

**“DEN, SOM VED, HVORDAN MAN SMAGER,
VIL ALDRIG DRIKKE VIN MERE,
MEN VIL SMAGE DENS HEMMELIGHED”**

SALVADOR DALI

Cissus importerer vine fra hele verden og leverer udelukkende til HoReCa-markedet og forhandles eksklusivt gennem Dansk Cater.

Cissus produkter kan altså udelukkende fås gennem AB Catering, BC Catering og inco.

Vi forhandler direkte med vinhusene, hvorved vi ikke kun opnår en konkurrencedygtig pris ved udeladelse af fordyrende mellemed, men også en direkte kontakt til producenten. På denne måde, kan vi i Cissus stå inde for kvaliteten og sætter en ære i at garantere sammenhæng mellem pris og kvalitet.

Da vores kundegruppe er HoReCa, er vinene udvalgt ikke kun efter pris og kvalitet men også i høj grad til at kunne bruges til mad, – altså dér, hvor der fremstilles god mad, bør der kunne serveres god vin!

Fordi Cissus importerer direkte fra vinhusene, har vi har tæt kontakt til vores leverandører – et tillidsforhold, som har gjort, at vi altid er klar til at modtage nye udfordringer.

Som vinimportører er Cissus primære opgave ikke udelukkende at identificere og importere vinene, men i høj grad også at servicere vores kunder

– og deres kunder. Derfor fremstiller vi gerne vinkort efter ønske, afholder smagninger for personale – alt sammen for vores fælles interesse i udbredelse af vinkendskabet og deraf følgende mersalg!

Af denne grund udarbejder Cissus også månedlige nyhedsbreve som inspiration til vores kunder, og en dertilhørende månedlig inspiration på en udvalgt vin i fokus, som kan ses på hjemmesiden, Cissus' Facebook side eller sendes direkte til kunderne.

Vi hjælper gerne med at lave vinkort, månedens vine og andet i måtte have brug for i den henseende – kontakt os endelig for spørgsmål eller assistance.

Cissus er familiefirma – hvor Maria er datteren!



MARIA KELLER

BUSINESS DEVELOPMENT, CAND.MERC.INT.

MOBIL: 2048 4312

MAIL: MK@CISSUS.DK

Maria tager sig af al marketing, fx nyhedsbreve, GS1, udarbejdelse af vinkort, messebrochurer, annoncer, messer, FB, hjemmeside, o. lign. Al assistance til konsulenter, inkl. samkørsel til kundebesøg. Maria varetager ordremodtagelse og modtager gerne ordrer på: ordre@cissus.dk.



LENE NISBETH NIELSEN

KONSULENT/IMPORTØR

MOBIL: 2168 4312

MAIL: LNN@CISSUS.DK

Lene er den "omkringfarende" konsulent, der besøger enhver kunde med interesse i at høre om Cissus vine og muligheder. Lene deltager også gerne på kundebesøg, hvis ønsket.



JØRGEN STEEN NIELSEN

ØKONOMI

MOBIL: 2168 4314

MAIL: JSN@CISSUS.DK

Jørgen varetager økonomi.



MORTEN VESTERGAARD-POULSEN

IMPORTØR, CAND.MERC.IB

MOBIL: 2679 5574

MAIL: MVP@CISSUS.DK

Morten varetager indkøb og processer, samt udvikling af forretningen, sammen med resten af teamet.

FRANKRIG	1
CHAMPAGNE BOUCHÉ PÈRE ET FILS	1
GÉRARD NEUMEYER, ALSACE – ØKO	3
CHÂTEAU ROYLLAND, SAINT EMILION GRAND CRU, BORDEAUX	5
PONT DE GUITRES, LALANDE-DE-POMEROL	5
CHÂTEAU LANDEREAU, BORDEAUX	6
DOUDET NAUDIN, BOURGOGNE	7
CHATELAIN, LOIRE	10
DOMAINE DU PÈRE CABOCHE, CHÂTEAUNEUF DU PAPE OG RHÔNE	10
ROCCA MAURA, VIGNERONS DE ROQUEMAURE, RHÔNE	11
FOUASSIER, SANCERRE – ØKO	12
DOMAINE DE TAVERNEL, GARD	12
LE MASNUY, PAYS D’OC	13
CHÂTEAU D’OLLIÈRES, PROVENCE	13
ITALIEN	14
SGARZI LUIGI	14
TEO COSTA, PIEMONTE	17
DIVERSE ITALIEN	18
LA CANTINA BOSIO	20
ROCCA DEI FORTI, TOGNI SPUMANTE	20
REGUTA PROSECCO	21
SPANIEN	22
BODEGAS LAMBUENA, RIBERA DEL DUERO	22
MAGUS, RIBERA DEL GUADIANA	22
CT EN CLAVE, GROUPO TERRAMAGNA, JUMILLA, ALICANTE	23
BODEGAS VERDÚGUEZ, TOLEDO, LA MANCHA	24
TYSKLAND	25
SCHMITT SÖHNE	25
ØSTRIG	26
WEINGUT STIFT KLOSTERNEUBURG	26
WEINGUT KERINGER	27
CHILE	28
CASA SAULITA	28
USA	28
GOLD COUNTRY, CALIFORNIA	28
AUSTRALIEN	29
FARMERS CHOICE	29
HEDVINE OG DESSERTVINE	30
PORTVIN	31
LORETO	31
AMAVEL COSTA	31
SHERRY	33
MADEIRA	33
MARSALA	33
SMÅ FLASKER	34
25 CL	34
CANTINE SGARZI LUIGI, ITALIEN	34
PETIT, PAYS D’OC, FRANKRIG	34
LA VIE EN BIO, ØKO, FRANKRIG	34
20 CL DÅSER	35
SGARZI LUIGI CIAO	35
18,7 CL	36
SGARZI LUIGI	36
DOMAINE PEIRIÈRE	36
PET-PLASTIKFLASKE	36
ALKOHOLFRI VIN	37
ZERO – UDEN ALKOHOL	37
REMOVED – UNDER 0,5% ALKOHOL	37
STORE FORMATER	38
TETRAPAK 1 LITER	38
VILLA ROCCA	38
BIB 3 LITER: FARMERS CHOICE, AUSTRALIEN	38
BIB 3 LITER	38
ØKO BIB 3 LITER, ITALIEN	39
BIB 5 LITERS: ROCCA MAURA, FRANKRIG	39
BIB 10 LITERS: ROCCA MAURA, FRANKRIG	39
BIB 10 LITER: SGARZI LUIGI, ITALIEN	39
BIB RIVILLA, SPANIEN	39
CIDER	39
CIDER FRA BRETAGNE MED LAV ALKOHOLPROCENT	40
”CIDER” – UDEN ALKOHOL – ØKO	41

Frankrig**Champagne Bouché Père et fils**

Familieejet champagnehus med faderen José Bouché og den nye generation med sønnen Nicolas Bouché i spidsen. Baseret i Pierry igennem 4 generationer med 30 hektarer vinmarker, der er lokaliseret i det bedste terroir i Champagne. De bruger al deres erfaring i at producere elegante og delikate champagner, udviklet under streng overensstemmelse med champagne-traditionen. *Méthode Champenoise* er den traditionelle champagne-metode, hvorpå Champagne og visse mousserende vine produceres. Efter den første fermentering og flaskelagring sker der en sekundær fermentering i flasken. Denne sekundære fermentering aktiveres ved tilsætning af gær og sukker. I den periode bliver flasken vendt på hovedet, så de ikke-fermenterede (og tungere) stoffer lægger sig ved åbningen. Efter remuage ("rysten") fryses flaskehalsen, og den åbnes hurtigt, så de ikke-fermenterede rester kan tømmes. Flasken proppes igen, og påsættes et trådnet, for at proppen ikke skal springe af før tid under den stadige frigøring af kuldioxid.

Champagne, Brut, Bouché Père & Fils, Cuvée Réserve**GULD MEDALJE VED GILBERT & GAILLAR (87/100 POINT)**

Druer: 50% Chardonnay, 30% Pinot Noir, 20% Pinot Meuniers.
100% Cuvée (1. pres druer) Vol. 12%

Smuk gylden farve. Dufter af meget mere end bobler! Rig duft af nyplukkede pærer og ristede mandler. Smagen er blød,

behagelig og fyldig. Velegnet som aperitif eller til måltidet – gerne pasta med lyst kød og alt fra havet og sushi. Champagne – når der skal fejres!

75 cl Varenr. 26211/216114

37,5 cl Varenr. 26113/

MAGNUM 150 cl Varenr. 26214/277581

**Champagne, Brut Rosé, Bouché Père & Fils, Cuvée de l'été par Excellence****GULD MEDALJE VED GILBERT & GAILLAR (89/100 POINT)**

Druer: 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier.
100% Cuvée (1. pres druer) Vol. 12%

Smuk og klar rosa laksefarve. Fine og delikate bobler. Meget frugtige duftaromaer af røde frugter og vilde jordbær. Smagen er afbalanceret med god syre. Skøn friskhed og sprødhed kombineret med vedvarende eftersmag. Velegnet som aperitif, til måltidet med lyst kød og desserter med røde frugter. Rosé champagne når det er bedst!

Varenr. 26220/260572

Champagne, Blanc de Noirs, Bouché Père & Fils, Brut Nature

Druer: 80% Pinot Noir & 20% Pinot Meunier. Vol. 12%

6 års lagring i kældrene på slottet.

Blanc de Noirs ("Hvid på røde druer") er en udsøgt fornøjelse: De flotte og klare toner fra Pinot Noir og Pinot Meunier træder elegant igennem denne udsøgte fornøjelse af en Champagne.

En Champagne for kendere! stil og elegance med rene Champagne-mineraler. Velegnet som aperitif eller med fisk og skaldyrretter.

Perfekt til østers - bedre findes simpelthen ikke!

Varenr. 26225/274109





Champagne, Demi Sec, Bouché Père & Fils

Druer 50% Pinot Noir, 40% Chardonnay, 10% Pinot Meunier. Vol. 12%
Demi Sec betyder halv tør, men betegnelsen halvsød er mere dækkende i denne sødere Champagne.

Man benytter mere sukker i produktionen af en Demi Sec. I en almindelig brut Champagne ligger indholdet af sukker på 6 -15 gram/liter og i en Demi Sec er indholdet på 25 - 50 gram/liter. Altså en sødligere champagne. Velegnet til desserter, men også til foie gras!
Varenr. 26215/274702



Champagne, Millésime 2008, Bouché Père & Fils

Druer 50% Pinot Noir & 50% Chardonnay. Vol. 12%

6 års lagring i kældrene på slottet.

Bouché laver kun denne Champagne, når der er exceptionelt gode årgange. Nøje udvalgte druer for at lave en fantastisk blanding. 6 års lagring giver en utrolig kompleksitet i aroma og giver smagsnuancer såsom ristet toast. Nyd denne flotte Champagne til maden. Velegnet til kylling og perlehøne såvel som alene til aperitif for kyndige champagne-drikkere!

Varenr. 26230/274704



Champagne, Cuvée Saphire, Bouché Père & Fils

GULD MEDALJE VED GILBERT & GAILLARD (90/100 POINT)

Druer 75% Chardonnay, 20% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier. Vol. 12%

10 års lagring i kældrene på slottet.

Specielt udvalgte druer på tværs af årgange fra de ældste vinstokke. Flot klar gul farve. Fin aroma med delikat åbning med toner af citronmarmelade. Fyldig smag med præcis balance og vedvarende friskhed. Fyldig med finesse – en virkelig flot Champagne.

Velegnet til exceptionelle lejligheder!

Varenr. 26235/285206





Gérard Neumeyer er tredje generation af viden om og passion for Alsace-vine. Vingården ligger på bakken i Molsheim, og Gérard Neumeyer yder den fineste omhu nødvendig for, at hans marker kan blomstre fuldt ud. Gérard Neumeyer ved, hvordan man kan tage sig af vine med den styrke og handlekraft, der g r en ekstraordinær  rgang. Et generøst og lidenskabeligt engagement og Gérard Neumeyers konstant udelte opmærksomhed, inspirer hans jord til at producere de fineste vine.
Fra høst 2012 certificeret økologisk landbrug.



Alsace Riesling, "Les Hospices", Domaine Gérard Neumeyer

Drue: 100% Riesling. Vol. 12,5%

Stolt og streng i stilen, st lagtigt anstrøg af syre, kold som blankt metal, st nket med citron og gnedet med  ble. Tør og rank. Strukturen er frisk og syrlig, noget man sætter pris på fra første glas til sidste dr be, fordi vinen samtidig har en behagelig bredde og fedme. Denne noble struktur sammen med den delikate frugt g r vinen til den ideelle partner, når det gælder finere gastronomi.

Riesling fra Alsace har en karakteristisk smag som udvikler sig intenst i vine fra visse terroir.

37,5 cl Varenr. 25133/79469

75 cl Varenr. 25130/78009



Alsace Pinot Gris, "Le Berger", Domaine Gérard Neumeyer

Drue: 100% Pinot Gris. Vol. 13%

Rigt smagende Alsace-hvidvin med fast frugt og blid kompleksitet.

Fremstillet udelukkende på Tokay Pinot Gris-drue fra det nordlige Alsace. Gylden vin med strejf af honning, som blødgør og fordyber den tiltalende ferskenfrugt – let røget i duft og smag, som g r denne vin tiltalende.

Varenr. 25152/213682



Alsace Pinot Blanc, "La Tulipe", Domaine Gérard Neumeyer

Drue: 100% Pinot Blanc

Lys gul farve med grønlige nuancer. Klar og funklende. Duften fris og frugtig med noter af fersken og blomster. Smagen er behagelig, blød og med god syre.

Varenr. 25155/215110



Alsace Gewürztraminer, "Taureau", Domaine Gérard Neumeyer

Drue: 100% Gewürztraminer

Blomstrende duft af roser, grape samt lychee og mango. Smagen er tyk af rigdommen på orientalsk frugt og honning og dog en t r vin!

Varenr. 25162/215109



**Alsace Riesling, Grand Cru Bruderthal, Domaine Gérard Neumeyer**

Drue: 100% Riesling. Vol. 13%

Hvorend Riesling plantes, kaldes den for "vinens konge". Riesling er den mindst tilnærmelige, den mest hovmodige, den langsomste til at udvikle sig og den mest reserverede af væsen!

Blandt Alsace vindyrkere er det den mest ærede druetype. Som vinen modnes, udvikler der sig et rent, kraftig honningpræg, og en nøddeagtig tyngde, som balancerer syren, som selv langsomt bliver citronskalsagtigt, samt den ganske umiskendelige skarpe duft af petroleum's dampe!

Varenr. 24050/94328

**Alsace Pinot Gris, Grand Cru Bruderthal, Domaine Gérard Neumeyer**

Drue: 100% Pinot Gris. Vol. 14%

Det er en gylden vin, som ofte ser for mørk ud for sit eget bedste. Syreindholdet er lavt, men det forhindrer ikke vinen i at lagre brillant. Strejf af honning, som blødgør og fordyber den tiltalende ferskenfrugt.

Velegnet til foie gras!

Varenr. 24057/241759

**Alsace Gewürztraminer, Grand Cru Bruderthal, Domaine Gérard Neumeyer**

Drue: 100% Gewürztraminer. Vol. 13%

Spontan gæring med temperaturkontrol.

Solen og den kalkholdige jord giver vinen fine mineraler og elegant saltholdighed. De subtile eksotiske noter med en underliggende tone af gule frugter giver en flot blødhed i smagen. Afsluttes med elegante salte og krydrede toner.

