

Alle taler om den snarlige jul...vi gør noget ved den...eller i hvert fald noget ved julegaverne!

Juletravlheden begynder nemlig at indfinde sig efter et begivenhedsrigt år, som jeg skal komme tilbage til ved en mere stille stund i det nye år.

Vi pakker områdets mest fleksible julegaver, hvor der er mere fokus på gavernes kvalitet og indhold end deres umiddelbare luksuriøse indpakning. Det kan gøres meget flot – og dyrt – men behøver ikke at være det, for at få noget godt vin til sine kunder og medarbejdere.

På nuværende tidspunkt har vi over 60 forskellige kvalitetsvine hjemme, så det er næsten svært at vælge.

Indenfor den sidste måned har vi endvidere udvidet vores samarbejde med **Gartnergården**, som er en af vort områdes mest succesfulde specialbutikker indenfor frugt, grønt, ost, delikatesser, vin og meget andet godt. Nu kan du få over 10 forskellige af vore vine, når du alligevel slår et slag forbi Gartnergården.

Denne udgave indeholder flere informationer om de nye vine, som du nu kan købe hos os:

- Vingaver til jul!
- Åbningstider ved Jul & Nytår!
- Orca V (5) er landet!
- Flere stærke julevine!
- Slå en 6'er!
- Olivenolie – har vi også!

Kom derfor forbi på vores "Åbne Kælder" på flere lørdage i december måned.

Vi glæder os til at lade dig smage vore nye vine!



Vingaver til jul!

Sig nærmer tiden, hvor planlægningen af årets julegaver til medarbejdere, kunder og øvrige samarbejdspartnere, er i fuld gang eller snart skal på plads.

Gennem de senere år, er der eksperimenteret meget med alternative julegaver, i form af designet brugskunst og mange andre ting. Og nogle gange med skiftende held, melder mange af vores kunder.

Når alt kommer til alt, vil de fleste modtagere faktisk gerne have vin, selvom det også er meget traditionelt. Men nu er julen jo traditionernes tid, så derfor er mange glade for nogle gode flasker vin – for også selv at kunne holde traditionerne i hævd!

I år har vi også et pænt udbud af hyggelige julegaver til enhver lejlighed. Lige fra 3 flasker vin i en rigtig julemandssæk til f.eks. en dejlig, dobbeltmagnum Champagne af bedste slags. Vore julegaver kan altid suppleres med andet, f.eks. olivenolie i enten ½ eller 1/1 liter ekstra jomfruolie eller en flot æske hjemmelavet chokolade.

I samme mail som dette nyhedsbrev er vort Julekatalog 2008 vedlagt, ligesom den er lagt ind på vores hjemmeside. Du kan her studere vores forslag til dejlige julegaver og derefter kontakte os for nærmere aftale.

Husk, at vi har vine mellem **45 kr. og ca. 200 kr.**, så der er noget for enhver smag i sortimentet!

Åbningstider ved Jul & Nytår!

For at du også i år kan få ordentlig vin til både jule- og nytårsmenuen, holder vi åbent på en række "Åben Kælder"-dage, hvor du er meget velkommen til at komme forbi og smage nogle af vore nye vine mv.

Lørdag d. 6. december 2008 fra kl. 12.00 - 15.00

Lørdag d. 13. december 2008 fra kl. 12.00 - 15.00

Lørdag d. 20. december 2008 fra kl. 12.00 - 15.00

Lørdag d. 27. december 2008 fra kl. 12.00 - 15.00

Tirsdag d. 30. december 2008 fra kl. 15.00 - 18.00

Orca V (5) er landet!

For en uge siden landede 5. udgave af den mest maskuline af vore vine (hvis vi ellers kan tale om kønkvotering af vore vine!), nemlig **Orca, Côtes du Ventoux, 2006!**

Den er, som sine tidligere "blodbrødre" I, II, III og IV en mastodont af smag: lakrids, moden, mørk bærsmag og med en superpikant eftersmag af 11 mdrs. fadlagring – uden at det tager overhånd. Den er fyldt med integreret terroir, præg af varmt mikroklima, gamle druestokke og en ekstrem nænsom behandling gennem hele processen. En kultvin, som Robert Parker kaldte den, da han senest gav den 91 p.

Det er en **flot julevin**, som uden tøven klarer de danske juleretters lune med surt, sødt, fedt, syret osv. – igen uden at tage overhånd – men i afstemt respekt med maden.

Prisen er næsten som sidste gang – imponerende lav – ift. kvaliteten - **75,00 kr./fl.**



Orca – med den mystiske etiket!

Flere stærke julevine!

Vores succesfulde vinmager, Denis Deschamps, fra **Cave d'Estezargues** har gjort det igen med de nye årgange af nogle af årets mest solgte vine.

Han er den førende producent i området Sinargues, som producerer og markedsfører de enkelte vine – i producenternes eget navn! Det er en sjældenhed i europæisk vinproduktion, men i dette tilfælde har det vist sig at være en rigtig god løsning, fordi man får endog meget forskellige og utroligt spændende vine ud af det.

Vinene er **fantastisk balancerede** mellem syre og frugt, og der er i begge tilfælde tale om en høj "giv-mig-et-glas-til-faktor", idet det er vine, som man bare har lyst til at sippe videre i: original, intensiv fylde og krydret udtryk, sunde, modne druer, og med en lang, behagelig eftersmag, som hænger længe i ganen.

Vi har udvalgt 2 "gamle kendinge" fra sidste sæson og kan sælge dem til yderst interessante priser, ift. deres høje kvalitet og smag:

| | |
|--|--------------|
| Dom. de Pierredon, Côtes du Rhône, 07 | 58,00 |
| Dom. Perillièrre, CdRV Sinargues, 06 | 62,00 |

Priserne er i øvrigt næsten identiske med sidste års priser, så der er stadig masser af "value-for-money" at hente – i modsætning til afkastet på så mange andre "investeringsgoder" i den seneste tid ☺

Slå en 6'er!

Og det gjorde vi så forleden - igen. Faktisk på en vintype, som ikke så ofte i de danske medier får hædrende omtale – nemlig Bordeaux!

Der er tale om producenten bag se seneste års mest solgte rosévin, **Chateau de Bonhoste**, som også kan hævde sig på en af sine rødvine. Det er udgaven **Bordeaux Supérieur, 2005** til den overkommelige pris af **55 kr./fl.**, som har fået følgende flotte omtale:



"Den perfekte 2005-årgang fornægter sig ikke i dette sunde og ualmindeligt velfungerende glas begynder-bordeaux. Begynder, fordi vinen med sin lethed og friskhed er nem at værdsætte, og fordi det er på tide, at vi atter forstår Bordeaux som et sted med tydelige geografiske og varietale kendetegn. Flot post-moderne billig Bordeaux."

Vi har stadig nogle kasser tilbage, som du får efter "først-til-mølle" princippet.



Olivenolie – har vi stadig!

Igennem de senere år har vi og vore kunder nydt godt af den dejlige jomfruolie fra italienske **Speroni** i hhv. 1 liters glasflaske og 3 liters dunk.

Vi sælger mere og mere af denne olie, fordi den både er velegnet som **olie til salat, i alm. madlavning samt som supplement til stegning**. En rigtig all-round olie, som tilmed smager godt – og ikke mindst kan fås til en fornuftig pris:

| | |
|--|-------------------|
| SPERONI olivenolie, 1 liter fl. | kr. 80,00 |
| SPERONI olivenolie, 3 liters dunk | kr. 220,00 |

Prøv den næste gang, du handler vin hos os!

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!