

Krisen kradser mange steder og vinbranchen kommer da heller ikke til at gå uberørt igennem den. Dog er vi overbeviste om, at der altid er efterspørgsel efter ordentlig kvalitet til fornuftige priser.

Efter vores rekordår 2008 kunne vi da også mærke en vis tilbageholdenhed i januar, selvom januar dog altid er en stille måned efter al ståhej'et i jul og nytår.

Men begunstiget af en stime flotte anmeldelser på det seneste, har vi igen haft god vækst i februar. Som en af anmelderne tørt konstaterede efter at have anmeldt 7 af vore vine, **"En imponerende gennemsnitsvurdering!"** hvor vi indenfor ca. et halvt år vi havde fået:

- 1 \* 4-stjernet anmeldelse
- 3 \* 5 stjernet anmeldelser
- 3 \* 6-stjernet anmeldelser

Så vi er klar, når du er klar. Velkommen til et lunt forår!

I nærværende nyhedsbrev vil vi præsentere nogle af de nye vine samt fortælle andre spændende historier om:

- Top-vine fra Rhône!
- Penge & Privatøkonomi...!
- Åben vinsmagning d. 8. marts 09!
- Navn til vintroiden!
- Nye Spanske vine!
- Prøvekasser -8%.

Send gerne nyhedsbrevet videre til dine vininteresserede kolleger, venner, familiemedlemmer og andet godfolk!

## Top-vine fra Rhône!

Som bekendt har vi igennem længere tid haft både **Gigondas** og **Chateauneuf-du-Pape (CdP)** i kaval-kaden. Men vi har også kigget efter nye, spændende producenter, som gennem sublimt håndværk, kan frembringe noget af det bedste af det bedste.

Derfor er det en ekstra stor fornøjelse at kunne præsentere hele to nye producenter fra toppen af det sydlige Rhône.

**1. Domaine Juliette Avril, Chateauneuf** ligger i den absolutte top-cru af CdP-vine – iht. den franske vinbibel Le Classement. Her ligger producenten på samme høje niveau med klassikere som Mont-Redon, Fortia og Vieux Lazaret. Udover mindst samme høje kvalitet, kan vi tilbyde nogle virkelig smagfulde vine – til nogle trods alt rimelige priser, når vi sammenligner dem med resten af CdP.

Chateauneuf-du-Pape, rød, 2007	145 kr.
Chateauneuf-du-Pape, hvid, 2007	150 kr.
Tradition, Côtes du Ventoux, rød, 2007	60 kr.

**2. Domaine de Piaugier, Sablet/Gigondas** ligger ligeledes i toppen af sin cru, **Gigondas**. Vi blev så begejstrede for vinen, at vi også har taget nogle af deres Sablet-vine hjem, der simpelthen er forrygende.

De er ikke alle hverdagsvine, men stadig top-kvalitet til absolut fornuftige priser – selv i en finanskrisetid!

Gigondas, rød, 2006	108 kr.
Tradition, Sablet, rød, 2005	68 kr.
Tradition, Sablet, <b>hvid</b> , 2007	82 kr.
La Grange, Côtes du Rhône, rød, 2007	55 kr.

Så hvis du ønsker at smage, hvordan god Rhône-vin kan smage, kan vi stærkt anbefale disse vine.

Og hvis du har mulighed for at gemme vine, er det også nu, du kan få dem til gode priser!

Bemærk, at nogle af vinene nu indgår i vores nye smagekasser (se nederst!)

## Penge & privatøkonomi...!

...kårer i magasinets marts udgave vores dejlige **Domaine de Périllière**, Côtes du Rhône Villages Sinargues, 2006 til en af månedens bedste vine – under overskriften "Suveræne Rhône-køb"! I øvrigt sker det for 2. gang, idet årgang 2005 tog palmerne i midten af 2008. Denne gang med en flot omtale og en gennemsnitlig prisvurdering på **111 kr./fl.**

Den flotte anmeldelse lyder: **"Domaine de Périllière** er en del af det lille, kvalitetsorienterede kooperativ i Estezargues, der som noget helt unikt vinificerer druerne separat fra hver af de otte tilknyttede vingårde. Lige så atypisk for et kooperativ anvendes kun naturligt gær og minimale mængder svovl, ligesom vinene aftappes uden klaring eller filtrering." – som suppleres af smagernes individuelle kommentarer:

"Tæt, koncentreret, lidt lukket, men masser af frugt" (prisvurdering 175 kr.)