Velegnet til foie gras!

Varenr. 24058/248593

**Crémant d'Alsace, Brut, Chardonnay, Domaine Gérard Neumeyer**

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 13%

En excellent Crémant d'Alsace. Tør, let "champagne-agtig" – smager næsten som om, der var fadlagring. Fin, tør struktur. Smager af Chardonnay!! Raffineret som aperitif. Frisk og diskret frugtsmag med den prikkende fornemmelse fra fine små bobler.

Crémant d'Alsace markerer de små og større begivenheder i livet!

Varenr. 25175/211276



Château Roylland, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux

Château Roylland er en anerkendt Saint Emilion Grand Cru beliggende kun få skridt fra den idylliske og pittoreske middelalderby som Saint Emilion er. Château Roylland ligger centralt med flere store Grand Cru-slottet omkring sig, Château Angélu, Berliquet, Beauséjour, Canon, Magdelaine, Quintus, er bare nogle af de nærmeste naboer. Ejerne Martine og Jean-Bernard Chambard overtog Château Roylland i 2010 og har siden gennemført betydelige renovationer både på selve slotsbygningen men også gennemgribende renovation af produktion, kældre og investeringer i vinmarkerne. En af verdens førende ønologer, Jean-Philippe Fort fra Michel Rollands laboratorium, fungerer som konsulent på vinproduktionen, så familien Chambard kan realisere deres drøm om Château Roylland som en ægte Saint Emilion Grand Cru med frugt og kraft.



Château Roylland, Saint Emilion Grand Cru

BRONZEMEDALJE VED CONCOURS DE PARIS 2014

Druer: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Vol. 14,5%

Håndhøstede druer. Vinstokkene er i gennemsnit 15 år gamle. Malolaktisk fermentering.

18 mdr. på Michel Rollands sammensætning af fade; træsort, brænding osv.

Vinens volumen udtrykker Château Royllands terroir/jordbund flot kombineret med smagsnuancer af mørke svesker. En helt igennem gennemført og klassisk Saint Emilion Grand Cru med alt, hvad det indebærer af egetræsfade, tanniner og i fuldkommen perfekt balance med frugt og fylde kombineret med Merlot'ens blødhed. Bør prøves!

Varenr. 20480/240527

Pont de Guitres, Lalande-de-Pomerol

Lalande-de-Pomerol er en appellation i Bordeaux-regionen i det sydvestlige Frankrig. Det dækker røde vine fremstillet i et område lige nord for den mere prestigefyldte Pomerol titel, i området øst for Bordeaux kendt som "Libournais". Merlot vokser succesfuldt på denne type jord, så det er her, at de bedre Lalande-de-Pomerol vine er produceret.



Château au Pont de Guitres, Lalande-de-Pomerol AOC Bordeaux

Druer: 100% Merlot. Vol. 14%

Fadlagret.

Lalande-de-Pomerol ligger nord for Pomerol grænsende til Montagne-Saint-Emilion mod øst. Vinen er produceret udelukkende på Merlot-druen.

Dybrød farve. Fyldig, let krydret duft med strejf af frugtsødme. Intens, fyldig smag af modne solbær, der afsluttes med krydret eftersmag. Stor kompleksitet og virilitet, fyldig krop - en rigtig "herre-vin".

Varenr. 20600/207846



Château Landereau, Bordeaux

AOC Bordeaux Supérieur blev skabt i 1943, og dækker sammen med AOC Bordeaux et meget stort areal på 60.000 hektar i hele departementet La Gironde. For at blive godkendt som AOC-vin, bliver vinen prøvesmagt af en kommission bestående af en vinbonde, en vinkøbmand og en ønolog. Vinene med AOC Bordeaux Supérieur skal opfylde et strengere krav til alkoholindhold (min.10,5%) og høstudbytte per hektar (-10%). Kvaliteten er mere ensartet end AOC Bordeaux og består næsten udelukkende af røde vine lavet på druesorterne Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec og de mere sjældne Petit Verdot og Carmenère.

Ejer: Vignobles Baylet: Henri Baylet (og nu hans søn Michel) har ejet Château Landereau siden 1959. Der er tilkøbt vinmarker, ejendommen er nu 27 ha.



Château Landereau Prestige, AOC Bordeaux Superieur

CERTIFICERET HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HØJ VÆRDI FOR MILJØET)

Druer: 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon. Vol. 13%

16 til 18 måneder på egetræsfade.

Flot aroma af modne røde bær. Fyldig og smagfuld i munden. Rene og duftaromaer med balance i tanninerne, flot lang eftersmag, men dog frisk. Exceptionelt potentiale.

Varenr. 20758/285094



Château Landereau, AOC Bordeaux Superieur

SØLVMEDALJE VED CONCOURS MACON

** GUIDE HACHETTE 2012

Druer: 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc. Vol. 14%

Fadlagret i 12 mdr. Druerne er delvist håndplukket. Vinifikationen i rustfri stål tanke. Filtreret forsigtigt, så alle mineraler forbliver i vinen. Flasket på slottet. Brillant mørkerød farve. Utrolig velduft af røde og sorte frugter/bær. Fyldig og meget velafbalanceret. God og lang eftersmag.

75 cl Varenr. 20755/205858

6 fl. i trækasse fra slottet: Varenr. 20780/211308



Château Landereau Blanc, Entre-deux-Mers

GULDMEDALJE VED CONCOURS DES BORDEAUX

Druer: 50% Semillon, 30% Sauvignon Blanc, 10% Sauvignon Gris, 10% Muscadelle. Vol. 13%

Både maskin- og håndplukkede druer. Maceration 12-24 timer. Køles til 6°. Vinifikation under temperaturkontrol (16-18°). Ventet nogle uger, før vinen flaskes. Velegnet som aperitif, men også til fiskeretter samt røget fisk. Smuk let gul farve. Duften intens af blomster med noter af grapefrugt og ananas. Føjelig i munden, fyldig, harmonisk med fin eftersmag af modne frugter.

Varenr. 20750/225844



Doudet Naudin, Bourgogne

Doudet Naudin har siden grundlæggelsen i 1849 bevaret sin uafhængighed, og er til stadighed ejet af Familien Doudet. Doudet Naudin kan dermed holde sin valgte kurs og bevare identiteten uden påvirkninger udefra, men dog med megen opmærksomhed og god sans for vinproduktionen. Doudet Naudin søger ikke at udvide volumen eller omsætning, og Doudet Naudin går ikke på kompromis med vinfremstillingen eller produktet. Doudet Naudin ligger i den oprindelige ejendom i centrum af Savigny - i hjertet af Côte d'Or i Bourgogne. Doudet Naudin har autentiske kældre, hvor de ældste dele stammer fra 1820. Således har alle flasker bedst mulige betingelser. Vinfremstillingen er primært baseret på respekt for hvert klima. Kun produktion i små mængder kan respektere det oprindelige "terroir". Doudet Naudin har tilpasset de samme principper for vinfremstilling som producent som for domænet, nemlig ud fra devisen om trofasthed overfor oprindelsen. Grundet sin lange historie og gamle kældre ideelle for vinlagring, har Doudet Naudin stadig et betydeligt antal gamle årgange. De ældre årgange går helt tilbage til 1929.

Doudet-Naudin Chardonnay

GULD MEDALJE VED CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2017

GULD MEDALJE VED VIN DE FRANCE 2015 OG 2016

Drue: Chardonnay. Vol. 13%

Vin de France

Denne hvidvin er lavet som huset Doudet Naudins hvidvin og indbyder til glæde. Duften er frisk og frugtig. Doudet Naudins erfaring med Chardonnay siden 1849 kommer til udtryk i denne generiske hvidvin på den klassiske Bourgogne-drue.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 21470/227215



Doudet-Naudin Pinot Noir

SØLV MEDALJE VED VIN DE FRANCE

BRONZEMEDALJE VED DECANTER WORLD WINE AWARDS

Drue: Pinot Noir. Vol. 12,5%

Vin de France

Denne rødvin er lavet som huset Doudet Naudins rødvin og er en delikat pinot noir. Frisk og frugtig og meget tiltalende i al dens harmoni. Duften er frisk og frugtig. Doudet Naudins erfaring med Pinot Noir siden 1849 kommer til udtryk i denne generiske rødvin på den klassiske Bourgogne-drue.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 21475/237683



Doudet-Naudin Rosé

Drue: Pinot Noir. Vol. 12,5%

Vin de France

Denne rosévin er lavet som huset Doudet Naudins rosévin med en smuk sart laksefarve og nem at drikke. Duften er frisk og frugtig. Doudet Naudins erfaring med Pinot Noir siden 1849 kommer til udtryk i denne generiske rosévin på den klassiske Bourgogne-drue.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 21472/252826



Chablis, AOC, Doudet Naudin, Bourgogne

SØLV MEDALJE VED DECANTER WORLD WINE AWARDS

ANBEFALET VED INTERNATIONAL WINE CHALLENGE, IWC

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 13%

100% malolaktisk gæring.

Perfekt skoleeksempel på en Chablis: Skarp som stål, aromatisk men med en undertone af rig dybde, som gør Chablis til en unik vin. Rig moden duft af melon og æble kommer frem fra denne vægtige Chablis. Mineraler og fylde dominerer smagen, der også har det stålagtige strejf, som ofte associeres med Chablis. På trods af dette er syre og alkohol velafbalanceret.

Varenr. 22195/33040



**Chablis 1^{er} Cru, "Montmains", Doudet Naudin, Bourgogne**

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 13%

Malolaktisk gæring.

Når man smager den ægte vare, ved man det instinktivt! Chablis er streng i stilen, duft af grønt æble, vidunderlig kompleks mineralsk ryggrad. En fin, markant, klassisk hvid Bourgogne. Smuk strågylden farve fremkommer med honningsødme og cremet aroma. Duft af æble og melon og elegant finish, blød og rund. Strukturen vier kvaliteten af en 1er Cru, og vil udvikle sig til en rig Chablis-stil!

Varenr. 22185/231937

**Pernand-Vergelesses, "Les Pins", Domaine Doudet, Bourgogne**

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 13%

Fadlagret. Vielle Vigne.

Bare et par km nord for Aloxe Corton ligger denne lille landsby skjult bag selve Corton-højen. På bakkerne og markarealet kaldet "Les Pins" – pinjerne - gror Chardonnay-druerne til fremstilling af denne vin. "*Spændende flintagtig sub-charlemagne-karakter!*" Det må dog for fuldstændighedens skyld tilføjes, at dele af Corton og Corton-Charlemagne faktisk ligger på jord, der hører ind under kommunen Pernand-Vergelesses. Om dette har givet resten af vinene et mindreværds kompleks, vides ikke. Stilen er klassisk stram, frugtig med flot fadsmag – god koncentration og balance. Her er drue – fad – terroir forenet i en flot hvid Bourgogne!

Varenr. 21580/255848

**Pernand-Vergelesses, 1^{er} Cru, Sous Frétilles, Domaine Doudet**

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 13%

12 mdr. på fad.

Gylden gul krystalklar farve. Kraftfuld duft med flot personlighed karakteriseret ved elegance og volumen. Nuancerne af hvide og gule blomster akkompagneres af dufte af honning, akaciehonning, mandler og eksotiske frugter. Smagen er fyldig, lang og meget rig. Vedvarende og flot smag med autentisk stil. En afslutning med citrus gør denne rige og elegante vin komplet. Velegnet til alle delikate retter med fisk og skaldyr, foie gras eller simpelthen som aperitif: Superb!

Varenr. 21590/246749

**Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru, En Redrescul, Domaine Doudet****BRONZEMEDALJE VED CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE DE MACON**

Drue: Chardonnay. Vol. 13%

13 mdr. på fransk eg.

En flot krystalklar gul farve. Duften er virkelig flot og udtryksfuld med blandede nuancer af: hvide frugter, nødder, citrus og sten. Med sin egen identitet og dens interessante balance viser denne vin oprigtig karisma. Smagen er personlig – den kan umuligt efterlade ligegyldighed! Velegnet til lette retter: fisk, delikatesser, skaldyr og fjerkræ i creme sauce.

Varenr. 21600/255853

**Meursault, Domaine Doudet**

Drue: Chardonnay. Vol. 13%

11 mdr. på egetræsfade.

Håndhøstet.

Omkranset af Volnay mod nord og Puligny-Montrachet mod syd, så er de bløde bakker i Meursault perfekt til at producere en af verdens flotteste hvidvine.

Gylden og flot klar farve. Blomsterdufte med toner af vanilje, der åbner for hvide blomster og æble. Smagen er behagelig og blød, men dog kraftfuld og afbalanceret med friskhed og en elegant og imponerende stil.

Afslutningsvis flotte og delikate tanniner.

Meursault er uden tvivl vinen til fisk! Velegnet til alt fra grillet aborre med sauce til fjerkræ, kalv – ja alverdens lækre gastronomi.

Varenr. 22197/324597

Savigny-lès-Beaune 1^{er} Cru, Aux Guettes, 2011, Domaine Doudet**GULD MEDALJE VED CONCOURS DE PARIS****BRONZEMEDALJE VED CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE DE MACON**

Drue: Pinot Noir. Vol. 12%

15 mdr. på fad.

I et kobberstik fra 1703 på Château de Savigny beskrives vinene som nærende, teologiske og sygdomsbekæmpende! Rødvinen er behagelig!!!! *"Der er mange veje til sandheden - - en af dem er Bourgogne."* Karen Blixen 1885-1962.

Varenr. 21640/249561

Hautes-Côtes de Beaune, 2013, Domaine Doudet

Drue: 100% Pinot Noir, Vol. 12,5%

13 mdr. på fad.

Rubinrød farve, frugtig næse, mineralsk som johannesbær, brombær og hindbær. Fine tanniner. Bør drikkes let afkølet.

Varenr. 21630/255849

Gevrey-Chambertin, 2013, Domaine Doudet**1 STJERNE I GUIDE HACHETTE 2018**

Drue: 100% Pinot Noir, Vol. 13%

18 mdr. på fad.

Rubinrød farve med granatrøde nuancer. Duften er meget karakteristisk for denne store landsby i Côte de Nuits. Animalske duftnuancer med underjordens vilde toner. Denne vin er lavet med finesse. Den åbner sig hurtigt med rige tanniner, meget moden frugt, krydderier og en undertone af lakrids. Ikke aggressiv i smagen selvom den er kraftfuld. Moden røde og sorte bær efterlader en diskret animalske toner. Velegnet til rødt kød, fjerkræ, svinekød eller kalv. Særdeles velegnet til kødretter med champignon, andesauce, vildt fjerkræ og marinerede retter.

Varenr. 21660/249563

Aloxe-Corton 1^{er} Cru, Les Guérêts, 2012, Domaine Doudet**GULD MEDALJE VED BURGONDIA AWARDS**

Drue: 100% Pinot Noir, Vol. 13%

17 mdr. på fad.

Rubinrød farve med mørke nuancer. Meget ekspresiv duft med toner af modne mørke bær og tydelige terroir egenskaber. Smagen er meget kraftfuld og smidig. Gode tanniner uden at være aggressive med smagsnuancer af krydderier, modne frugter og animalske nuancer kombineret med jordbunden ("terroir") resulterer i en elegant vaniljesmag. Velegnet til det meste kød (okse, lam og and). Velegnet til de gode retter, hvad enten det er det traditionelle eller mere moderne køkken.

Varenr. 21650/246748

Crémant de Bourgogne, Brut, Doudet Naudin

Druer: Chardonnay og Pinot Noir. Vol. 12%

Jorden og druernes friskhed og elegance er bevaret og udtrykt i denne flotte og klassiske Crémant de Bourgogne. Komplexiteten fra Chardonnay og frugten fra Pinot Noir kombineres flot.

