

En ny udendørssæson "truer"

Når dagtemperaturerne kommer over de 25°, flytter mange af os udenfor det meste af dagen og nyder de livgivende solstråler i fulde drag. Og når vi så lever udendørs, er nydelsen af god vin endnu større. Fordi vi her med "god samvittighed" kan nyde både hvid-, rosé- og rødvine – såvel med som uden mad.

Husk at vinens temperatur i sommervarmen kan snyde lidt, så vi kan anbefale dig at købe en thermo-flaskekøler, som du efter endt ophældning i glasset, kan placere flasken i, så din hvid- eller rosévin ikke senere når op på kogepunktet. Der findes mange, ganske billige af denne slags kølere, som kan købes i isenkræmmerbutikker.

Dernæst kan vi anbefale dig at holde fast i de rigtige temperaturer på vinene, som er:

Hvid- og rosévin (ud af køleskabet 5 min. før brug) serveres optimalt ved **8-12°**

Rødvín (lette – prøv at lægge dem i køleskabet!) **13-16°**

Rødvín (kraftige – lad dem blive i skyggen!) **16-18°**

Vi har mange forårs- og sommervine hjemme nu, så kom ud af vinterhi'et og smag på vores lækre vine, og du vil straks føle dig i sommerhumør ;-)

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

- Rosé'erne er landet!
- Åben sommer vinsmagning!
- Den Franske Lilje – igen!!!
- Månedens producent!
- Bag-in-box'ning!

Rosé'erne er landet!

Foråret *har* stukket næsen frem nogle gange i år, for så senere at trække sig skyndsomst tilbage igen. Men nu er den vist ved at være sikker - og lige så sikkert er så, at rosésæsonen er skudt i gang. I år kan vi således præsentere p.t. 3 forskellige rosé'er og 1 mere lidt senere.



Lad os kort introducere dem – i prismæssig rækkefølge:

1. Chateau de Bonhoste, Bordeaux Rosé: Vores klassiker og nok pastoratets mest populære sommervin. Som altid er den: en frisk, feminin og flot rosévin, med smuk balance mellem moden frugt og let syre. Er både god som terrassevin og til mad. Den tager alle med storm! **Pris: 48 kr./fl.** (samme pris for 5. år i træk!)

2. Les Grandes Vignes, Côtes du Rhône: Er den rustikke, men fyldige og ganske kraftige rosé med masser af "det hele". En "powerrosé", som allerede har imponeret mange. **Pris: 60 kr./fl.**

3. La Font Louisiane, Côtes du Rhône: Smækker og fyldig sag, med fornem balance mellem frugt og syre, hvilket gør den nem at drikke og samtidig med en god fyldighed. **Pris: 60 kr./fl.**

4. Domaine Maby, Prima Donna, Tavel: Alene navnet, Prima Donna, indikerer at her er noget særligt. Er rosé'ernes Chateauf. Elegant fylde og med det nødvendige bid i eftersmagen. Vinen blev sidste år udnævnt til at være den bedste Tavel i bladet Decanter. Fremragende vin, når man vil ofre lidt mere på de lyserøde dråber. **Pris: 85 kr./fl.**

Vi tør derfor godt sige, at vi nu har områdets bredeste – og bedste – udvalg i rosé-vine!

Åben sommer vinsmagning!

Idet vi nærmer os sommerferien med raske skridt, betyder det også, at forårets sidste vinsmagning bliver afholdt

Onsdag d. 2. juni d.å. fra 19.30 – ca. 22.30

Tag din vininteresserede kollega, familiemedlem eller nabo under armen og kom til smagningen.

Deltagelse er **gratis** – og uforpligtende!

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

Den Franske Lilje – igen!!!

For første gang deltog vi sidste år i Det Franske Vinråd's kåring af de bedste franske vine på det danske marked. Vi sendte 3 af vore vine ind til bedømmelse – og de 2 gik igennem de professionelle smageres nåleøje. Det var vi faktisk ret stolte over!



Stor var spændingen i år, for her dristede vi os til at indsende 4 forskellige og meget typiske vine og lod de

kritiske smagere kaste sig over dem. Deres dom var hård, men retfærdig ☺, fordi vi **opnåede at få hele 3 vine igennem nåleøjet!** Det er vi i al beskedenhed ganske tilfredse med, så nu kan vi sætte vignetten "Den Franske Lilje 2010" på følgende vine:

Domaine La Montagnette, Côtes du Rhône 62 kr.
Chateau du Gaudou, Grande Lignée, Cahors 68 kr.
Domaine Kientz, Gewurztraminer, Alsace 82 kr.

Månedens vinproducent!

For ca. 1½ måned siden lancerede vi for første gang Alsace-huset, **Domaine Kientz**, i Danmark. Det skete i forbindelse med vores Winemakers Dinner i marts, hvor husets eksportchef Samuel Pollain deltog og præsenterede et udsnit af sine vine.

Producentfamilien har beskæftiget sig med vindyrkning siden 1696, så det er særdeles erfarne kræfter, vi her nyder godt af at handle med.

Selve produktionsarealet er kun på 12 ha. og ligger ved byen Blienschwiller, ca. 30 km. nord for Colmar i hjertet af Alsace. Her dyrker man alle lovlig druesorter i Alsace, lige fra den hvide Sylvaner til den røde Pinot Noir, som så lægger navn til flere varianter af de samme druesortsvine. Selvfølgelig laver man også sin egen Grand Cru vin fra marken Winzenberg, ligesom der også fremstilles en fremragende Cremant d'Alsace.



En 10.000 l. foudre bygges op!

De fleste af vinene hører til i den tørre og halvtørre ende af skalaen, men også de halvsøde og senthøstede vine mestrer man at lave. På den måde er der vin til utroligt mange typer mad, hvilket også dokumenteres af, at Domaine Kientz leverer vin til ikke mindre end 250 restauranter i Frankrig. Som de siger: vores vine er gourmetvine!

Vinene er ikke økologiske, men dyrkes og produceres efter bæredygtige principper – akkurat som mange andre af vores vinbønder i Frankrig. F.eks. håndplukkes druerne og der bruges kun meget begrænsede "hjælpestoffer" i marken. For at højne smagen lagres de fleste af Kientz-vinene i en periode i gamle træfoudres (kæmpetønder) på ca. 10.000 l. stykket.

Vi har følgende vine på lager p.t.:

Sylvaner, 2008	62 kr./fl.
Muscat, 2008	75 kr./fl.
Pinot Gris, 2008	78 kr./fl.
Gewurztraminer, 2008	82 kr./fl.
Riesling, Grand Cru "Winzenberg", 07	100 kr./fl.
Cremant d'Alsace, brut	90 kr./fl.

Det er alle vine af meget høj kvalitet og med fremragende smag, så prøv dem næste gang du bestiller vin hos os.

Bag-in-box'ning!

I løbet af meget kort tid får vi igen friske forsyninger 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...

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

Cave Rochegude, Vin de Pays, hvid	170 kr.
Chateau de Bonhoste, Bordeaux rosé	225 kr.
Cave Cairanne, Côtes du Rhône, rød, 3 L.	140 kr.
Chateau de Bonhoste, Bordeaux, rød	230 kr.
Cave Cairanne, Côtes du Rhône, rød	225 kr.

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

Har du talt med din indre Vindur i dag?

