

Forår forude?

"Den hårdeste og længste vinter i mands minde...." ja, overskrifterne buldrer løs og vi bliver atter mindet om at vi faktisk har haft en lang, kold og mørk vinter. Men det har på mange måder også været behageligt med noget ordentlig vinter, fordi det hele så kører i et lidt lavere gear end ellers. Vi må pludselig til at tage hensyn til naturens kræfter (og hinanden, når man pludselig har behov for lidt hjælp i vintervejret.). Og det er da egentlig meget hyggeligt!

Og den indendørs hygge med ild i brændeovnen, suppleret af et godt, kraftigt glas vin til en lækker simret, er jo heller ikke til at tage fejl af. Så den barske vinter er vel ikke så skidt, at det ikke er godt for noget andet?

Men nu trænger vi også til at se lyset (!) igen og man må sige, at bare det faktum, at der nu er lyst til kl. 18.00 er i sig selv et godt tegn. Snart viser de første rigtige forårsdage sig, og så skal vi til at have gang i havesystemerne igen. Rosévin på terrassen og grillrøg i haven!

Men inden da er der for mange nogle mærkedage, som skal afvikles, f.eks. konfirmationer, eksamener mv.

Lad mig her henlede opmærksomheden på vores rådgivning indenfor festvine, hvor du blot kommer med menuen, - så skruer vi en god vinmenu sammen til den. Resultat? Ja, det er glade gæster, som oplever den store nydelse i det optimale match mellem god mad og gode vine. Så, væk med de billigste vine fra supermarkederne eller grænsekøbmanden - du skuffes sammen med dine gæster! Kig forbi os og lad os sammen skabe en succès!

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

- Winemakers Dinner!
- Månedens producent!
- Åben vinsmagning!
- Stjernerne funkler dobbelt!
- Kender du én, som holder fest?
- Gode tilbud fra Rhône!

Du ønskes fortsat god læsning!

Winemakers Dinner!

Som tidligere annonceret afholder vi i samarbejde med to af vore vinproducenter en såkaldt **Winemakers Dinner d. 18.03.10** på rest. **Michael D.** på Papirfabrikken i Silkeborg. Her vil vort nye Alsace-hus **Domaine Kientz** blive præsenteret og vi vil smage på et udvalg af vinene herfra.

Dernæst tager **Cave Gigondas** over og præsenterer en række markante og kraftige vine fra det populære Cru-område i Rhône-dalen. Vinene fra både Alsace og Gigondas vil blive ledsaget af lækre, små retter som er komponeret til netop de præsenterede vine.

Skulle du ikke have fået meldt dig til inden fristens udløb, er der stadig enkelte ledige pladser til **650**

kr./delt. - alt inklusive. Send os en mail, hvis du har lyst at være med til dette spændende arrangement.

Månedens producent!

Næsten hver gang jeg nævner området **Cahors** for kunder, begynder en del af dem at trække på smilebåndet, fordi det er her at Prinsen's vin kommer fra og den plejer jo at være hård og utilnærmelig! Det er oplevelsen hos mange - ind til de så smager vinene fra vore gamle venner på **Chateau du Gaudou**. Så overgiver de sig...

For familien Durou var faktisk en af vore allerførste leverandører i 2002, hvor vi startede Cavalcade Vine. Vi tog vinene hjem, fordi man for en fornuftig pris får meget flotte vine, som både er "omgængelige" og fuld af terroir-smag (i modsætning til mange oversøiske Malbec-vine).



Chateau du Gaudou er et ægte fransk slot: smukt og stateligt!

Nu har vi taget vinene hjem igen, fordi de på mange måder overgår meget andet vin i samme prisklasse. De er elegante, kraftige og har fået en behandling, som kun er prinser værdige ☺

Tilmed er vi i stand til at sælge vinene billigere her i landet, end ved staldøren i Frankrig - simpelthen fordi vi bliver tilbudt gode priser, i håbet om at få udbredt den gode historie om Cahors-vinene i Danmark. Til sammenligning sælges der masser af Cahors-vine i langt mere kvalitetskræsnede lande som England og USA, og det er fordi de har øjnene åbne for den gode kvalitet til pengene.

Vi har taget Gaudou's tre hovedvine hjem:

Tradition, 2007: Mørk og klar farve, kaldes den "sorte vin". Duften har tydelige præg af modne Malbec-druer og terroir, ligesom smagen giver nyderen et behageligt indtryk af en moden vin fra en topårgang. **55 kr./fl.**

Grande Lignée (Prestige), 2007: Meget mørk farve. Pikant duft af friske tobaksblade og moden drue fra hhv. Malbec og Merlot. Smagen er ekstremt lækker, fyldig og med en lang let-fad-præget eftersmag. **68 kr./fl.**

Renaissance, 2007: Er familiens stolthed og ikke uden grund: der er så meget smag pakket ind i vinen, at man kun kan drømme videre. De bedste Malbec-druer er anvendt og den er fadlagret i +12 mdr. Vi sælger vinen 20 kr. under staldørprisen. **95 kr./fl.**

Nu skal du også prøve dem – og du snyder dig selv, hvis du ikke tør! Lad være med at vente på Gaudou...☺

Åben vinsmagning

Foråret er nu (næsten) i fuld gang og vore åbne vinsmagninger fortsætter. Du inviteres hermed til en uformel smagning af et udvalg fra sortimentet samt nogle nye prøvevine.