Varenr. 22050/229421



Chatelain, Loire

Loire-dalen omfatter de franske vinregioner beliggende langs Loire-floden fra Muscadet nær byen Nantes ved Atlanterhavs-kysten til Sancerre og Pouilly-Fumé lige sydøst for byen Orléans i det nordlige centrale Frankrig. Indimellem er regionerne Anjou, Saumur, Bourgueil, Chinon, og Vouvray.



Chatelain Desjacques, Rosé d'Anjou AOC Anjou

Druer: 100% Groslot. Vol. 10,5%

Vinmarker vest for Brissac nær den venstre bred af Aubance-floden.

Undergrunden: Kalkrig og leret Loire-undergrund og skifer. Intens rosa farve. Frisk, frugtig, sødmefuld, harmonisk rosévin fra Anjou i Loire-dalen. m/ skruelåg

Varenr. 20305/70448



Chatelain Desjacques, Sauvignon Blanc, IGP, Frankrig

Druer: 100% Sauvignon Blanc. Vol. 12%

Loire dalen er berømt for sine Sauvignon vine. Jordbundsforhold tillader at vinen udtrykker sig fuldt ud og giver aromatisk vin. Velafbalanceret mellem syre og intens citrus frugtsmag.

m/skruelåg.

Varenr. 20308/331683

Domaine du Père Caboché, Châteauneuf du Pape og Rhône

Domaine du Père Caboché ejes af familien Boisson. I gamle dage havde Boisson-familien to professioner på samme tid: De var både vinproducenter og grovsmede. Domænets navn kommer fra den anden profession, idet sømmene til hesteskoene kaldes for "Caboché" på regionens originalsprog. Det var på denne tid kælenavnet for familien Boisson. Før denne tid ejede familien Chambellan domænet, men i 1777 giftede den nuværende ejers forfader, Jean-Louis Boisson sig med Elisabeth Chambellan og blev vinbonde i Châteauneuf du Pape. Lige siden har vi haft vinmarker, der til stadighed er i familiens eje og dermed aldrig er blevet byttet eller solgt fra. De vinstokke, der har overlevet, er nu altså over 100 år gamle og producerer fantastiske vine. I den ældst beplantede parcel blev vinstokkene plantet helt tilbage i 1906. Domænet kommer fra en lang linje af passionerede vinbønder, som har overdraget deres viden igennem generationer. I dag er det til stadighed et sandt familieforetagende med faderen, Jean-Pierre og hans kone Éliane i tæt samarbejde med deres børn, Nicolas og Emilie. De varetager vinstokkene med stor omhu og lagring af vinene kommer fra en bevidsthed om at reflektere bedst muligt deres jordbund og vinbondens arbejde.



Châteauneuf du Pape, Domaine du Père Caboché

SØLVMEDALJE VED CONCOURS DES GRANDS VINS DE FRANCE DE MACON

SØLVMEDALJE VED CONCOURS DES VIGNERONS INDÉPENDANTS

Druer: 80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre. Vol. 14%

Håndhøstede druer. Druerne høstes ved fuld modenhed og omhyggeligt sorteret, kvasen piller fra og derefter let trampet. Temperaturkontrol er permanent under fermentering. Modningen, der er fuldkommen afhængig af høsten, varer omkring 1 måned. Efter samlingen, er vinen lagret på egetræsfade og rustfrit stål tanke i 12 måneder.

Farven er rubinrød med stærke blålige nuancer. Duften er intens og tiltalende, karakteriseret ved modne røde bær, bløde krydderier og lakrids. Smagen er frisk og klar i begyndelsen og derefter en god volumen med fedme såvel som noter af syltede jordbær, salvie og vilde krat. Tanninerne er elegante med en smule peber og stor finesse.

Bør serveres ved 18°C.

Varenr. 18510/240526



Châteauneuf du Pape Blanc, AOP, Domaine du Père Caboché

Druer: 40% Clairette, 30% Bourboulenc, 15% Grenache Blanc, 15% Roussanne. Vol. 14%

Håndhøstede druer. Efter høst sorteres druerne med håndkraft, druerne presses straks efter!

Farven lys gul med grønne strejf. Duften intens og velafbalanceret med strejf af frisk frugt/syltet frugt, såsom hvide ferskner og pærer, efterfulgt af ingefær og havtorn.

I munden er vinen frisk.

Lang og silkeblød eftersmag.

Elegant og smagfuld hvidvin.

Varenr. 18520/306275

Rocca Maura, Vignerons de Roquemaure, Rhône

Hos Vignerons de Roquemaure er mottoet: "Vin er vores ekspertise". Vignerons de Roquemaure ligger omkring tyve kilometer nordvest for Avignon på højre bred af Rhône-floden i departementet Gard. Vine med karakter og autenticitet og generelt kvalitetsprodukter, der kombinerer struktur og erfaring.

**Rocca Maura, AOC Côtes du Rhône Blanc, Vignerons de Roquemaure**

Druer: Clairette, Viognier & Grenache Blanc. Vol. 12,5%

Lys med grønne reflekser. Intens duft af hvide frugter, såsom hvid fersken. Meget aromatisk med smag af fersken og citrus – fyldt med krop, fedme og fylde.

Velegnet til risotto med Karl Johan svampe, filet mignon med flødesovs eller paella.

Varenr. 18148/ 286441

**Rocca Maura Rosé, AOC Côtes du Rhône, Vignerons de Roquemaure**

Druer: 80% Grenache, 20% Cinsault. Vol. 13,5%

Smuk lakse-rosa farve med blålige toner. Duften er intens med noter af solbær og hvide ferskner. Smagen overvældende med eksplosion af smag: små røde bær såsom solbær og hindbær. Lang og harmonisk eftersmag.

Varenr. 18135/211266

**Cuvée 1737, Côtes du Rhône, AOC, Vignerons de Roquemaure**

SØLVMEDALJE VED FOIRE D'AVIGNON 2018

Druer: 60% Grenache, 40% Syrah.

Vol. 14% Fadlagret 8 mdr.

Cuvée 1737: Cuvée betyder vinkar/vinfad. Året 1737 er historisk for byen Rocquemaure's vinproduktion, hvor vineriet er beliggende. Det kongelige dekret anerkender kvaliteten af vinene blandet af druer fra området og alle blandinger af vin fra andre lande blev forbudt.

Dyb mørkerød farve med violette toner. Duft af lakrids, vanilje, røde bær. Smagen er bred, gode tanniner præsenterer rund og silkeblød smag. Strukturen er flot. En udtryksfuld vin med stor smag.

Alt i alt – frugtig, tæt og elegant.

Varenr. 18116/211232

**Rocca Maura BIO, AOC Côtes du Rhône, Vignerons de Roquemaure**

GULD MEDALJE VED FOIRE D'AVIGNON 2016

Druer: Grenache, Syrah, Cinsault & Mourvèdre. Vol. 14%

Økologisk og flot rødvin. Noter af hindbær. Behagelig og ligetil med fløjlsagtige tanniner. Velegnet til charcuteri, fjerkræ eller risotto – alle lejligheder i behageligt selskab med venner og/eller familie.

Varenr. 18140/264048

**Rocca Maura Rosé BIO, AOC Côtes du Rhône, Vignerons de Roquemaure**

Druer: Grenache, Syrah, Cinsault & Mourvèdre. Vol. 13%

Økologisk "saignée" rosé – saignée betyder gastronomisk stil, så denne rosé er uovertruffen til maden. Farven er meget flot dyb pink rosa.

Aromaerne er fyldt med skøn friskhed, friske frugter og ribs samt kirsebær. Smagen er blød og velkommende, samtidig med frisk og frugtig.

Velegnet som apéritif eller til grillede grøntsager, ratatouille eller prøv den til quiche.

Varenr. 18146/325658

**Lirac, Rocca Maura Tradition, AOC Lirac, Vignerons de Roquemaure**

GULD MEDALJE VED VINSOBRES

Druer: Grenache, Syrah & Carignan. Vol. 14,5%

Super flot rødvin. En gennemtrængende rubinrød farve med hindbærrøde reflekser. Ekspressiv duft med veludviklede aromaer af røde bær, fine krydderier og toastet brød. Efter lidt tid i glasset udvikler den noter af konfitterede frugter (appelsiner) og en snert af eukalyptus. Flotte tanniner og generøs alkohol gør smagen konsekvent og frugtig. Velegnet til Confit de Canard, lammekød og svinemørbrad.

Varenr. 18118/274267



Fouassier, Sancerre – ØKO

Grundlagt for flere generationer siden på toppen af Sancerre, gør Fouassier-familien til en de ældste vinavlerfamilier i Sancerre. Jules Fouassier plantede i 1902 Clos Paradis. Han vakte opsigt i vinmarken, da han plantede området med espalier, som vi kender det i dag, men da datidens vinavlere anvendte æsler til at arbejde i marken, og derfor beplantede de små jordlodder i tætte rækker, var Jules Fouassier visionær og plantede med plads imellem. Jules var altid en forløber, og var den første, der brugte kobber og svovl til at kæmpe mod Oidium og dunet meldug. Efter Første Verdenskrig sendte Jules sin søn, Gustave (og kælenavnet Tav), på en læreplads for at lære om handel. I 1923 deltog Gustave i en landbrugsmesse i Paris med nogle kolleger. Ingen kendte vinene fra Sancerre, men denne mindre og ikke-anerkendte vin, betagede allerede dengang en masse personer. I dag strækker Fouassier sig over næsten 132,5 hektarer, hvoraf 80% er den ædle og meget gamle Sauvignon Blanc, og resten er fra den mest delikate og elegante Pinot Noir. Fouassier udfører traditionel dyrkning, der kombinerer de ældste metoder og andre biologiske eller biodynamiske kulturer med de mest moderne i form af udstyr. Nøgleordet er respekt for terroir! Fouassier respekterer miljøet, som er deres værkøj, og som repræsenterer den arv, som de vil give videre til de næste generationer.

**Clos Paradis, Domaine Fouassier, Sancerre****GULD MEDALJE VED CONCOURS DES VINS DE BOURGES**

*** DECANTER 3 STJERNER - RECOMMENDED

Drue: 100% Sauvignon Blanc. Vol. 13%

Vinstokke mellem 15 og 35 år gamle. Udbytte 50 hl/ha.

Vokser på direkte sydvendte skrånninger. Jordbund: 40% ler, 60% kalksten beliggende midt i Sancerre. Jules Fouassier, fremstillede denne vin i fra begyndelsen. 4 generationer har siden fulgt denne tradition.

Livfuld med en bleg farve, imponerende diskret duft af hyldeblomst, vidunderlig forfriskende med smag af nælder, asparges og stikkelsbær.

Kraftig og samtidig frisk og sprød i smagen.

37,5 cl Varenr. 20186/95347

75 cl Varenr. 20183/91299

Decanter
WINE AWARDS**Sancerre Rosé, L'Étourneau, Domaine Fouassier**

Drue: Pinot Noir. Vol. 12,5%

25 år gamle vinstokke. Udbytte 45 hl/ha.

Smuk lys rosa farve. Duft af mineraler, citroner og i slutningen let røg.

Behagelig smag af jordbær og hindbær, god syre. Specialitet på parisiske caféer. Spændende rosévin med klasse!

Varenr. 20188/43432

**Domaine de Tavernel, Gard**

Vinmarkerne er beliggende ved foden af de sydlige skrånninger af Costières, nord for Arles i Sydfrankrig. Middelhavsklima med sol og varme og regnfattigt. Vinhuset har tilhørt Amphoux familien siden 1920. Inden da ejet af en broder til den kendte forfatter Frédéric Mistral. Økologisk drift siden 1988. Ingen insektgift eller kemikalier er brugt siden 1975. En naturlig balance i marken.

**Pont Neuf Blanc, Artisan Vigneron, IGP Gard, Frankrig**

Druer: Vermentino & Muscat. Vol. 12,5%

Druerne høstes og presses til en kold most. Vinificering ved lav temperatur. Liflig og brilliant vin med en intens duft af eksotiske frugter. En rigtig succes!

Velegnet til aperitif, skaldyr, grillet fisk, fisk med lækker sauce, eksotiske retter samt hårde oste.

m/ skruelåg

Varenr. 19122/332289

**Pont Neuf Rouge, Artisan Vigneron, IGP Gard, Frankrig**

Druer: Merlot, Marselan, Caladoc, Syrah & Cabernet Sauvignon. Vol. 14,5%

Kort vinificering af Marselan druer. Lang vinificering af Merlot og Cabernet Sauvignon, Syrah og Caladoc (krydsning af Grenache og Malbec). Traditionel vinifikation. Økologisk kultivering giver en smuk, solid vin med strejf af morel, hindbær og harmonisk balance.

Velegnet til pizza, pasta, grillet kød, hamburgers, eksotiske retter.

m/ skruelåg

Varenr. 19124/332290



Le Masnuy, Pays d'Oc

Vignerons du Narbonnais, ligger i byen Ouveillan omkring 10 kilometer nord for Narbonne i Languedoc. Huset blev stiftet i 1936 og har haft vokseværk siden, men uden at det er gået ud over kvaliteten af vinene. Her produceres hverdagsvine på teknisk højt niveau.



Le Masnuy Blanc, Pays d'Oc IGP

Druer: Chardonnay & Viognier. Vol. 10,5%
Smuk, ren farve med strejf af grønne toner. Delikat og med elegante dufte af hvide blomster – og tørrede abrikoser.
Rig og fyldig i munden med friskhed. Bør serveres ved 10°C.
m/ skruelåg
Varenr. 19110/302248



Le Masnuy Rouge, Pays d'Oc IGP

Druer: Merlot & Cabernet. Vol. 13,5%
Intens lilla farve med strejf af violer samt søde kirsebær, solbær og svesker. Vinøs og fedme med delikate tanniner.
Velegnet til rødt kød, vildt, pizza og pastaretter.
Bør serveres ved 16-18°C.
m/skruelåg
Varenr. 19105/305689



Le Masnuy Rosé, Pays d'Oc IGP

Druer: Cabernet Sauvignon & Grenache. Vol. 13%
En overraskende og frisk rosévin. Smag afslører citrus og kvædegele samt let mynte.
Velegnet til salater eller grillet fisk. Eller blot et glas i utide!
Bør nydes ved 12°C.
m/skruelåg
Varenr. 19115/308369

Château d'Ollières, Provence

Mellem Sainte Victoire og Sainte Baume, ikke langt fra St Maximin, ligger Château d'Ollières. Dette gamle slot er nu en af juvelerne i Provence-appellationen Coteau Varois. I 2000'erne kom familien Roux fra Bourgogne til slottet i Provence med intentioner om at genopbygge det til fortidens omdømme. Efter hårdt arbejde og med gode kundskaber er Château d'Ollières nu at finde omtalt i diverse prestigefyldte vinguides samt på vinkortet på Frankrigs største gourmet restauranter. Château d'Ollières er en gave fra naturen. Druerarterne Syrah, Grenache og Cabernet Sauvignon trives i den lerholdige kalkstensjord og det barske mikroklima. Variationen i temperaturer er befordrende for exceptionelt modnede druer, hvilket resulterer i afbalanceret og koncentreret druesaft og udsøgt sofistikerede vine. Takket være streng og miljøvenlig dyrkning kombineret med traditionelle og moderne metoder, viser bevidner vinene talent og erfaring, der er anerkendt overalt.



