

Midsommer, grill-tid og snarlig ferie!

Efter det forrygende gode forår / forsommer, er det nu blevet mere normale tilstande i det danske sommervejr. Nu er bygerne og det altid skiftende danske klima tilbage.

Aviserne er fulde af gætterier om, hvor danskerne holder ferie i år og selvom der både er skattelettelse og SP-penge "i luften", vil der nok være relativt flere danskere, som i år bliver indenfor landets grænser og forsøger at nyde den netop lunefulde, danske sommer.



Husk olivenolien til sommerens grillmad og salater...vi har Speroni i ½ l., 1 l. og 3 l.!

Der vil uden tvivl blive grillet i det omfang, som det er muligt og netop til de glade grill-timer, har vi vinene som matcher både den lette og mere tunge gastronomi – ved alle vintyper – hvid, rosé og rød!

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

- Cool rosé's!
- Åben vinkælder inden ferien!
- Nye sommervine!
- Sommerkassen – 325,- kr.
- Guld til Bonhoste rosé!
- Bag-in-box'ning!

Nærværende nyhedsbrev bliver således sidste udgave **før** sommerferien i år. Men i august-september tager vi fat igen og beretter om nye vinoplevelser, nye vine og nye initiativer.

Cool rosé's!

Sommertid er for mange danskere rosétid og vi gentager de senere års succes med at hjemtage nogle særdeles smagfulde rosé'er som er i perfekt balance mellem frugt og syre, for på den måde at fastholde friskheden (og det læskende!) med god smag. Alle rosévine kan anvendes til mad, f.eks. lette

sommerretter, salater mv., hvor de fleste af dem også kan nydes – bare som "et glas i tide" (!).

Nedkøl din rosé til samme temperatur som hvidvinen, dvs. **9-11 C.** og tag den ud af køleskabet 5 min. inden nydelsen på terrassen eller i haven. Der får den hurtigt en lidt højere temperatur på omkring **12-14 C.**, hvor du så vil få den optimale smagsoplevelse.

Vore rosé'er i sommeren 2009 er følgende:

Chateau de Bonhoste, Bordeaux – klassiker!	48,00
Domaine des Pradels, St. Chinian – stærk!	52,00
Grandes Vignes, Côtes du Rhône – powerful!	55,00
Domaine Maby, Côtes du Rhône – tres belle!	56,00
Prima Donna, Tavel – elegance, balance...	85,00

Find din favorit – uanset hvad du vælger, får du fuld valuta for pengene!

Åben vinkælder inden ferien!

Så er de sidste vinsmagninger på denne side af sommerferien forbi!

Men inden nationen går på ferie, holder vi sædvanen tro åbent i vinkælderen her på Sønderborgvej 3J:

Lørdag d. 27. juni 2009 kl. 12.00 – ca. 15.00

Slå et slag forbi Sønderborgvej og smag på nogle af de nye vine – klar til at blive nydt hen over sommeren.

Nye sommervine!

For nogle år siden etablerede vi samarbejde med en af de allerbedste producenter, **Domaine Maby**, i det navnkundige toprosé-område, Tavel, i den sydvestligste del af Rhône-dalen.

Udover hans fremragende "**Prima Donna**" Tavel til **85,00 kr./fl.**, laver han nogle utroligt flotte og indbydende hvid- og rødvine fra naboområderne Lirac og fra Côtes du Rhône.

Vi har ført vinene i et par år nu og kan igen konstatere, at kvaliteten og smagen stiger konstant til nye højder. De nye årgange, vi netop har fået hjem, er bare helt kanon: masser af smag, fortræffelig balance mellem frugt og syre og et behageligt terroir-præg. Det gør dem lettilgængelige og "nemme" at nyde.

De nye årgange omfatter:

Variations, Côtes du Rhône, hvid, 08	58,00
Variations, Côtes du Rhône, rød, 07	58,00
La Fermade, Lirac, hvid, 08	72,00
La Fermade, Lirac, rød, 07	72,00
Prima Donna, Tavel, rosé, 08	85,00

Vend!

En anden "gammel kending" er vendt tilbage og nu bedre end nogensinde tidligere. Det er den lille vingård i St. Chinian, **Domaine des Pradels**, som også med sine nye årgange overgår de seneste årgange. Vingården ligger virkelig i "Sydens Sol" i landsbyen Le Priou nær St. Chinian i ca. 300 m. højde, ca. 30 km. fra Middelhavet.

Det meste af familiens jord er præget af de såkaldte **Les Schistes** (skiffer), som giver et helt fantastisk, men også særligt, præg til vinen af noget mineralitet og animalsk bouquet. På Pradels bliver vinen lavet som i gamle dage på store ege-foudres på 10.000 liter og i kælderen, som er hugget ind i klippen, ses intet rustfrit stål og andre moderne bekvemmeligheder. Som et lille kuriosum, har vi fået nogle ganske få flasker hjem fra 2005, som er vinbondens 55. jubilæumsvin...den er ultra af det hele!

Vinene fra Pradels er på lager og omfatter:

Tradition, St. Chinian, hvid, 08	60,00
Tradition, St. Chinian, rosé, 08	52,00
Aux Vieux Gobelets, rød, 06 (6 stjernevin!)	55,00
Quartironi de Sars, St. Chinian, rød, 05	62,00
55' vendange, St. Chinian, rød	95,00



Sommerkassen – kr. 325,-

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

- 2 fl. pikant, frugtrig **hvidvin** 2008
- 2 fl. skøn, let krydret **rosévin** 2007/08
- 2 fl. kraftig, rustik **rødvind** 2006/07

Alt dette får du for kun: 325,00 kr./kasse.

Guld til Bonhoste rosé!

Producentfamilien Fournier på **Chateau de Bonhoste** har gjort det igen - igen!

De har fremstillet en af årets bedste rosé'er – atter en gang - kunne man fristes til at sige. For det er nu en årligt tilbagevendende begivenhed.

Rosé'en fik nemlig **guldmedalje** på den prestigefyldte Bordeaux-udstilling, og rosé'en kan du få hos os til samme pris gennem de sidste 4 år!

Bordeaux Rosé, 2007, 75 cl.	48,00
Bordeaux Rosé, Bag-in-box, 5 liter	225,00

Bag-in-box'ning!

I løbet af meget kort tid får vi igen friske forsyningen hjem af både kendte og nye bag-in-box. Vi arbejder primært med 5 liters bags, som er overkommelige i forbrug, idet de kun rummer ca. 42 alm. glas vin og det tager jo ikke lang tid at nyde!

Camille Cayran, Côtes du Rhône, hvid	225,00
Chateau de Bonhoste, Bordeaux rosé	225,00
Chateau de Bonhoste, Bordeaux, rød	225,00

Snup en bag næste gang du er i kælderen – det kommer du ikke til at fortryde.

Alle vore bags smager bedst indenfor 2-4 uger (afhængigt af opbevaring) efter åbning, men eller op til både 6-8 mdr. i uåbnet stand.

Vi ønsker alle jer – vore gode og loyale kunder – en rigtig dejlig og varm sommer!

Åbningstider: "Når vi er hjemme"!