Søndag d. 7. marts 10 fra 14.30 – ca. 17.30

Så tag din vininteresserede nabo, familiemedlem eller kollega under armen og smag dig igennem vinkælderens lune og hyggelige indre!

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

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

Stjernerne funkler dobbelt!

Efter en lille pause hen over vinteren, har vi igen sendt nogle vine ind til anmeldelse og resultatet er da ikke udeblevet!

For **2. gang** blev vores gode – men billige – Toro-vin **Baco** vinder af ikke mindre end 6 stjerner ud af 6 mulige.

Baco de CoviToro, Toro-Spanien, rød, 2008, 50 kr./fl.

”Smækkert frugtig lækkerbisknen med fuld fart på sine velskabte ynder, der velvilligt oser op af glasset af solbær, brombær, lakrids og chokolade med en lille røget note fra den afmålte tid på træ. Frugten er fuldmoden, men strukturen fast og fokuseret. Eksplosiv stik-mig-et-glas-til faktor” Danske Dagblade, feb. 10



På godt jysk: det er faktisk slet ikke så ringe og så for andet år i træk!

Kender du én, som holder fest?

Så vær rar og fortæl ham/hende om vores herlige vine og gode rådgivning.

Foråret er jo årstiden for mange fester, f.eks. **konfirmationer** og andre vigtige mærkedage. Men også i firmaer, klubber og foreninger afvikles mange fester her i foråret.

Vi leverer mere og mere vin til sådanne fester, fordi vi kan: (citater fra en **supertilfreds kunde!**)

- Give kunder en usnobbet og ligefrem **rådgivning** om de rigtige vine til festmenuen.
- Leverer nogle vine, som **alle gæster kan lide** og som bliver nydt til den gode mad.

- Sælge vine af **høj kvalitet**, uden at værten bliver ruineret!

De argumenter taler da sit eget tydelige sprog!

Herudover har vi skruet et lille **festvins-koncept** sammen, hvor man – ligesom når man vælger menu – kan vælge en vinmenu, med priser som matcher ens pengepung.

Vi tilbyder **vinmenuer fra 65,00 kr. – over 75,00 kr. – til 85,00 kr. pr. ”næse”** – afstemt de ønsker, man som festarrangør måtte have.

Konceptet er nærmere beskrevet på vores hjemmeside. Hvis du ønsker andre vine eller vin-menuer, kan vi sagtens finde ud af det også.

Et lille eksempel – til inspiration: - blandt vore +65 vine:

- **Velkomst:** Cremant (mousserende) eller rigtig Champagne
- **Forret:** Bordeaux eller Côtes du Rhône – hvid
- **Mellemret:** Rosé eller Bourgogne – let rød
- **Hovedret:** Côtes du Rhône, Bordeaux eller Piemonte
- **Dessert:** Asti Spumante eller en god Colheita Port

Kender du nogle, som står overfor vinindkøb til festen, så anbefal dem til os og få en god flaske som tak!

Gode tilbud fra Rhône!

En af vore hovedleverandører, **Cave d’Estezargues**, sydvest for Avignon i hjertet af Rhône har meget stor succes med sine vine, fordi de er kraftige, afbalancerede mellem syre og frugt og har en superpris.

Vi har nu fået endnu et læs vin hjem derfra og tilbyder den nu velmodnede **Domaine de Montagnette**, Côtes du Rhône Villages, 2007 til kun **62 kr./fl.** Det er en rigtig flot vin, som folk falder pladask for og kommer igen efter. Det er de allersidste 2007’ere vi har kunnet få, så en anbefaling blandt vinvenner: køb den nu!

Fra samme dygtige vinmager har vi også fået følgende hjem:

Terre de Mistral, Côtes du Rhône, 08 **48 kr./fl.**

Cuvée des Galets, Vin de Pays, 08 (5 *) **48 kr./fl.**

Domaine de Pierredon, Côtes du Rhône, 08 **58 kr./fl.**
(6 * af 6 mulige – imponerende kvalitet!)

Åbningstider: ”Når vi er hjemme”!



Sønderborgvej 3 J, 8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475 - Fax: 8682 2645

Mail: info@cavalcade.dk - Web: www.cavalcade.dk