Château d'Ollières, AOC Coteaux Varois en Provence, Provence

SØLVMEDALJE VED LE MONDIAL DU ROSÉ 2017

Drue: 50% Grenache & 50% Cinsault. Vol. 12,5%
Håndhøstede druer fra vinmarken beliggende i Ollières, 30 km fra Aix-en-Provence. Klassisk Provence Rosé:



Lys laksefarve, let drikkelig, men med flotte undertoner i smag og duft. Duftaroma af roser. En elegant rosévin med noter af bløde krydderier. En god lang eftersmag.



Provence rosé er et must til sommeren, men kan med lethed nydes året rundt!

75 cl Varenr. 22608/253499

MAGNUM 150 cl Varenr. 22609/253842

JEROBOAM 300 cl Varenr. 22610/253843

Italien

Sgarzi Luigi

Familien Sgarzi har været vindyrkere og vinproducenter i mange generationer i Castel San Pietro Terme, en by beliggende på "vinruten" – en gastronomisk rute – et blandet fladt og bakket landskab, hvor Emilia bliver Romagna. En region, hvor vin har været dyrket fra de ældste tider. De første anerkendelser dateres tilbage til 1933, hvor den nuværende ejers bedstefar, Luigi Sgarzi, havde en lille vingård og leverede vin til de berømte kroer i Bologna, i egetræsfade og på hestevogne. Siden disse tidlige tider har Cantine Sgarzi Luigi altid betragtet ægthed som det vigtigste, og har fortsat med at investere i ejendommen og vineriet ved at kombinere traditionel vinavl med moderne teknologi, ikke kun for at fremme produkterne fra egne vinmarker, men også med Sgarzis indsigt i og erfaring med at levere de bedste italienske vine ude i verden.

Luigi Leonardo, Trebbiano, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**GULDMEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2019**

Druer: Chardonnay og Trebbiano. Vol. 12%

Denne vin viser det perfekte samspil med Chardonnay og Trebbiano-druer og reflekterer omsorgen ved vindyrkning. Vinen er klar, strågul i farven. Bouqueten er frisk og aromatisk, velduftende frugtig karakter. Vinen virker frisk, sprød og dvælende!

Velegnet til husvin

m/skruelåg

75 cl Varenr. 27315/90469

10 liter BIB Varenr. 27395/255000

37,5 cl Varenr. 27399/263352

25 cl Varenr. 27402/261955

18,7 cl Varenr. 27407/277505

**Luigi Leonardo, Rubicone, Cantine Sgarzi Luigi, Italien****SØLVMEDALJE VED MUNDUS VINI 2016**

Drue: Sangiovese. Vol. 12,5%

Vinen har en intens rubinrød farve, en vinøs og delikat duft med en karakteristisk bouquet. Fyldig, demonstrerende den forsigtige blanding af superb udvalgte druer.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

75 cl Varenr. 27311/90468

10 liter BIB Varenr. 27390/255001

37,5 cl Varenr. 27398/263353

25 cl Varenr. 27401/261954

18,7 cl Varenr. 27405/277503

**Luigi Leonardo, Rosato, Puglia, Cantine Sgarzi Luigi, Italien****GULDMEDALJE VED MUNDUS VINI 2012****GULDMEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2012**

Drue: Sangiovese. Vol. 11,5%

Flot klar farve og parfumeret duft.

Velegnet til forretter, charcuteri, lyst kød og uendeligt mange andre retter.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

75 cl Varenr. 27316/313648

25 cl Varenr. 27403/282735

18,7 cl Varenr. 27406/277504



**Valpolicella D.O.C., Cantine Sgarzi Luigi, Italien****SØLVMEDALJE VED MUNDUS VINI 2014 OG 2015**

Druer: 70% Corvina, 30% Rondinella. Vol. 12,5%

Udbytte: 10 ton/Ha.

Valpolicella, der betyder noget i retning af "dalen med de mange kældre", er beliggende i, hvad man kan kalde alpernes sidste krampetrækninger, ved foden af Monti Lessini. Zonen starter nordvest for Verona. Valpolicella er en såkaldt blandingsvin produceret primært på druerne Corvina (krop, fylde og smag) og Rondinella (farve, duft og struktur). Rubinrød farve, elegant frugt med vedvarende duft. Fløjsblød og fyldig.

Varenr. 27255/211310

**Appassimento, Rosso IGT Puglia, Cantine Sgarzi Luigi, Italien****GULD MEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2019****GULD MEDALJE VED ANUGA WINE SPECIAL 2017**

Druer: Negroamaro, Primitivo, Merlot. Vol. 15%

Appassimento: Fremstillingsmetode, hvor druerne lægges til tørre. Processen bevirker, at en stor del af druernes væskeindhold fordamper og den tilbageblivende ekstrakt bliver mere intens og mindre syreholdig.

Rig og kompleks med noter af modne mørke kirsebær, friske krydderurter og vanilje. Velegnet til grillet kød, gryderetter og modne oste med karamelliseret frugt.

Varenr. 27249/271986

**Ripasso della Valpolicella D.O.C., Enzo Vincenzo, Italien****GULD MEDALJE VED MUNDUS VINI 2014****GULD MEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2015**

Druer: Corvina, Rondinella, Molinara. Vol. 13,5%

Nummererede flasker. Fremstillet ved at påfylde Amarone druekvas med Valpolicella DOC. Derved starter en 2.gæring som frembringer mere struktur, farve og alkohol til vinen, fra de kvaste druer. Denne 2. gæring foregår over 8-12 dage under temperaturkontrol fra 20-25°C. Vinen fadlagres derefter.

Tør, fyldig. Plukket kirsebærduft med egetræstøner og bløde tanniner i eftersmagen. Intens rubinrød farve. Intens og vedvarende duft med strejf af brombær, kirsebær, violer og krydderurter. Intens og vedvarende elegant struktur og gode tanniner.

Varenr. 27248/251566

**Amarone della Valpolicella D.O.C., Enzo Vincenzo, Italien****GULD MEDALJE VED MUNDUS VINI 2013, 2014 og 2017**

Druer: Corvina, Rondinella, Corvinone. Vol. 15%

Nummererede flasker. Jordbund: Sandet, let leret. Silvoz-opbinding af grene. Håndhøstet. Druerne er nøjsomt udvalgt fra vinmarken og en del af druerne er tørret på passende steder og vinificeret før 15. december. Kendetegnene ved klimaet i dette område er, at det giver halvtørre druer, som vinificeres ved en meget gammel traditionel metode. Vinen har da opnået en forbilledlig vinifikation for rødvine: lang udblødning med drueskal og gæring i omkring 2 uger under temperaturkontrol, ved ca. 28-30°. Efter malolaktisk fermentering (kaldet 2.gæring), lagres vinen efter de rette forskrifter og love i mindst 2 år før den flaskes.

Farven er intens rubinrød. Duften er ligeledes intens og fyldig med klare noter af vanilje, strejf af lakrids, kirsebær, blomster og mandler samt eg. Smagen er blød og streng i stilen, god krop, behagelige tanniner, vanilje noter, varm og fyldig.

Varenr. 27245/233472

Brunello di Montalcino D.O.C.G., Stefano, 2007, Italien

Drue: 100% Sangiovese. Vol. 13,5%

Sangiovese "Grosso" også kaldet "Brunello" drue, som har groet på skråningerne omkring Montalcino, syd for Siena. Fadlagret 2 år, derefter 2 år på flaske. Leret og sandet jordbund. Håndhøstet. Farven granatrød. Duft af bær, krydret, strejf af vanilje. Fyldig, bløde tanniner, velafbalanceret med lidt strejf af "jord" som giver kompleksitet. Velegnet til kødretter, vildt, svampe og trøfler, visse oste.

Varenr. 27309/228824

**Pignoletto DOC, Spumante Extra Brut, Cantine Sgarzi Luigi, Italien****GULD MEDALJE VED MUNDUS VINI 2017**

Drue: Grechetto. Vol. 11,5%

Charmet-metoden. Flotte bobler! Behagelige frugtige noter af fersken og liljer, Delikat og frisk i smagen. Velegnet som aperitif og til fisk eller charcuteri eller smagfulde desserter.

Varenr. 27430/266574

**Malvasia Emilia, Spumante Dolce, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Drue: 100% Malvasia. Vol. 7,5%

En lækker italiensk perlende dessertvin.

Varenr. 27435/285049

**CIAO Secco, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Vino Bianco IGT, Veneto, Frizzante.

Vol. 10,5%

Varenr. 27438/313521

**CIAO Rosato, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Vino Rosato IGT, Veneto, Frizzante.

Vol. 10,5%

Varenr. 27439/313522

**CIAO Moscato, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Vino Moscato IGT, Rubicone, Frizzante.

Vol. 8%

Varenr. 27440/313523

**CIAO SFRITZ, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Vin Cocktail

Vol. 6,9%

Varenr. 27441/324979

**Økologi/BIO****BIO Bianco, Chardonnay, Rubicone, Italien**

Vol. 12%. Drue: Chardonnay. Druerne håndhøstes. Lys strågul farve.

Duft af nyplukkede pærer og tropiske frugter. Tør med fin syre. m/skruelåg

Varenr. 27327/32009

**BIO Rosato, Sangiovese I.G.T., Rubicone, Italien**

Vol. 12%. Drue: Sangiovese. Druerne håndhøstes. Farven dyb rosé, duften frugtlig, intens og vedvarende.

m/skruelåg

Varenr. 27350/95348

**BIO Rosso, Sangiovese I.G.T., Rubicone, Italien**

Vol. 13%. Drue: Sangiovese. Druerne håndhøstes. Livlig rubinrød

farve. Delikat duft af violer. Tør, harmonisk og med bløde tanniner. m/skruelåg

Varenr. 27328/32797



Teo Costa, Piemonte**TILDELT ANGELO BETTI AWARD VED VINITALY 2018**

Teo Costa begyndte med Antonio Costa, der grundlagde vingården Teo Costa i slutningen af 1800-tallet, og vingården består i dag af 50 hektarer vinmarker. Druerne til deres cru-vine er nøje udvalgte fra Roero og Langa: Castellinaldo og Castagnito på den venstre side af Tanaro floden, og Treiso og Novello på den højre side.

Nu er det far Antonio og mor Mauriuccia, der tager sig af markerne og brødrene Marco og Roberto Theobald, der tager sig af vinfremstillingen, flaske-processen og marketing. Robertos kone, Nicoletta, tager sig af vinsmagningerne for vinhuset, mens Ferruccio Aliberti tager sig af marketing og salg. Familien alene er ikke arbejdskraft nok, og Teo Costa har da også gode folk ansat, men firmaet Teo Costa føles stadig som en stor familie! Med fremtiden liggende i børnenes hænder; Isabella, Viviana og Manuel Antonio. Bedstefaderen Theobald Costa elskede at gentage, at man aldrig stopper med at lære i livet, og kun Gud kender den absolutte sandhed. I Teo Costa arbejder de derfor også stadig ud fra mæcen, at hver dag skal der læres nyt, og tidligere årtiers lærdom skal bevares og ikke glemmes.

Teo Costa arbejder ud fra en simpel filosofi om, at vin først og fremmest er frugt og elegance. Denne filosofi skærer igennem alt i vinfremstillingsprocessen, fra vinmarkerne til flasken.

**Barbera Sanctus Salvatius, Piemonte D.O.C., Vitidautunno, Teo Costa, Italien**

Drue: 100% Barbera. Vol. 15%

Lagret i 18 mdr. Nøje udvalgte ekstra modne druer. Håndhøstet.

Sanctus Salvatius er navnet på en kirke fra det 15. århundrede og vejen hvor Teo Costa ligger. Rødvin med flot struktur og kompleksitet.

Dyb rubinrød med orange reflekser. Duften er æterisk, intens, nobel og vedvarende. Smagen er silkeblød, varm og kraftig med krydrede noter der minder om de modne druer.

Varenr. 27208/285432

**Albarossa Pieve del Cauro, Piemonte D.O.C., Vitidautunno, Teo Costa**

Drue: 100% Albarossa. Vol. 13,5%

Lagret på træ, stål og flaske min. 14/16 mdr.

Vinmark: Montechiaro d'Acqui. Markerne har limsten og tufsten i jorden. Professor Giovanni Dalmasso fremstillede i 1938 Albarossa Piemonte-druen. Den blev dyrket i Cascina della Pieve i Montechiaro d'Acqui, som havde stort potentiale til fremstilling af denne røde drue med flot rød farve, velduftende og fløjlsblød. Farven intens granatrød med lette orange reflekser. Velduftende af vilde bær (vilde brombær og solbær). Smagen fløjlsblød, varm, delikat aromatisk (lakrids og viol). Fyldig, og har lagringspotentiale 4-7 år.

Varenr. 27210/315822

**Barbera d'Alba D.O.C., Sanmice, Teo Costa, Italien**

Drue: 100% Barbera d'Alba. Vol. 13%

Fadlagret i 6 mdr. Flaskelagret i 3 mdr. Frigives 1 år efter høst. Nøje udvalgte druer. Druerne til denne Barbera d'Alba kommer fra San Michele (Sanmicè på lokal dialekt) i Castellinaldo.

Ældre borgere i Castellinaldo siger, at "moderen til alle Barbera vinstokke har altid groet i Sanmicè siden begyndelsen af alle tider"!

Rubinrød farve med lyse violette reflekser. Duften er vinøs, frisk, kraftfuld og frugtig.

Velegnet til hele måltidet – fuld af struktur! Eller velegnet til steak, kalv, risotto, charcuteri og grøntsagsretter.

Varenr. 27197/269614

**Barbaresco D.O.C.G., Lancaia, Teo Costa, Italien****SØLVMEDALJE VED CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES**

Drue: 100% Nebbiolo Lampia. Vol. 14%

Fadlagret i 24 mdr. Flaskelagret i 6 mdr. Frigives 3 år efter høst. Nøje udvalgte druer fra Langa.

Rubinrød med granatrøde reflekser. Frugtig og harmonisk i duften med roser og modne frugter. Behagelig og, blød og tør kraftfuld smag med silkeblød og elegante noter af vanilje. Excellent eftersmag af kirsebær og ribs.

Varenr. 27196/285979

**Barbera d'Alba D.O.C., Castellinaldo, Teo Costa, Italien**

Drue: 100% Barbera. Vol. 14%

Fadlagret i 18 mdr. Flaskelagret i 6 mdr. Frigives 2 år efter høst. Nøje udvalgte druer. Druerne til denne Barbera d'Alba kommer fra San Michele (Sanmicè på lokal dialekt) i Castellinaldo. I over 100 år har Costa familien taget fornemt vare på det bakkede landskab omkring landsbyen Castellinaldo – et lille samfund med omkring 900 indbyggere. Det er her, at Roberto Costa – præsident for "I Vignaioli di Castellinaldo" (Vinbønderne af Castellinaldo) – helligede sit liv, hjerte og sjæl til at sætte Castellinaldo på kortet som en værdifuld underzone for D.O.C. Barbera d'Alba vinene.

Ældre borgere i Castellinaldo siger, at "moderen til alle Barbera vinstokke har altid groet i Sanmicè siden begyndelsen af alle tider"!

Dyb rubinrød farve med lyse granatrøde reflekser. Intens duft af moden frugt og krydrede noter af træ.

Velegnet til steak, kalv, risotto, charcuteri og grøntsagsretter.

