

Vintertid er indetid!

Vintertid betyder indehygge med familie og venner. Selvom den kommende, mørke tid for nogle medborgere er tæt på uudholdelig, er der da lyspunkter at notere sig. Snart er det jul, og så går det hastigt mod lysere tider igen!

Men indehyggen omfatter også nydelse af de mere kraftige og krydrede vine, som passer godt til vores danske vinter- og juleretter. Har du f.eks. tænkt på, hvor mange forskellige smagsnuancer, der er i vore nationalretter en juleaften? Set ud fra et gastronomisk synspunkt, er der et utal af nuancer, og set ud fra et ønologisk synspunkt, er det en kæmpe udfordring at matche!

Dog er der håb forude, idet vi udover vore franske klassikere til de mørke vinteraftener, nu også kan byde på både spanske og snart også italienske "smagsbomber", som på bedste vis vil klæde ethvert middagsbord.

I nærværende nyhedsbrev kigger vi nærmere på de nye vine samt andre spændende nyheder:

- Julegaver!
- Åbne vinsmagninger!
- Julekassen – kr. 295,-!
- Nye vine fra Cave Cairanne!
- Høstbulletin fra Rhône!
- Supervine fra Bourgogne!
- Sidste nyt: Chianti Rufina på vej!
- Åbningstider omkring jul og nytår!



Julegaver!

Også i år tilbyder vi alle vore **erhvervskunder** som **private kunder** dejlige, kreative og hyggelige julegaver. Vin er selvfølgelig en naturlig ingrediens i gaverne, men vi er parate til at kreere både rene vingaver (kun med vin) eller mixede gaver (vin kombineret med andre gaveeffekter). Det er dig som vælger!

Du kan også få fremstillet **etiketter med firmaets logo** mv., som vi sætter på vinene og som minder modtagerne om hvem den generøse giver er!

Eller hvad med en dejlig, vamsset uldplaid af skandinavisk uld, evt. med **påvævet firmalogo**, vedlagt nogle dejlige flasker vin som modtageren kan nyde, mens plaiden luner omkring én?

Vine i sække, kartonbokse og trækasser er jo altid et hit blandt modtagerne, så dem klarer vi selvfølgelig også.

Men hvis du ønsker den specielle gave, nærmer tiden sig hvor du bør reagere, hvis du vil være sikker på levering.

Se nogle af vores forslag til julegaver ved at taste www.cavalcade.dk/790.aspx.

Org ring på tlf. 4025 4475 - så finder vi en løsning.

Vinsmagning og Åben kælder!

Så nærmer vi os de sidste vinsmagninger på denne side af nytår!

Dog vil vi også i år holde "Åben kælder" før jul samt før nytår. Du er velkommen til at komme forbi og få en hyggelig vinsnak og smagsprøver. Dette års "Åben kælder" foregår:

Lørdag d. 9. december 2006 fra 10.00 - 14.00

Lørdag d. 16. december 2006 fra 10.00 - 14.00

Lørdag d. 30. december 2006 fra 10.00 - 16.00

Men vi kan også anbefale at du tilmelder dig vores næste vinsmagning og får mulighed for at smage vore nye vine. Vinsmagningen finder sted på:

Søndag d. 26. november 2006 kl. 14.30 – ca. 17.00

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

Ring – senest 2 dage forinden smagningen – på **4025 4475** eller send mail: info@cavalcade.dk og tilmeld dig/jer.

Julekassen – kr. 295,-

Begynd så småt at komme i julestemning og prøv nogle af vore nye, kraftige vine ved at købe Julekassen 2006. Den rummer 6 flasker superfin vin, og består af:

2 fl. pikant, fyldig **hvidvin**

2 fl. krydret, frugtrig **rødvin**

2 fl. kraftig, rustik **rødvin**

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

Høstbulletin fra Rhône!

Også årgang 2006 ser ud til at blive en af de bedre for hele Rhône-dalen som hele. I hele modningsperioden hen over sommeren, fik området kolossale mængder sol og kun lidt nedbør, så druerne var sunde og spændstige ved høsttidspunktet.