"Sort med frugtrig syrah-duft – bistrovin, når det er bedst" (prisvurdering 130 kr.)

Heldigvis kan du få vinen hos os til kun **62 kr./fl.** – så vi kunne næsten fristes til at udbasunere, at du nu får vinen til halv pris!!!

## Åben vinsmagning

Forlad din varme stue og kom til en spændende vinsmagning i vores hyggelige kælder! Vi inviterer til uformel smagning af et nyt udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine

**Søndag d. 8. marts 2009 fra 14.30 – ca. 17.00**

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og få en god eftermiddag!

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

## Navn til Vintrolde?

Som led i den fortsatte udvikling af vores forretning, er fokus på "moderne" virkemidler som branding mv. af største betydning. Vi har derfor gennem nogen tid arbejdet med at få født en lille vinnydende figur, som vi fremover kan benytte i det meste af vores markedsføringsmateriale, på hjemmesiden o.m.a. – og som kunder kan forbinde med værdierne i vores koncept.

Og nu har vi jo lov til at være heldige, - idet vores gode nabo er kunstneren og tegneren Peter Madsen, som står fadder til mange tegnede figurer. Bl.a. er Peter "far" til hele Valhalla-serien, som netop er udkommet i 15. udgave, ligesom han har illustreret et meget stort antal publikationer, blade og især bøger til både børn og voksne. (læs mere på [petermadsen.info](http://petermadsen.info))

Peter gik til opgaven med stor interesse for både baggrunden, visionen og vore dejlige vine ;-), - og efter en kreativ bearbejdning af alle indtrykkene, blev vores lille, søde vintrolde født – 100% håndtegnet!

Han er ikke så stor endnu – lige som vi heller ikke er det – men han kan sin historie, er erfaren, tilmed europæisk og i høj grad livsnydende! Bemærk detaljer som forklædet med det lille "CV" på, det gode glas rødvin og den ægte baskerhue. Oh-la-la...

Ham kan man da kun holde af! Meeen, han har endnu ikke noget officielt navn, hvorfor vi udskriver en lille konkurrence i marts måned. For hvad skal han hedde? Send dit forslag inden 20.03.09 på mail ([info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk)) og deltag med i lodtrækningen om 3 fl. vin.



## Nye spanske vine!

I nyhedsbrevets december 08 udgave fortalte vi kort, at vi havde hjemtaget 3 nye spanske vine fra Toro-distriktet. Det er vine i to forskellige prisklasser, nemlig:

Marques de la Villa, rød, 2007	45 kr.
Baco, rød, 2007	50 kr.
Cañus Verus, rød, 2005 (100 år gl. stokke)	96 kr.

Alle tre vine er blevet taget godt imod, og du får da også en god oplevelse ved dem alle.

**Marques de la Villa** er dagligvinen med en dejlig, ukompliceret smag af frugt og let lagring. Skøn vin til ligeså skøn pris!

**Cañus Verus** er prestigevinen med en dyb, fyldig og intens smag, der bør have god mad at spille op ad. Den er rund, og med en flot, kompleks eftersmag.

**Baco** er så vinen "midt imellem" – som netop har taget de 6 stjerner hjem af de 6 mulige, med følgende anmeldelse:



"Imponerende kraftkart fra det fremadstormende område Toro, og der er bestemt både tyngde, tempo og nosser i nærværende Tinta de Toro (Tempranillo). Næsen er intens af lakrids, vanilje og røg med en lille dyrisk kant. Munden koncentreret, perfekt struktureret og saftig. Afslutter i en alvorsfuld bitterhed. Flot vin!"

Ekstra forsyninger er på vej hjem – og bestillinger modtages gerne til levering primo/medio marts!



## Prøvekasser -8%

Kom i forårsstemning og prøv nogle af **vore nye vine** ved at købe en af vore Prøvekasser. Kasserne rummer 6 flasker kvalitetsvin, og fås nu i 2 udgaver:

"Tradition" – 2 hvid- og 4 rødvine – 325 kr. (spar 8%)

"Prestige" – 2 hvid- og 4 rødvine – 500 kr. (spar 8%)

Prøv selv og blive glædeligt overbevist over kvaliteten!

Åbningstider: Når vi er hjemme! – Ring gerne forinden.



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg  
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645  
Mail: [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk) - Web: [www.cavalcade](http://www.cavalcade)