Varenr. 27198/269584

**Nebbiolo d'Alba D.O.C., Ligabue, Teo Costa, Italien**

Drue: 100% Nebbiolo. Vol. 13,5%

Fadlagret i 12 mdr. Flaskelagret i 6 mdr. Frigives 2 år efter høst. Nøje udvalgte druer. Druerne til denne Nebbiolo d'Alba kommer fra Bric Costa (Costa bakked top) vinmarken i Castellinaldo. Nebbiolo er en svær drue at dyrke, men Costa familien har altid værdsat den, og formår kunsten at få nebbioloen til at virke næsten magisk i denne Ligabue Nebbiolo d'Alba. Vinen er tilegnet den populære italienske maler, Antonio Ligabue. Ved hans fødsel blev and registreret under sin mors navn som Antonio Costa – et fantastisk sammentræf af navne og et tegn på noget godt og et strejf af skæbnen.

Dyb rubinrød farve med lyse granatrøde reflekser. Duften er intens, vinøs og med klare noter af moden frugt og krydrede toner af sød og aromatisk træ. Fyldig velstruktureret smag med vedvarende eftersmag.

Velegnet til pastaretter, retter med svampe og hvidløg - en lille Barolo!

Varenr. 27202/269582

**Barolo D.O.C.G., Monroj, Teo Costa, Italien**

Drue: 100% Nebbiolo. Vol. 14,5%

Fadlagret i 30 mdr. Flaskelagret i 6 mdr. Frigives 4 år efter høst. Nøje udvalgte druer. Kraftfuld struktur og superb koncentration. Flot Barolo fra La Morra. Fra Monroj-vinmarken kommer druerne til denne flotte Barolo – en vinmark beliggende på toppen af bakken overfor Monviso bjergets top og de franske Alper.

Teo Costas Monroj er en udsøgt Barolo: Sjældent kompleks og delikat.

Dyb granatrød farve med orange reflekser. Nobel og intens vedvarende duft. Smagen er rig, harmonisk og ekstraordinær fyldig. Generøs og fløjlsblød. Barolo er et valg! Men velegnet til vildt, steak, lam og andre gode kødretter.

Varenr. 27195/269583

Diverse Italien**Chieteno, Toscana Rosso I.G.T., Barbanera, Italien****GULDMEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2018**

Drue: Toscana blend. Vol. 13,5%

En hyldest til de Toscana traditioner med sin kombination af fløjlsbløde og omfavnende smag, aroma og farve.

Tæt og dyb rød farve og intens duft af kirsebær og skovbær samt skjulte noter af vanilje og solbær. Dyb intens rød farve med stærke kirsebærrøde toner. Velegnet til det italienske køkken, vildt og rødt kød.

Varenr. 27060/315170



**Chianti DOCG, Barbanera, Toscana, Italien****ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI ED. 2019**

Druer: Blandede druer. Vol. 13%

Dyb rød farve med stærke lilla toner. Frugtig og vinøs smag med noter af violer, skovbær og kirsebær. Denne vin er balanceret tør med lette tanniner, som giver en imødekommenhed og finesse. Velegnet til pastaretter, såvel rødt som lyst kød og bløde oste.

Varenr. 27052/302247

**Aglianico - Primitivo I.G.T., Puglia, Italien**

Druer: Aglianico & Primitivo, Vol. 13,5%

Duca di Saragnano

Denne rødvin fra Puglia i Italien består af 2 homogene druesorter, begge traditionelle druer fra Puglia.

Vinen har en dyb purpur rød farve. Intens duft af solbær med blomster noter fra violer, som viser det bedste udtryk af druerne. Fyldig med struktur og seriøsitet fra Aglianico druens smukke blødhed og Primitivpens legende sjæl. Excellent gennem hele måltidet især rødt kød og vellagrede oste.

Varenr. 27056/330540

**Negroamaro/Primitivo, Puglia, Italien**

Druer: Negroamaro/Primitivo, Vol. 13%

Intens og smuk rød farve fra Negroamaro og Primitivo druerne.

Duften vinøs med karakteristiske noter af nyplukkede røde frugter, vanille og delikat tobak-strejf.

Smagen fløjsblød, varm og indbydende.

Fyldig, med lang og behagelig eftersmag.

Velegnet til krydret mad, pastaretter, stegt kød og lagrede oste.

Varenr. 27055/303917

**Tantore, Primitivo I.G.P., Puglia, Italien**

Druer: Primitivo Vol: 13,5%

Druen Primitivo dyrkes i Apulien (Puglia) Italien. Primitivo kommer af Primaticcio, som betyder "først at plukke", hvilket i dette sydlige område betyder August måned. I 1994 blev det konstateret at Primitivo og Zinfandel var samme type drue. Druen giver lav-medium udbytte. Tåler tørke, frost om foråret, høj temperatur. Intens rød farve. Blomsterduft med strejf af vilde røde bær, tørrede blomster og lakrids og peber. Intens, vedvarende og velafbalanceret smag. Velegnet til stegte kødretter og oste.

m/skruelåg

Varenr. 27053/310995

**Giuseppe & Luigi, Pinot Grigio DOP, Friuli, Italien**

Druer: 100% Pinot Grigio. Vol. 12,5%

Forfædre har været vinproducenter siden 1920 – nu brødrene Giuseppe og Luigi med deres sønner. Stolte traditioner -men ser også fremad: Bruger den mest avancerede produktionsteknik for at frembringe den bedste kvalitet af vin. 250 ha vinmarker tæt på havet, gør at brisen og jordbund (der er rig på mineraler) frembringer en umiskendelig smag i vinene.

Dejlig frisk og stringent Pinot Grigio. Duft af citrus og fersken. Ren og syrerig smag. God frugtfylde og fin balance i eftersmagen. Imødekommende, frisk hvidvin. Velegnet som aperitif, men også til skaldyrssalat, alt godt fra havet og i særdeleshed til cremede og smagfulde supper.

Varenr. 27136/291850



La Cantina Bosio

I hjertet af Langhe ligger Bosio – en verden hvor teknologi og landlige traditioner sameksisterer. Bosio er karakteriseret ved en vilje og kærlighed for at lave og dyrke lokal vin af lokale druer. Det familieejede vineri har igennem 3 generationer vist omsorg, entusiasme og taget den nødvendige tid for at kunne opnå resultater ud fra og via respekten for etik og territorium.



Blush Rosé, Bosio, Italien

Druer: 95% Moscato & 5% Brachetto. Vol. 5%
Fra Norditalien. Sød og blid med frugt og blomster noter.
Velegnet som aperitif eller til desserter med frugt, lagrede oste eller
nøddekager.
m/skruelåg
Varenr. 26865/294087



Sweet Cuvée Rosato, Bosio, Italien

Druer: 95% Moscato & 5% Brachetto. Vol. 5,5%
Sød og meget blød i smagen med toner af frugt og blomster. Velegnet som
aperitif eller ved afslutningen af måltidet med frugter, modnede oste eller
hasselnød-desserter.
Varenr. 26870/325805

Rocca dei Forti, Togni Spumante

Rocca dei Forti er lokaliseret i Marche-regionen og producerer spumanti ud fra den bedste italienske tradition for mousserende vine. Specielt udvalgte druer og stokke plus behandlingen i fermenteringsprocessen sikrer at produkterne møder og tilfredsstiller selv de mest krævende og kritiske forbrugere.

Togni produktion er grundlagt i Serra San Querico i hjertet af området, der har været ryggraden i italiensk mousserende vins historie. Togni har produceret mousserende vin siden 1950 og Rocca dei Forti er markedsledere på spumante.



Spumante Dolce, Rocca dei Forti

Druer: Moscato bianco di Canelli samt Malvasie. Vol. 7%
Fremstillet på Charmat-metoden. Druerne kommer fra Piemonte.
Flot gylden farve. Aromatisk duft. Sødme fuld, let perlende.
Varenr. 27451/217815



Spumante Brut, Rocca dei Forti

Druer: Pinot Bianco og Chardonnay. Vol. 11,5%
Charmat-metoden under temperaturkontrol. Druer fra Veneto-regionen. Lys
strå-gul farve. Behagelig, frisk. Velegnet som aperitif – til hele måltidet!
Varenr. 27450/81330



Spumante Rosso Dolce, Rocca dei Forti

Druer: Sangiovese og Montepulciano. Vol. 9,5%
Charmat-metoden under temperaturkontrol. Sød vin med skønne bobler.
Frugtig og intens. Velegnet til alle søde sager: tørrede frugter, desserter, kager
og kiks.
Varenr. 27461/265936



Moscato Dolce, Spumante, Rocca dei Forti

Druer: Moscato. Vol. 7%
Charmat-metoden under temperaturkontrol. Aromatisk vin med skønne
bobler. Afbalanceret, fyldig og med frisk duft. Velegnet til desserter, men
specielt til tørre friske kager, frugtsalat, sæsonens friske eller tørrede frugter
såsom dadler, valnødder og cashewnødder.
Varenr. 27459/265935



Prosecco DOC, Brut, Rocca dei Forti

Druer: Prosecco (Glera). Vol. 11,5%
Charmat-metoden under temperaturkontrol. Udvalgte druer fra DOC
Prosecco-området i Veneto-regionen. Klassisk frugtlig karakter med lysegule
nuancer. Delikat og elegant blomsterduft med delikat og behagelig smag.
Velegnet som aperitif men er perfekt igennem hele måltidet!
Varenr. 27460/266106

**Asti Spumante DOCG, Rocca dei Forti**

Drue: Moscato Bianco. Vol. 7,5%
 Charmat-metoden med temperaturkontrol.
 Strå-gul farve. Intens aromatisk strejf af lime, akacie, frisk og god sødme.
 Perfekt til afslutningen på måltidet – desserter og frugt.
 Varenr. 27458/76638

**Brachetto DOC, Rocca dei Forti**

Drue: Brachetto. Vol. 7%
 Charmat-metoden under temperaturkontrol. Brachetto-drue fra udvalgte vinmarker placeret i Asti, Alessandria samt Cuneo-regionen i Piemonte.
 Rubin rød kulør med bløde granatrøde reflekser. Frisk, delikat og sødmefuld.
 Varenr. 27455/204426

**Biologico Spumante Brut, BIO, Rocca dei Forti**

Drue: Trebbiano. Vol. 11,5%
 Charmat-metoden under temperaturkontrol.
 Strågul farve med gyldne toner. Delikate og elegante aromaer med noter af hvide blomster og mandler. Frisk og tør smag med elegance og balance.
 Velegnet til aperitif eller hele måltidet – specielt til fiskeretter.
 Varenr. 27465/269585

**Spumante Alcool Free, Rocca dei Forti**

Vol. 0%
 En sød alkoholfri mousserende drink lavet på druesaft og naturlig aroma.
 Delikate blomstertoner i duften. Smagsnoter af papaya og fersken, der leder hen til mynte. Velegnet som aperitif og til desserter.
 Kan serveres til alle lejligheder.
 Varenr. 27463/317272

**Spumante Cuvée No.1, Extra Dry, Rocca dei Forti**

Druer: Riesling og Chardonnay. Vol. 12,5%
 Charmat-metoden under temperaturkontrol.
 En flaske af Cuvée no.1 indeholder alle de autentiske traditioner, som Rocca dei Forti står for. Mester-vinmagerne har valgt de bedste druer af Riesling og Chardonnay fra en enkelt vinmark i det prestigefyldte Oltrepò Pavese vinområde, for at kunne skabe denne extra dry årgangs-spumante uden lige.
 Intens og duftende aroma, fin og vedvarende perlende, som er unik – præcis som den følelse, der går hånd i hånd med hvert eneste specielle øjeblik. Cuvée No.1 er ideel til tusindvis af lejligheder, men særdeles velegnet til aperitif, alle måltider med fisk og skaldyr, glamourøse selskaber og romantiske middage.
 Varenr. 27467/330539

Reguta Prosecco**Prosecco Brut DOC, Reguta**

Druer: Glera. Vol. 11,5%
 Flot strågul farve med fine perler. Let aromatisk duft med god intensitet og noter af æbler. Meget blød smag med en underliggende let syrlighed. En let drikkelig vin.
 Velegnet som afslutning på måltidet og med tørkager eller desserter og bagværk.
 Også god som grundlag for frugtcocktails, eller blot som aperitif.
 Varenr. 27138/323804

Spanien

Bodegas Lambuena, Ribera del Duero

Bodegas Lambuena laver nogle af de bedste vine i regionen. Alle Bodegas Lambuenas vine er gode kvalitetsvine med Ribera del Duero-appellation. Ribera del Duero er en spansk Denominación de Origen (DO), beliggende i landets nordlige plateau, og er en af elleve "kvalitetsvin"-regioner i den selvstyrende region Castilla y León. Det er også en af flere anerkendte vin-producerende regioner, der findes langs løbet af Duero floden. Regionen er kendetegnet ved et stort set fladt, stenet terræn, og er centreret om byen Aranda de Duero.



Bodegas Verdeal, Verdejo, Rueda

GULDMEDALJE VED CINVE 2013

VALGT SOM BEDSTE VERDEJO-VIN I SPANIEN!!!

Drue: 100% Verdejo. Vol. 13%

Strågul farve med et livligt grønt skær. Ren, strålende, pæn og indbydende. Duften er af medium intensitet med en rig og kompleks aroma og udtalt karakter fra Verdejo. Frisk og frugtig (grøn æble) men også fine noter af citrusfrugter (grapefrugt, lime, citron), der øger friskheden og den ungdommelige karakter, og læner udtrykket i retning af balsamico og nuancer af vilde urter, såvel som intens blomst (hvide kronblade). Tilsammen udgør alle disse faktorer en formidabel elegance. Delikat afslutning af anis og krydderier. Smagen er frisk, fyldig og elegant med stor struktur, der også viser en god vægt og balance. En rig, lang og meget aromatisk afslutning med dejlige bitre nuancer, så typisk for Verdejo, som bidrager til at forlænge duften og en fin eftersmag af citrusfrugter, balsamico urter og mineral.

Varenr. 10280/204856

MaGus, Ribera del Guadiana



MaGus Blanco, Ribera del Guadiana DOC

Drue: 100% Viura. Vol. 11%

Viura er en af de mest populære hvide druesorter, der oprindeligt stammer fra det nordlige Spanien. Det faktum, at det er en alsidig druesort, har betydet at den har fundet popularitet i næsten alle de distrikter, der grænser op til Catalonien og Rioja. I Spanien går druen under navnet Macabeo, mens den går under navnet Macabeu i Frankrig. Det er en alsidig drue med stabilt højt udbytte. Viura kan levere en lidt uønsket smag og indhold hvis den efterlades til at modnes, så disse druer udvælges på forskellige tidspunkter, når de er klar.

Varenr. 10327/324368



MaGus Joven, Ribera del Guadiana DOC

Drue: 100% Tempranillo. Vol. 14%

Tempranillo, den store spanske rødvinsdrue. Temprano betyder "tidlig" på spansk, og druen har sandsynligvis fået sit navn, fordi den modner tidlig. Unik kombination af fylde og kraft, samtidig med at en vigtig del af syren er bevaret.

Varenr. 10325/324365



MaGus Rosado, Ribera del Guadiana DOC

Drue: 100% Tempranillo. Vol. 11%

Smuk hindbærfarve, klar og med rene frugt aroma. Blød og frisk i smagen. Vol. 11%

Varenr. 10326/324366

CT En Clave, Grupo Terramagna, Jumilla, Alicante

Terramagna er ambitiøse i deres projekt. Hver eneste af deres flasker gemmer hele verden i sig. Terramagna arbejder ud fra mæcen om, at kun kunstneren, der tager vare på detaljerne kan videregive dem i sit arbejde – altså er vi summen af de små ting, der omgiver os. Dette kommer til udtryk i deres vine, hvor deres viden og erfaring med alle områder af deres jord og område, giver dem mulighed for at fortsætte med at udvikle, være innovative, og specielt overraskende i deres arbejde og måden de gør tingene på.

