vine som kan drikkes let afkølede – alene eller til mad.

Cave Cairanne, Secret de Campana, 04 kr. 38,00/fl.

Cave Rochegude, Tradition, 04 kr. 40,00/fl.

Maurice Charleux, Bourgogne, 03 kr. 60,00/fl.

Tag det køligt! - 1

For nyligt kom foråret og kastede sine livgivende stråler ned over os. Snart kan vi lade døre og vinduer stå åbne og lukke både vejr, vind og hvepse ind i stuen. Det skal blive godt med sommer, når den så kommer.

Foråret er tiden, hvor vi skal indstille os på at dedikere en lidt større del af vores opmærksomhed på vinens temperatur. Så når solen og senere luften, får rummets eller terrassens temperatur til at stige, er det nødvendigt at kompensere med særlig omtanke på serveringen af dine yndlingsvine – hvide, rosé og røde.

Har du et termometer til måling af vintemperatur, er du godt hjulpet. Men ellers skal der kun en beskedent portion snusfornuft til at ramme et sted indenfor intervallet med god gammeldags gefühl. Brug køleskabet, termoboksen, en isspand eller vandkanten, hvis du har en sådan ved hånden.

Type	Serveres ved
Bobler	3 – 10 grader (afhængig af typen)
Lette hvidvine	3 – 5 grader (køleskab)
Kraftige hvidvine	8 – 12 grader (en ½ time udenfor køl)
Lette roséer	3 – 5 grader (køleskab)
Kraftige roséer	8 – 12 grader (en ½ halv time udenfor køl)
Lette rødvine	10 – 12 grader (en ½ time udenfor køl)
Kraftige rødvine	16 – 18 grader (en ½ time på køl)
Portvinstyper	14 – 16 grader (en ½ halv time på køl)
Søde vine	3 – 10 grader (afhængig af typen)

Kodeordet er nemlig afkøling. Den generelle regel er "hellere for kold end for varm". Ingen vin bør serveres over 20 gr.!

Der er flere årsager til at vinen ikke må blive for varm. Vores smagsløg reagerer med forskellig følsomhed over for en række stoffer afhængigt af deres temperatur.

Eksempelvis er smagen af sødt og bittert i vidt omfang afhængigt af vinens temperatur. Jo varmere den er, desto sødere og mere udtryksfuld bliver vinen. Samtidigt afdæmpes bitterheden og med den fornemmelsen for vinens struktur, som i rødvin afgøres af garve- og frugtsyren. Læg dertil, at alkoholens accelererende fordampning dominerer næsens finere frugtighed, og du vil hurtigt løbe ind i en flad, kvabset og ufokuseret vinoplevelse!

For at bibeholde elegancen og rygraden i munden, bør du servere rødvinen mellem 16 og 18 gr. I glasset stiger temperaturen alligevel hurtigt et par grader og du får lejlighed til at opleve vinens udvikling fra det stramme og spændstige til et mere ødselt og tilbagelænet udtryk. Det bidrager alt sammen til festen!

Fortsættes i næste udgave.

Nye vine fra Rochegeude!

Konkurrencen er hård på vinmarkedet og alle vore producenter må stramme sig an for at være med i feltet af kvalitetsvine. En af vore allerførste producenter, **Cave Rochegeude**, kan stadig være med – endda helt i front!

Vinene fra Rochegeude sælger godt, fordi de er frugtrige, behageligt krydrede og nydelig afrundede ved den såkaldte "anden gæring", som fjerner meget af den sædvanlige garvesyre i vinen. Du får dermed *aldrig* en vin, som nogle vil kalde "sur eller snerpende"!

Det medfører, at flere af vinene også kan nydes af kunder, som normalt ikke tåler rødvin. Faktisk har vi beviser for, at migrænepatienter kan drikke Rochegeude-rødvin, uden at dagen efter er ødelagt!

Den uhyre kvalitetsbevidste kældermester og direktør på Cave Rochegeude er ikke til at stoppe, for han høster stadigvæk massevis af medaljer på den prestigefyldte Paris-udstilling. Og således også i år.

De nye årgange er blevet klar til salg og vi kan derfor præsentere 4 nye årgange fra **Côtes du Rhône**, som alle er på lager uge 21:

Tradition, hvid, 2005	kr. 52,00/fl.
Tradition rød, 2005	kr. 40,00/fl.
Reserve de Cassius, rød, 2004	kr. 58,00/fl.
Blanc-de-blancs, mousserende	kr. 65,00/fl.

Flere af vinene er blevet meget populære som festvine. Tag f.eks. den **hvide Tradition**, som er fremstillet på 4 forskellige druesorter, der giver en usædvanlig lækker, fed og meget velkomponeret vin, der passer perfekt til mange af de typiske danske forretter.

Eller den **røde Reserve de Cassius**, som tager kegler hver gang den smages op mod andre, ofte dyrere vine. Vinen er fremstillet på ældre druestokke, som giver en

meget flot og fyldig vin, der matcher selv kraftige stegeretter på en behagelig og elegant måde.

Og så bør vi vel også nævne den **mousserende Blanc-de-blancs**, som lige så stille får mundvigene til at vende op ad, når gæsterne nyder et glas af den som velkomstdrink. Det er en dejlig, frisk vin, med frugt og fylde, behagelige bobler i munden – og så til en overkommelig pris.

Rochegeude-vinene vinder virkelig indpas nu rundt omkring – og det er vi naturligvis rigtigt tilfredse med!

Sommerkassen – kr. 295,-

Kom i sommerstemning og prøv nogle af vore nye vine ved at købe Sommerkassen. Sommerkassen indeholder 6 flasker supergod vin, og består af:

- 2 fl. pikant, fyldig **hvidvin** 2005
- 2 fl. krydret, frugtrig **rosévin** 2005
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvin** 2003

Alt dette får du for kun: 295,00 kr./kasse.

Orca I – Orca II – Orca III!

Mange af vore kunder på **Orca-vinen** har spurgt om det var muligt at få fat på den første Orca 1, når de nu havde været så heldige at få fat på både Orca 2 og 3. Det ville jo se lidt sejt ud på vin-reolen...

Vi har ladet spørgsmålet gå videre til vores producent og minsandten om ikke det er lykkedes dem at fremtrylle nogle få flasker **Orca 1 (2001)** og **Orca 2 (2003)** frem fra de støvede hylder, blandt de ca. 20 mio. flasker vin, som de samlet fremstiller hvert år!

Vi iler derfor med at give tilbuddet videre til jer Orca-elskere, som nyder at "tygge" en Orca ned ved ganske særlige lejligheder; f.eks. til bøffen, stegen o.lign. ved grillen.

Bemærk, at vore priser på Orca-vinene er stadig **markant lavere** end hvad andre importører tager for samme vin:

Orca I (2001) *)	kr. 70,00
Orca II (2003) *)	kr. 70,00
Orca III (2004)	kr. 65,00

*) Fordeles med 1 ks. pr. kunde – indtil videre...

Orca-vinene kommer hjem primo juni 06.

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!



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