Selvom der så var regnvejrsdage i løbet af høstperioden, var det slet ikke så faretruende som i 2002, hvor "kun" to døgnregn ødelagde det meste af høsten i flere af områderne.

Bønderne er derfor mere end tilfredse med 2006, selvom det endnu er for tidligt at sige noget mere konkret om årgangen. Men som nogle af dem siger: Hvis vinen bare er på niveau med de sidste 3 årgange, er det fint!



Årgang 2006 – i en endnu uklaret udgave!

Nye vine fra Cave Cairanne!

Hvis ikke det mest berømte i Frankrig, så i hvert fald det mest markante kooperativ i Rhône-dalen. Det er **Cave Cairanne**, vi her omtaler, og som vi repræsenterer her i landet med nogle fantastisk dejlige vine - hvide som røde!

Nye årgange er netop modtaget fra de sydfranske kældre:

Le Chêne Noir, 2004, er den dejlige, ukomplicerede rødvin, som har modnet i 2 år nu, og som derfor er dejlig afrundet i det samlede indtryk. Den er lavet på 70% Grenache, 10% Syrah, 10% Carignan og 10% Cinsault, som giver en flot balance med klassiske Rhône-tegn som peber og lakrids i eftersmag. Vinen har fået top-rating i det anerkendte magasin, Wine Spectator. **Pris: 50,00 kr./fl.**

Pas de la Beaume, 2005, er den unge, friske 'frugt-bombe' med masser af moden smag fra kanonåret 2005, kombineret med typiske 'terroir'-træk af mineralitet og sundt mikroklima. Sidste år var det en af vore mest populære vine, så når 2005 har fået hele 3 guldmedaljer på vinkonkurrencer i Frankrig, er det rigtigt spændende! **Pris: 45,00 kr./fl.**

Vinene fra Cairanne er til salg fra onsdag 22. november 2006.

Supervine fra Bourgogne!

Gennem de sidste 3 år har vi repræsenteret to forskellige producenter i Bourgogne: **Domaine Maurice Charleux & Fils** i Maranges, - og **Domaine Sebastien Deschamps** i Monthélie.

Det er to meget berømmede vinmagere fra to områder, som endnu er til at få for fornuftige penge. Hvis du er Bourgogne-nyder ved du også, at god Bourgogne er så godt som umulig at opdrive under 100 kr. pr. flaske.

Men der er håb forude - for primo december får vi de nye årgange hjem fra de to topproducenter, hvoraf flere af vinene kan fås **UNDER** 100 kr. Ganske uhørt, så uhørt at vi er lidt stolte af det!

Følg godt med i næste udgave af nyhedsbrevet, hvor vi vil omtale de hjemtagne vine.



Sidste nyt: Chianti Rufina på vej!

Inden nyhedsbrevets deadline må vi lige orientere om, at aftalen med **Fattoria di Grignano** i Chianti Rufina er på plads! Flere af jer har allerede stiftet bekendtskab med prøver på vinene.

Kraftige, velafbalancerede vine med fadlagring på gammeldags måde karakteriserer vinene, som vel er dyre, men stadig langt billigere end tilsvarende kvalitet andre steder.

Glæd dig - Det bliver stort!

Åbningstider jul og nytår!

Som tidligere nævnt, har vi også ekstra åbent i kælderen op mod jul og mellem jul og nytår.

Følgende "Åben kælder"-dage, hvor du er velkommen til et par smagsprøver og en vinsnak er:

Lørdag d. 9. december 2006 kl. 10.00 - 14.00

Lørdag d. 16. december 2006 kl. 10.00 - 14.00

Lørdag d. 30. december 2006 kl. 10.00 - 16.00

Ellers, har vi åbent som sædvanligt, "når vi er hjemme"! Men for din egen skyld: ring lige i forvejen, så vi er sikre på at være hjemme!