**CT En Clave de DO, D.O.P. Jumilla****SØLVMEDALJE VED INTERNATIONAL WINE COMPETITION BACCHUS****BRONZEMEDALJE VED DECANTER**

Drue: 50% Monastrell, 50% Syrah. Vol. 14%

4 mdr. på fransk og amerikansk egetræsfade.

En vin med stor personlighed, frisk og aromatisk. Aroma af modne frugter med fedme og sødme. Velegnet til alle slags forretter og hovedretter, men specielt til grillet kød.

Varenr. 10365/280070

**Cava BIO, Brut, Spanien****GULD MEDALJE VED BRUXELLES 2017**

Druer: 80% Macabeo, 20% Chardonnay. Vol. 11,5%

Fremstillet på traditionel cava-metode.

Cava, der er fremstillet fra sammenblandingen af Requena's bedste vestlige dyrkede druer, dyrket med tålmodighed og stilhed i aldringen i kælderen.

Lagret min. 12 mdr. temperaturkontrol for at give kompleksitet, rundhed og finheden boblerne. Lys gul i farven. Frisk i smagen og let at drikke! Inviterer til næste glas!! Velegnet til hele måltidet, men særligt velegnet til fisk og ovnstegt kød. Særdeles velegnet som velkomstdrink, samt til fisk og skaldyr.

Varenr. 10375/295709

**Cava BIO Rosé Brut, Spanien**

Drue: Granacha. Vol. 11,5%

Fremstillet på traditionel cava-metode.

Flot kirsebærrød farve med violette toner. En eksplosion af smagsnuancer og dufte som velkommer nydelsen. Et skønt glas rosé bobler!

Varenr. 10378/295710



Bodegas Verdùguez, Toledo, La Mancha

Bodegas Verdùguez blev grundlagt og bygget i 1950 og er et familieejet vineri, grundlagt for at lave store vine til det lokale marked, dedikeret til aspekterne af vinfremstilling: produktion, ældning og flaskning – både for fine vine men også for innovative vine såsom cocktails, mousserende, økologiske og alkoholfrie vine.



Arvay Brut White sparkling wine

Vol. 11%

Denne mousserende vin er dejlig frisk, frugtig og blød med god eftersmag. Bør nydes hver dag!

Perfekt som aperitif eller med friske frugter, fisk skaldyr og lette kødretter.

Bør serveres ved 6°.

Varenr. 10321/313064



Arvay MEDIUM Dry white sparkling wine

Vol. 11%

Denne mousserende vin fortryller med sin friskhed, brillante farve og aroma. Frisk i smag velegnet til Appetizers, salater, såvel som risotto, pasta og desserter.

Bør serveres ved 6°.

Varenr. 10320/313063



Arvay Rosé sparkling wine

Vol. 11%

Denne mousserende vin med sin smukke mørkerøde farve er dejlig frisk og liflig med god eftersmag.

Bør nydes hver dag!

Perfekt som Apéritif eller blot til ren nydelse!

Bør serveres ved 6°.

Varenr. 10322/313065



Tyskland

Schmitt Söhne

Schmitt Söhne GmbH Weinkellerei er placeret i den lille landsby Longuich, som ligger langs Mosel- floden i Mosel-Saar-Ruwer vinområdet.



Piesporter Michelsberg, Schmitt Söhne, Mosel

Drue: Riesling, Müller Thurgau. Vol. 8,5%
Qualitätswein. Restsukker 34-38 g/l.

Piesporter Michelsberg er en smuk, medium fyldig vin med frisk frugt og bred smag. Strejf af fersken, grønne æbler, velfbalanceret, perfekt frugt-sødme, frisk eftersmag.

Varenr. 27805/76865



Relax Riesling, Mosel, Schmitt Söhne

Drue: 100% Riesling. Vol. 9,5%

Mosel/Rheinhessen Riesling QbA. Restsukker 36-42 g/l.

Vidunderlig frugtig bouquet og intens smag af æbleblomst og pære med et strejf af citrus. Den naturlige syre giver denne vin en perfekt balance: frisk og tør og efterlader trang til at smage igen!

m/skruelåg

Varenr. 27625/209323



Relax rosé, Mosel, Schmitt Söhne

BRONZEMEDALJE VED DRINKS BUSINESS GLOBAL ROSÉ MASTERS 2014

Blended Rheinhessen Rosé Vol. 10,5%

QbA. Restsukker 20-25 g/l.

Delikat fyldig rosévin. Til at nyde både indendørs og udendørs – blot til et stille øjeblik "for sig selv".

m/skruelåg

Varenr. 27620/209601



Rethink Riesling QbA, Mosel, Schmitt Söhne

Drue: 100% Riesling. Vol. 11%

Denne fine Mosel Riesling udtrykker noter af fersken, grønne æbler og citron. Den er mellem-tør med en harmonisk og forfriskende sprødhed. Velegnet til at nydes alene eller sammen med lette salater, dampede fisk og/eller lyst kød med lette saucer.

m/skruelåg

Varenr. 27633/295299



Beeren Auslese, Rheinhessen, Schmitt Söhne

Drue: 100% Riesling. Vol. 9,5%

Rig med honning, karamel og tropiske frugter. Stærk intensitet, eksotisk med tropiske frugtromaer. Fyldig og rig smag.

Varenr. 27640/294245



Østrig**Weingut Stift Klosterneuburg**

Weingut Stift Klosterneuburg er en vingård i Wagram-regionen i Niederösterreich. Den anses for at være den ældste vingård i Østrig – og er også den største østrigske private vingård. Vingården har dyrket vin siden grundlæggelsen af klostret i 1114, og består i dag af en vingård på 108 ha. Vinmarkerne er placeret i 4 karakteristiske steder i det østlige Østrig. Århundreders erfaring, gennemtænkt vindyrkning i takt med naturen og en åbenhed for nye ideer, gør det muligt at lave virkeligt store vine hvert år. Stift Klosterneuburg er dedikeret til at producere autentiske vine med karakter - vine med en følelse af tilhørsforhold. Stift Klosterneuburg er også leder inden for bæredygtighed og miljøbevaring og var i 2009 det første karbon neutrale vinhus i Europa.

**Klostersekt, Weingut Stift Klosterneuburg**

Druer: 60 % Grüner Veltliner og 40% Welschriesling. Vol. 12% Fremstillet på Charmat-metoden. Igennem mange årtier har Klostersekt været det ledende mærke inden for østrigske mousserende vine. Denne sekt er helt igennem forfriskende, klar og fyldt med frugtige dufttoner. Denne klostersekt har kontakt til



gæren igennem 9 måneder, hvilket giver harmoniske smagsaromaer. Med dens elegante bobler er den velegnet til aperitif samt til forretter såvel som desserter.



Fås i imponerende magnumflaske, almindelig størrelse, samt den charmerende portionsflaske på 20 cl.

MAGNUM 150 cl Varenr. 27510/228998

75 cl Varenr. 27515/236260

20 cl Varenr. 27518/236259

**Wiener Gemischter Satz DAC, Weingut Stift Klosterneuburg**

Drue: Blandede druer fra Nussberg – Wiens mest kendte vinmark. Vol. 12% Wien er den eneste hovedstad i verden med sin egen vinproduktion inden for byen. Klosterneuburg ejer den mest kendte vinmark, nemlig Nussberg. En unik og enestående frisk og sprød hvid, der går godt til det meste.

Velegnet til cremede oste og tapas-anretninger med oste, pølser og andre snacks. Men særdeles velegnet til Wienerschnitzel!

m/skruelåg

Varenr. 27485/324441



Weingut Keringer

Da Robert og Marietta Keringer overtog familievirksomheden i 2004, satte de sig et mål om at skabe enestående topvine, hvor kenderen kan føle den unikke kraft i naturen. Et stort projekt, der allerede er lykkedes med deres allerførste Grand Cuvée 2004. Vingården ligger i det nordlige Burgenland, i den lille landsby Mönchhof. På den vestlige kant af Pannonian Plain har vinproduktionen en lang tradition, også i Keringer-familien. Naturens grundlæggende kræfter er veludstyrede. Klimaet er mildt og tørt, jorden er frugtbar og solen skinner omkring 300 dage om året. Dette giver mulighed for at dyrke druer af højeste kvalitet, som Weingut Keringer forædler til meget ekstraordinære vine gennem innovative metoder til vinificering i deres avancerede kælderfaciliteter.



Grüner Veltliner, Weingut Keringer

Drue: 100% Grüner Veltliner. Vol. 12%

Røget og krydret, strejf af peber og mørk aroma, meget frugtbetonet, meget typisk, udtryksfuld, Let drikbar.

Den perfekte hvidvin til fisk- og skaldyr og andre forretter. m/skruelåg.

Varenr. 27545/303918



St. Laurent Classic, Weingut Keringer, St. Laurent

Drue: 100% St. Laurent. Vol. 13%

Tør rødvin. Lagret på ståltanke. En frugtig rødvin med duft af Kirsebær. Venlige tanniner i slutningen, gør den drikbar. Velegnet til pastaretter.

m/skruelåg

Varenr. 27547/302336



Keringer 100 Days Zweigelt, Neusiedlersee DAC Reserve

Drue: 100% Zweigelt. Vol. 14%

Fadlagret.

Lagret i 100 dage med skaller og kerner, dernæst på egetræsfade.

Mørke granat-, rubin- og violette toner, krydret i duften, smag af mørke kirsebær, elegante trænoter samt chokolade. Velafbalanceret, intens.

Varenr. 27549/303193



Massiv, Top Rotwein 2015, Weingut Keringer

Mange medaljer:

SALON UND FALSTAFF, GULD I BERLINER WEINTROPHY, PORTUGAL WINE TROPHY, ASIA WINE TROPHY, AWC VIENNA M.FL.

Druer: Blaufränkisch, Rathay, Zweigelt og Cabernet. Vol. 14%

Lang macerationstid med skaller og kerner, derefter lagring på nye træfade.

Dybrød farve med toner af granat og rubiner, attraktiv ædeltræsnoter, chokolade, strejf af solbær og brombær. Kompleks, kraftig og fyldig.

Velegnet til kraftige kødretter.

Varenr. 27550/302265



Chile

Casa Saulita



Casa Saulita, Sauvignon Blanc, Central Valley, Chile

Drue: 100% Sauvignon Blanc. Vol. 12,2%

Klar gul grøn farve med grønne toner. Friske urteagtige aromaer som man forbinder med Sauvignon Blanc, ledsaget af afbalanceret smagsnoter af tropiske frugter og grapefrugt.

Velegnet til alt godt fra havet, grillede rejer, kølige supper og fisk. Også velegnet til smagfulde og friske oste såsom ged og feta.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 10435/309011



Casa Saulita, Cabernet Sauvignon, Central Valley, Chile

Druer: 100% Cabernet Sauvignon. Vol. 13,2%

Elegant rødvin med koncentreret duft af solbær, blomster, chokolade og hint af krydderurter. Vinen er "helt sin egen" med generøs stil og kompleks struktur.

Særdeles velegnet til klassiske kødretter, burgere og krydret mad.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 10430/307667

USA

Gold Country, California



Gold Country, Zinfandel, California, USA

Drue: 100% Zinfandel. Vol. 14%

Traditionel vinificering med malolaktisk gæring.

Druer fra vinmarker nær byen Cutler i Central Valley, Californien, syd for San Francisco langs Stillehavet.

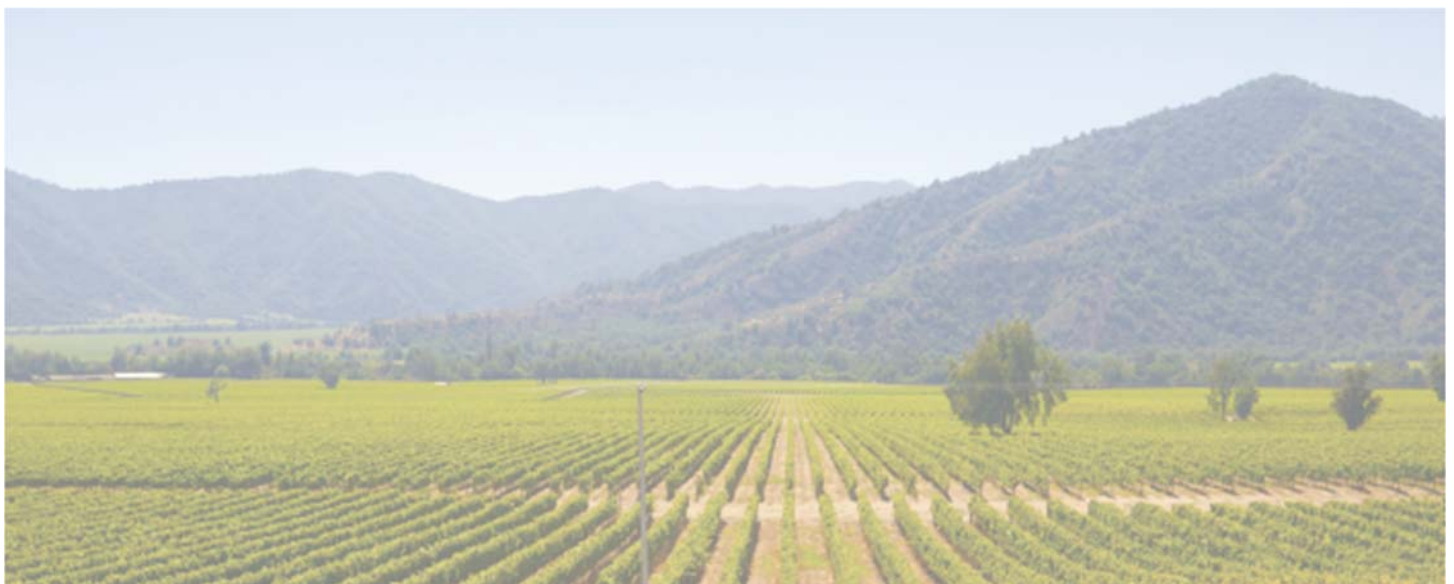
Zinfandel druen kommer oprindeligt fra Apulia-regionen i Italien, hvor den kaldes Primitivo. Man mener at der blevet bragt til USA af emigranter.

Jordbunden er sandet, med ler og limsten samt stenet jord. Attraktiv rubinrød farve med højrøde noter. Duft af kaffe, solbær samt røde bær, hvor grillede aromaer dominerer. Smagen er blød i starten med runde og delikate tanniner samt behagelig og vedvarende finish.

Velegnet til pasta, pizza eller grillet kylling. Eller blot som apéritif.

m/skruelåg

Varenr. 13115/324440



Australien

Farmers Choice



Farmers Choice, Chardonnay, South Eastern Australia

Druer: 100% Chardonnay. Vol. 13%

Klassisk Chardonnay duft med toner af fersken, pære og lime. Frisk og liflig i smagen, udvikles hurtigt med god fedme og fylde.

Traditionel australsk Chardonnay, som kan nydes til fisk- og skaldyr samt lette kødretter.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 10580/204758

3 liter BIB 10655/238968



Farmers Choice, Shiraz, South Eastern Australia

Druer: 100% Shiraz. Vol. 13,5%

Shiraz giver dyb, rubinrød farve og frugtsmag af kirsebær, blommer og peber. Indbyder med tørhed og struktur og toner af solbær og chokolade.

En koncentreret krydret rødvin, fuld af saft og kraft.

Velegnet til steaks og grillmad.

Velegnet til husvin

m/skruelåg

Varenr. 10585/204757

3 liter BIB 10650/203752



Hedvine og Dessertvine

Der er ingen enkel definition af en dessertvin, men er gerne en sødlig vin med frugtige toner.



Moscato Sgarzi, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

Drue: 100% Moscato. Vol. 7%

Moscato er en klassisk italiensk dessertvin.

Strågul farve med gyldne toner. Vedvarende frugtige smagsnuancer.

Elegant, sød og delikat i munden.

Fremragende som aperitif og med desserter.

Bør serveres ved 8-10°C.

Varenr. 27410/275319



Moscato d'Asti, Villa Monsignore, Piemonte, Italien

Drue: 100% Moscato. Vol. 5,5%

Moscato er en klassisk italiensk dessertvin.

Let sødlig med hvide blomster aromaer og duft af modne ferskner. Noter af hyldeblomst. Velegnet til søde sager, desserter og kager.

Varenr. 26895/214969



Recioto Di Soave DOCG, Enzo Vincenzo, Cantine Sgari Luigi, Italien

SØLVMEDALJE VED MUNDUS VINI 2015

Drue: Soave. 50 cl. Vol. 14%

Recioto er en sød og harmonisk dessertvin med god balance og naturligt indhold af restsukker. Denne Recioto på Soave-druen gengiver flot druens aromaer med intensitet og frugt, samtidig med at farven er flot lys gylden. Velegnet som dessertvin til cookies, og bourbon og ingefærkiks, blandt mange andre desserter.

Varenr. 27415/255850



Recioto Della Valpolicella, Enzo Vincenzo, Cantine Sgari Luigi, Italien

Druer: Corvina Veronese og Rondinella. 50 cl. Vol. 13%

Recioto er en sød og harmonisk dessertvin med god balance og naturligt indhold af restsukker. Denne Recioto på Valpolicella-druerne er flot og generøs i dens smukke røde farve. På trods af al dens blødhed og det høje naturlige sukkerindhold, er smagen kraftfuld og med balancerede tanniner og sød. Velegnet som dessertvin og med chokolade.

Varenr. 27418/255851



Beeren Auslese, Rheinhessen, Schmitt Söhne

Drue: 100% Riesling. Vol. 9,5%

Rig med honning, karamel og tropiske frugter. Stærk intensitet, eksotisk med tropiske frugtromaer. Fyldig og rig smag.

Varenr. 27640/294245



Malvasia Emilia, Spumante Dolce, Cantine Sgari Luigi, Italien

Drue: 100% Malvasia. Vol. 7,5%

En lækker italiensk perlende dessertvin.

Varenr. 27435/285049



Portvin

Portvin er en portugisisk hedvin, der findes i 3 overordnede typer: White, Ruby og Tawny. Der er dog i det nye årtusinde kommet en smuk lillesøster til markedet: Pink Port! Pink Port/rosé portvin laves som almindelig rosé ved en forkortet kontakten med drueskallerne, men med den sædvanlige forstærkning af vinen med druesprit.

Loreto

Er en sammenslutning af uafhængige producenter, der blev grundlagt i 1958. De holder til i byen Sabrosa i Alto Douro regionen – på UNESCOs verdensarvsliste. De stræber efter højeste internationale standarder og er ISO 9001:2008-certificeret og producerer kvalitetsportvine fra den beskyttede appellation "Origin Port".



Portvin Ruby, Porto Loreto

Rød portvin. Vol. 19,5%

Lagret 3 år på fad. Velegnet til diverse desserter: bærbaseret is, chokolademousse eller cheesecake samt vaniljedesserter. Kan også meget vel nydes til tørrede frugter og diverse oste.

Varenr. 27970/233782



Portvin Tawny, Porto Loreto

Tawny portvin. Vol. 19,5%

Lagret 5 år på fad. Velegnet som aperitif eller til saltet kød men også til desserter. Særlig velegnet til desserter med lavt sukkerindhold – ikke for søde desserter men også til flere fede oste med bær-marmelade.

Varenr. 27975/244979



Portvin White, Porto Loreto

Hvid portvin. Vol. 19,5%

Lagret 5 år på fad. Velegnet til frugt-desserter og visse oste, samt chokolade og nødder – såvel som tærter, kager og vaniljebuddinger. Den kan serveres som aperitif eller til hovedretter med friske krydderier.

Varenr. 27985/243936

Amavel Costa

I midten af det 19. årh. i Vila Nova de Foz Côa i hjertet af det gamle Douro portvinsdistrikt begyndte Miguel António Costa produktion og lagring af kvalitetsportvin.

I begyndelsen af 1960'erne overtog oldebarnet Agostinho Amável Costa vingårdene efter sin far, som havde udvidet arealet betydeligt. Hans strategi gennem årene blev en omstilling til lang lagring af kvalitetsportvin, hvilket han er lykkedes særdeles godt med. Fadlagringen går han ikke på kompromis med, ej heller i anvendelsen af de bedste druer, som er de gamle og klassiske druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinta da Barca. Dette har betydet at AMAVEL COSTA i dag er ét af de få vinhuse som mestrer teknikken at lave god, sublim og gammel Tawny Port, så man hører englene synge.

Familiens besiddelser består af to vingårde beliggende i Vila Nova de Foz Côa i Alto Douro (Upper Douro). Quinta da Veiga Grande, den ældste, med et areal på 15 hektarer med traditionelt plantede vinstokke og Quinta do Paraíso, med andre 10 hektarer vinmarker. Navnet på denne Quinta skyldes det omgivne landskabs skønhed, et typisk landskab i Douro-regionen. Et landskab med bløde og stejle skrånninger, der leder tanken hen på, hvor hårdt arbejde det her er at dyrke og pleje de ædle druer, som danner grundlaget for en god fadlagret Tawny Portvin. Den nu restaurerede kælder ligger i Fonte do Coxo i kommunen Vila Nova de Foz Côa – et besøg i denne kælder er en fordums rejse gennem portvinens historie.



PINK Port, Amavel Costa

Rosé portvin. 50 cl. Vol. 19,5%

Pink Port er en moderne dessertvin fra Portugal. I starten af 00'erne fik den traditionelle portvin en renæssance og løftede sig over sit blakkede ry som tung, klistret "mormordrik". Pink Port / Rosé Portvin laves som almindelig rosé ved en forkortet kontakt med drueskallerne, men med den sædvanlige forstærkning af vinen med druesprit. Dette giver en frisk, let og frugtig smag af røde bær; perfekt over is, let afkølet eller i cocktails. Velegnet til aperitif, hors d'oeuvres eller bare til ren nydelse!

Varenr. 27999/250330

**Portvin Ruby, Amavel Costa**

Rød portvin. Vol. 19,5%

Fadlagret på mahogni- og kastanje-fade. Velegnet til diverse desserter: bærbaseret is, chokolademousse eller cheesecake samt vaniljedesserter. Kan også meget vel nydes til tørrede frugter og diverse oste.

Varenr. 27987/250323

**Portvin Tawny, Amavel Costa**

Tawny portvin. Vol. 19,5%

Fadlagret på mahogni- og kastanje-fade. Ikke for krydret og særdeles frisk portvin med karakter. Velegnet til lettere søde desserter med tørrede frugter og/eller bær. Også velegnet til diverse fedtfattige oste og som aperitif, der også kan serveres til hovedretten til det mere vovede køkken.

Varenr. 27988/250324

**Portvin White, Amavel Costa**

Hvid portvin. Vol. 19,5%

Fadlagret på mahogni- og kastanje-fade. God som aperitif. Velegnet til diverse ikke for søde desserter med citrus eller krydderier såsom kanel og vanilje, og diverse frugter og bær, sandkager, kiks, tørkager, samt nøddedesserter og tørrede frugter. Også velegnet til diverse oste.

Varenr. 27989/250325

**Portvin White Reserve, Amavel Costa**

Hvid portvin. Vol. 19,5%

Lagret 7 år på fad. Denne portvin er lavet på nøje udvalgte druer, og de 7 år på fad giver en udpræget blødhed. Velegnet til såvel aperitif som dessertvin.

Varenr. 27991/250326

**Portvin 10 års, Amavel Costa**

Tawny portvin. Vol. 20%

Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinta da Barca. Fadlagret 10 år på mahognifade.

Flot og gylden farve med den markante tawny-kulør. Frugtig og med blomsternoter af kirsebær, pære og dild velafbalanceret med sødere og varmere kaffearomaer. Lang og vedvarende eftersmag. Velegnet til diverse chokoladedesserter og røde bær. Også velegnet til diverse oste, nøddedesserter og tørrede frugter, såvel som bær-is.

Varenr. 27992/250327

**Portvin 20 års, Amavel Costa**

Tawny portvin. Vol. 20%

Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinta da Barca. Fadlagret 20 år på mahognifade.

Flot og gylden farve toner af honning og orange. Komplekse og intense aromaer med elegance og friskhed. Frisk og let i smagen med noter af kvæde, krystalliseret frugt. Velourblød i smagen med lang og delikat eftersmag. Velegnet til chokoladedesserter og røde bær. Også velegnet til diverse oste, nøddedesserter og tørrede frugter, såvel som bær-is.

Varenr. 27995/250328

**Portvin 40 års, Amavel Costa**

Tawny portvin. Vol. 20%

Druer: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca and Tinta da Barca. Fadlagret 40 år på kastanje- og mahogni-fade.

Yderst klar og lys farve med den klassiske tawny-kulør af honning samt grønne nuancer i afslutningen. En meget kompleks vin, med intense aromaer. Velourblød i smagen med lang og frisk eftersmag. Velegnet til lettere søde desserter med tørrede frugter, tropiske frugter eller bær. Også velegnet til mange oste, chokolader, kiks og tørkager, og en helt speciel oplevelse med ristede mandler.

Varenr. 27997/250329

Sherry



Hidalgo Sherry Fino Tør

Denne Fino er en frisk, strågylden sherry.

Duft og smag er rig på intense, salte nuancer af grønne æbler med grønne oliven, champignons, bittermandel, gærdej og florale undertoner. Vinen er knastør med en frisk, sprød syre, der holder den rank og giver godt modspil til mange madretter. Nydes af ikke for små hvidvinsglas ved en serveringstemperatur på 9-11° til alverdens ting og sager - især med gazpacho brillerer denne vin, men den er ligeledes genial som alsidig ostevin til de meget mineralske bløddyr og de syrlige/sødlige sammenstød, som den moderne gastronomi er rig på.

Varenr. 27961/204972



Hidalgo Sherry Medium Dry tør/sød

En medium dry, som denne er særdeles velegnet til skildpaddesuppe, skrives i ældre bøger. Og det er jo meget vel, men nok heller ikke særlig nyttig information for nutidens mad- og vin-nydere. I stedet kunne man forsøge sig med vinen let afkølet ved 11-13° som kvalificeret ledsager til saltmandler, til en traditionel kødbouillon med kød- og melboller (som nok er gammeldags, men som stadig holder!), til en røget makrel, en saftig rillette, sylte eller paté og slutteligt naturligvis til glasset i utide.

Varenr. 27963/231212



Morenita Sherry Rich Cream

Vol. 17%. I duft og smag får man et intenst indtryk af rosiner, nødder, vaniljebudding, karamel, lidt bergamot og citrusskal. Viskositeten er høj og vinen har masser af fylde, men alligevel bibeholdes en god syre, der giver balance, lysten til det næste glas og gastronomisk mening. Eftersmagen har både længde, dybde og renhed. Nyd vinen afkølet men ikke køleskabskold til eksempelvis iscremer, til tørrede, syltede frugter (genial til syltede svesker), karamelbudding/crème caramel og i det hele taget til desserter med en karamelliseret smagsdominans. Vinen holder sig frisk - ikke evigt, men næsten - efter åbning! Restsukkerindhold: ca. 100 gram/liter.

Varenr. 27960/204969

Madeira



Gonçaves, Medium Sweet Madeira

Denne Madeira opnår sin lette sødme ved, at gæringen stoppes med vinsprit, lidt inden vinen er helt udgæret. Den unge vin gennemgår derefter den klassiske behandling med 'estufagem' i 90 dage, hvorved den karakteristiske 'brankede' Madeira-stil opstår. Efter tre års lagring på store egefade tappes vinen og frigives til salg.

I duft og smag præsenterer denne Madeira sig som aromarig og sprød hedvin med elementer af tørret frugt, citrusskal og let karamelliserede nødder i en god balance mellem sødme og markeret syre, der gør den bredt anvendelig. En dejlig vin til diverse oste (gerne Pecorino/Parmiggiano/Manchego o.lign.).

Vi anbefaler en serveringstemperatur omkring de 14-16°.

Varenr. 28225/248840

Marsala



Marsala Curatolo Arini

Sicilien

Druer: Grillo & Cataratto.

Sød og kan bruges som dessertvin og til bagværk, hvor den indgår som ingrediens. Også velegnet til tiramisu eller til blot at nyde, som den er.

Serveres let afkølet ved 15-17°C.

Vol.17%

Varenr. 27966/251756



Luigi Leonardo, Chardonnay Trebbiano

Drue: Chardonnay og Trebbiano. Vol. 12%
75 cl Varenr. 27315/90469
10 liter BIB Varenr. 27395/255000
37,5 cl Varenr. 27399/263352
25 cl Varenr. 27402/261955
18,7 cl Varenr. 27407/277505



Luigi Leonardo, Rosato, Puglia, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

GULDMEDALJE VED MUNDUS VINI 2012
GULDMEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2012

Drue: Sangiovese. Vol. 11,5%
75 cl Varenr. 27316/313648
25 cl Varenr. 27403/282735
18,7 cl Varenr. 27406/277504



Luigi Leonardo, Sangiovese Rubicone

SØLVMEDALJE VED MUNDUS VINI 2016
Drue: Sangiovese. Vol. 12,5%
75 cl Varenr. 27311/90468
10 liter BIB Varenr. 27390/255001
37,5 cl Varenr. 27398/263353
25 cl Varenr. 27401/261954
18,7 cl Varenr. 27405/277503



Petit, Pays d'Oc, Frankrig



Petit 25, Chardonnay, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 12,5%
25 cl Varenr. 11745/227410



Petit 25, Cinsault, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: 100% Cinsault. Vol. 12,5%
25 cl Varenr. 11750/227411



Petit 25, Merlot, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: 100% Merlot. Vol. 13,5%
25 cl Varenr. 11740/227409

La Vie En Bio, ØKO, Frankrig



La Vie En Bio Blanc, ØKO, Vin de France

Drue: Chardonnay & Sauvignon Blanc. Vol. 12,5%
Rig flot duft, der minder om mineralerne og vinstokkenes dybe rødder i jorden. En gylden vin med klare gule reflekser. Noter af sommerfrugter toppet med duft af citrusfrugter.
25 cl Varenr. 11882/307340



La Vie En Bio Rosé, ØKO, Vin de France

Drue: Grenache & Syrah. Vol. 12,5%
Fyldig og kraftige aromaer fra mineralerne i jorden og stokkenes dybe rødder. En flot sart laksefarve. Frisk i duften og behagelige noter af små røde bær.
25 cl Varenr. 11887/307493



La Vie En Bio Rouge, ØKO, Vin de France

Drue: 100% Merlot. Vol. 13%
Fyldig og kraftige aromaer fra mineralerne i jorden og stokkenes dybe rødder. Flot rubinrød farve med bemærkelsesværdig saft og kraft. Komplex duft, der blander røde bær med krydderier.
25 cl Varenr. 11883/307341





CIAO Secco, Cantine Sgari Luigi, Italien

Vino Bianco IGT, Veneto, Frizzante.

Druer: Glera. Vol. 10,5%

Lys strågul farve. Duft med strejf af blomster og frugter mest af uplukkede æbler og lime. Sprød og behagelig frugtig.

Velegnet til sushi samt lette retter også som appetizer!

Varenr. 27438/313521



CIAO Rosato, Cantine Sgari Luigi, Italien

Vino Rosato IGT, Veneto, Frizzante.

Druer: Merlot og Raboso. Vol. 10,5%

Behagelig og liflig.

Velegnet som aperitif eller til "fingermad", sushi, skaldyr samt lette måltider.

Varenr. 27439/313522



CIAO Moscato, Cantine Sgari Luigi, Italien

Vino Moscato IGT, Rubicone, Frizzante.

Drue: Moscato. Vol. 8%

Strågul farve. Vedvarende frugtig, strejf af muscat druen.

Elegant, let sødmefuld.

Særligt velegnet til det asiatiske køkken.

Varenr. 27440/313523



CIAO SFRITZ, Cantine Sgari Luigi, Italien

Vin Cocktail

Vol. 6,9%

En lav alkoholisk aperitif lavet på hvidvin og bitter appelsin smag. Perfekt som den er, hvor end du befinder dig, eller serveret med is og en skive appelsin eller en oliven.

Velegnet som aperitif eller til et let måltid.

Varenr. 27441/324979





Luigi Leonardo, Trebbiano, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

Drue: Chardonnay og Trebbiano. Vol. 12%
75 cl Varenr. 27315/90469
10 liter BIB Varenr. 27395/255000
37,5 cl Varenr. 27399/263352
25 cl Varenr. 27402/261955
18,7 cl Varenr. 27407/277505



Luigi Leonardo, Rubicone, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

SØLVMEDALJE VED MUNDUS VINI 2016

Drue: Sangiovese. Vol. 12,5%
75 cl Varenr. 27311/90468
10 liter BIB Varenr. 27390/255001
37,5 cl Varenr. 27398/263353
25 cl Varenr. 27401/261954
18,7 cl Varenr. 27405/277503



Luigi Leonardo, Rosato, Puglia, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

GULD MEDALJE VED MUNDUS VINI 2012
GULD MEDALJE VED BERLINER WEIN TROPHY 2012

Drue: Negroamaro. Vol. 11,5%
75 cl Varenr. 27317/260002
18,7 cl Varenr. 27406/277504



Domaine Peirière



Domaine Peirière Blanc, IGP Sydfrankrig

Drue: 100% Chardonnay
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 11838/217814



Domaine Peirière Rosé, IGP Sydfrankrig

Drue: 100% Grenache Rosé
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 11830/38094



Domaine Peirière Rouge, IGP Sydfrankrig

Drue: 100% Merlot
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 11834/217828

PET-plastikflaske



1WINE Blanc, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: 100% Sauvignon Blanc
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 12900/299371



1WINE Rosé, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: Cinsault & Syrah
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 12901/299372



1WINE Rouge, Vin de Pays d'Oc IGP

Drue: 100% Merlot
m/skruelåg
18,7 cl Varenr. 12902/299373

Alkoholfri Vin

Zero – uden alkohol



Zero Airen, Bodegas Verdúñez, Spanien

Drue: 100% Airen

Vol. 0,0%

Druerne plukkes, og når den traditionelle vinificering er færdig, trækkes alkohol ud ved hjælp af moderne teknologi, hvor alkohol, duft, aroma m.v. fjernes. Smagsstoffer, duft og essens bliver separeret fra alkohol og føres tilbage i mosen, derved "vin uden alkohol" men med duft og smag af frisk vin. Lys med gule og grønne toner af medium intensitet. Duft primær af grønne æbler, med strejf af citrus, velparfumeret og meget indbydende. Frisk, attraktiv, omgængelig, fuld af frugt smag og med en bitter syre og sødme i perfekt balance, som giver en harmonisk kompleksitet. Velegnet til alle typer fisk, skaldyr, grøntsager og oste.

Bør serveres ved 6-8°.

m/skruelåg

Varenr. 10390/313038



Zero Tempranillo, Bodegas Verdúñez, Spanien

Drue: 100% Tempranillo

Vol. 0,0%

Druerne plukkes, og når den traditionelle vinificering er færdig, trækkes alkohol ud ved hjælp af moderne teknologi, hvor alkohol, duft, aroma m.v. fjernes. Smagsstoffer, duft og essens bliver separeret fra alkohol og føres tilbage i mosen, derved "vin uden alkohol" men med duft og smag af frisk vin. Smuk, granatrød farve med medium intensitet og purpur strejf. Duft af efterårs frugter med hindbær og blommer som dominerende. Og et strejf af mynteblade til slut. Attraktiv, omgængelig og fuld af smag af nyplukkede frugter med et strejf af bitre kirsebær, skov og træfler!

Velegnet til alle kødretter, grillet fisk og stærke oste.

Bør serveres ved 15-18°

Varenr. 10392/313039

Removed – under 0,5% alkohol



Removed Chardonnay

Vol. 0,5%

Varenr. 10685/201581



Removed Cabernet Sauvignon

Vol. 0,5%

Varenr. 10680/201582

Store formater
Tetrapak 1 liter



CIAO Secco Bianco, Italien

Drue: Trebbiano og Chardonnay. Vol. 10%
Halvsød let hvidvin i praktisk tetrapak. Let strågul farve. Fin og frugtig aroma af modne æbler. Tør og frugtig smag med god afbalanceret syre.
Velegnet til lyst kød, grillede grøntsager og cremede supper.
1 L Tetrapak
Varenr. 27416/329095



CIAO Secco Rosso, Italien

Drue: Sangiovese og Merlot. Vol. 10%
Tør let rødvin med rubinrøde toner. Behagelig blomster dufte med noter af søde kirsebær. Tør let drikkelig med god syre og milde tanniner.
Velegnet til pastaretter, lam og steg.
1 L Tetrapak
Varenr. 27417/329105

Villa Rocca

Villa Rocca Trebbiano – 2 liters hvid



Abruzzo, Italien
Drue: Trebbiano d' Abruzzo. Vol. 11,5%
Restsukker 4 g/l. Lys gylden farve med grønne reflekser. Delikat duft. Frisk og harmonisk i smagen.
m/skruelåg
Varenr. 27120/228428

Villa Rocca Montepulciano – 2 liters rød



Abruzzo, Italien
Drue: Montepulciano d' Abruzzo. Vol. 12%
Restsukker 2 g/l. Rubinrød farve. Duften frugtig, fin og intens.
Smagen tør, blød og indbydende.
m/skruelåg
Varenr. 27115/228427

Villa Rocca Rosato – 2 liters rosé



Veneto, Italien
Drue: Merlot og andre Veneto-druer. Vol. 11,5%
Restsukker 5 g/l. Frisk, intens og delikat. Tør og harmonisk smag.
Elegant vin til hverdagen – og festlige lejligheder.
m/skruelåg
Varenr. 27117/280651

BIB 3 liter: Farmers Choice, Australien



Farmers Choice, Chardonnay, South Eastern Australia

Drue: 100% Chardonnay. Vol. 12,5%
Klassisk australsk chardonnay. Nyd den til fisk- og skaldyr samt lette kødretter.
Varenr. 10655/238968

Farmers Choice, Shiraz, South Eastern Australia

Druer: 100% Shiraz. Vol. 13%
En koncentreret krydret rødvin, fuld af saft og kraft. Velegnet til steaks og grillmad.
Varenr. 10650/203752

BIB 3 liter



Luigi Leonardo Chardonnay Trebbiano Rubicone Bianco, Italien

Varenr. 27397/325819

Tinto, Spanien

Varenr. 10333/244980

ØKO BIB 3 Liter, Italien**BIO Blanco, Chardonnay, Rubicone, Italien**

Vol. 12%. Druer: Chardonnay. Druerne håndhøstes. Lys strågul farve. Duft af nyplukkede pærer og tropiske frugter. Tør med fin syre.
m/skruelåg

Varenr. 27335/295303

**BIO Rosso, Sangiovese I.G.T., Rubicone, Italien**

Vol. 13%. Druer: Sangiovese. Druerne håndhøstes. Livlig rubinrød farve. Delikat duft af violer. Tør, harmonisk og med bløde tanniner.
m/skruelåg

Varenr. 27338/295304

BIB 5 liters: Rocca Maura, Frankrig**BIB 10 liters: Rocca Maura, Frankrig****Rocca Maura, Vignerons de Roquemaure, Frankrig**

5 liters: 18142/284865 Rocca Maura IGP Rødvín 5 liter BIB
18144/284866 Rocca Maura VSIG Hvidvín 5 liter BIB

10 liters: 10357/291895 Rocca Maura IGP Rødvín 10 liter BIB
10358/291896 Rocca Maura VSIG Hvidvín 10 liter BIB

BIB 10 liter: Sgarzi Luigi, Italien**Luigi Leonardo, Cantine Sgarzi Luigi, Italien**

Druer: Chardonnay og Trebbiano. Vol. 12%
Klar, strågul i farven. Bouqueten er frisk og aromatisk, velduftende frugtig karakter. Vinen virker frisk, sprød og dvælende!
10 liter BIB Varenr. 27395/255000

Luigi Leonardo, Rubicone, Cantine Sgarzi Luigi, Italien

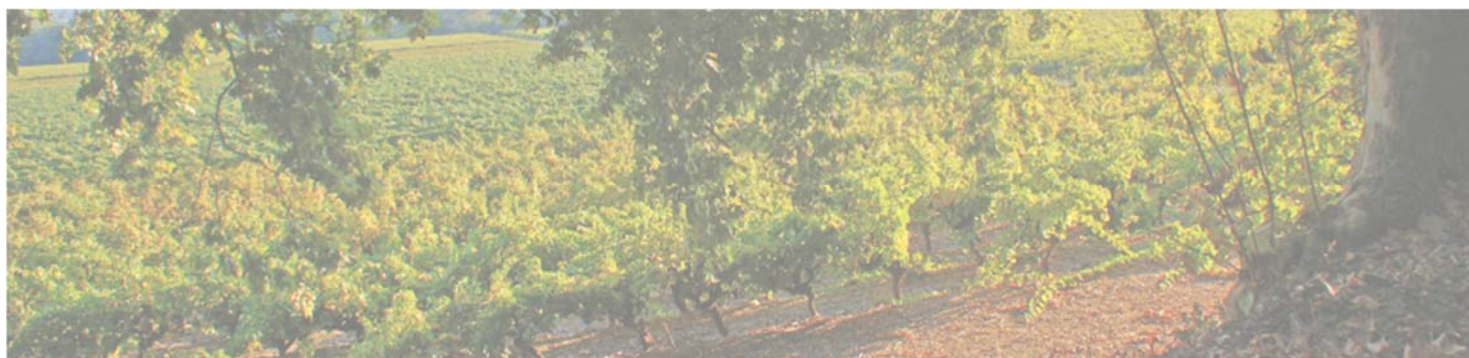
Druer: Sangiovese. Vol. 12,5%
Vinen har en intens rubinrød farve, en vinøs og delikat duft med en karakteristisk bouquet.
10 liter BIB Varenr. 27390/255001

BIB Rivilla, Spanien**Rivilla Blanco, Joven, BIB, Extremadura, Spanien**

Druer: Macabeo, Pardina. Vol. 11,5%
10 liter BIB Varenr. 10340/209658

Rivilla Tinto, Cosecha, BIB, Extremadura, Spanien

Druer: Cabernet Sauvignon og Tempranillo. Vol. 12,5%
10 liter BIB Varenr. 10341/209659



Cider**CIDER FRA BRETAGNE MED LAV ALKOHOLPROCENT**

Val de France Cider, også kaldet "Les Celliers Associés" (sammenslutning af kældre), sammenbringer mere end 300 passionerede lokale æbledyrkere i cider-produktionen for at kunne producere friske, frugtige og naturtro cidere til forbrugerne ved at benytte traditionelle produktionsmetoder og det bedste udvalg af omkring 200 cider-æblesorter, hvilket resulterer i et varieret udvalg af traditionel Bretagne cider.

**CIDER CRU BRÉTON BIO, BRUT**

Vol. 4%

Strågul farve og duft af friske æbler med stor aroma. Rund i smagen med god struktur og let syre. Særdeles velegnet til mad. Specielt velegnet til madpandekager, gratinerede østers, kammuslinger og salater samt til cider-dampede blåmuslinger!

75 cl Varenr. 8605/228392

CIDER CRU BRÉTON, DOUX

Vol. 2%

En velkendt prima kvalitet cider fra Bretagne. Cru Breton er ren æble cider, respekterende de gamle og respektfulde franske fremstillingsmåder.

Let genkendelig grundet den smukke orange farvet etiket med medium "bobler og velafbalanceret mellem tør og bittersød i smagen.

75 cl Varenr. 8606/285428

CIDER ROSÉ

Vol. 2,5%

Krystallklar pink farve og duft af friske søde æbler. Intens smag af modnede æbler. Forfriskende og smagfuld rosé cider. Skønt alternativ, når der skal køres hjem eller bare nydes et sprudlende og festligt glas. Velegnet til alt med jordbær, lakserillette samt parmaskinke og lette tapas-anretninger.

75 cl Varenr. 8608/228393



"CIDER" – UDEN ALKOHOL – ØKO

Val de France Cider er garanteret "ren juice" fra Bretagne æbler. Blandingen giver en ægte og velafbalancere "Cru Breton". Respekterende den traditionelle fremstillingsmetode: klaring, ren juice udtræk, langsom og naturlig gæring. Cideren er oprigtig i munden, blødt boblende, visende blanding af bitterhed og blomsterdufte. Den høje kvalitet er selvstændigt certificeret og garanteret Bretagne- originalitet. Alle Cissus' cider er økologisk certificeret og garanteret fransk oprindelse. Alle cider har pant på 0,80/fl. ekskl. moms.

**Æble Økologisk æblecider - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice.

Val de France (Bretagne)

Biologisk dyrket æblejuice med bobler

Frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl Varenr. 8570/200367

**Granatæble Økologisk æblecider m/granatæblesmag - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice Pomegranate.

Val de France (Bretagne).

Biologisk dyrket æblejuice m/granatæblesmag – og bobler!

Frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl Varenr. 8565/200153

**Hindbær Økologisk æblecider m/hindbærsmag - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice Raspberry.

Val de France (Bretagne)

Biologisk dyrket æblejuice m/hindbærsmag – og bobler!

Rød/frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl Varenr. 8580/200368

**Fersken Økologisk æblecider m/ferskensmag - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice Peach.

Val de France (Bretagne)

Biologisk dyrket æblejuice med ferskensmag – og bobler!

Frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl Varenr. 8575/200154

**Hyldeblomst Økologisk æblecider m/hyldeblomstsmag - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice Elderflower.

Val de France (Bretagne)

Biologisk dyrket æblejuice med hyldeblomstsmag – og bobler!

Frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl Varenr. 8586/289487

**Pære Økologisk æblecider m/pæresmag - Uden alkohol**

Æblesorter: Kermerrien, Douce Coëtligné, Douce Moën, Marie Ménard, Rouget de Dol.

Ikke tilsat sukker. Organic Sparkling Juice Pear.

Val de France (Bretagne)

Biologisk dyrket æblejuice med pæresmag – og bobler!

Frisk og med blide bobler. Velegnet til festlige lejligheder (uden alkohol).

75 cl 8585/239510 (colli: 12 fl)