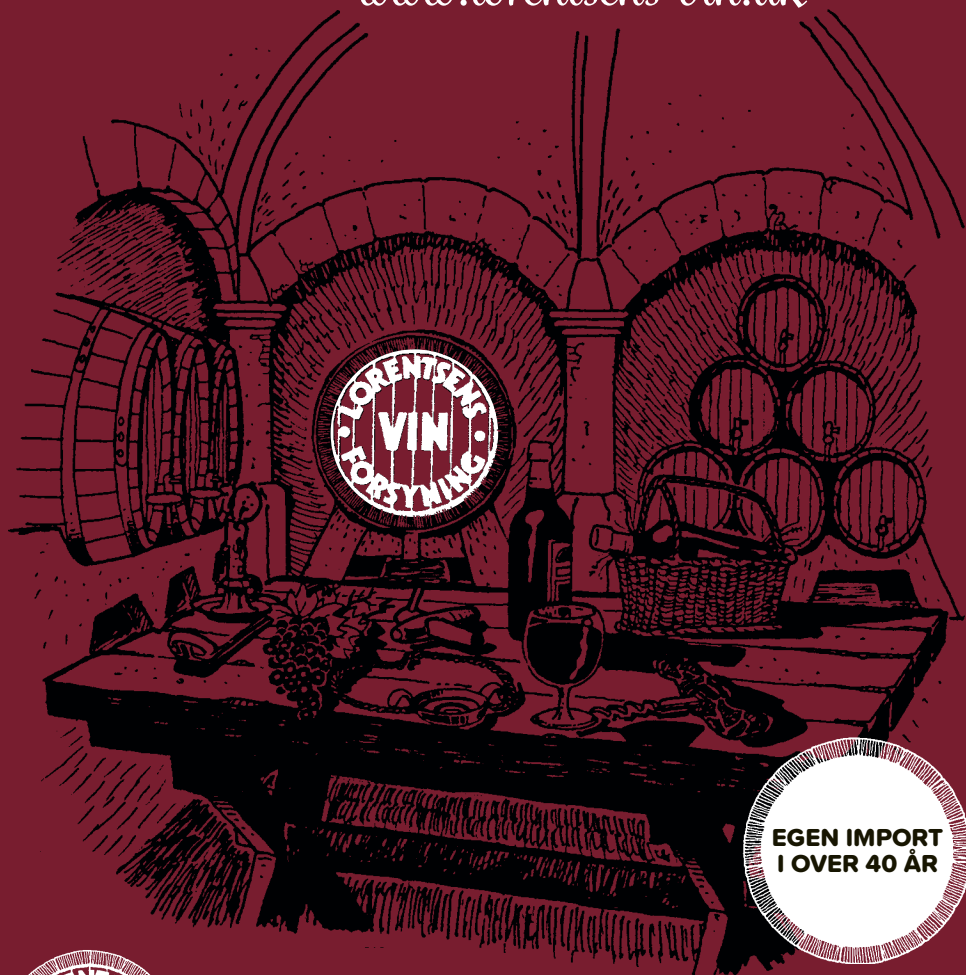


Kvalitetsvine importeret på flaske

www.lorentsens-vin.dk



**EGEN IMPORT
I OVER 40 ÅR**



Erik Menveds Vej 20 • 8400 Ebeltøft • Tlf. 86 34 37 72
mail: post@lorentsens-vin.dk • web: www.lorentsens-vin.dk

INDHOLDSFORTEGNELSE

Salgsbetingelser, betaling, levering m.v.	2
Forord.....	3
Bordeaux, hvid tør, hvid sød og rød.....	4
Bordeaux, Medoc-Graves.....	5
Bordeaux, Fronsac – St. Emillion – Pomerol.....	6
Bordeaux Cru – Classé.....	7
Beaujolais – Bourgogne.....	8
Bourgogne hvid/rød.....	8 – 10
Cotes du Rhone.....	11 – 12
Sydfrankrig.....	12 – 13
Jura.....	13
Loire / Portugal.....	14
Alsace.....	15 – 16
Spanien.....	16 – 18
Italien.....	18 – 19 – 20
Tyskland / Østrig.....	21 – 22
Australien / Chile / New Zealand.....	22
Argentina / Californien.....	22 – 23
Sydafrika.....	23 – 24
Cava / Mousseerende vin / Champagne.....	25
Portvin / Dessertvine.....	26
Cognac / Spiritus / Likør / Whiskey.....	27
Vingaven.....	28
Firmavingaven.....	29
Vinklub.....	30
Bordeaux's 5 grands Cru (1855).....	31
Årgangsskema.....	31

LORENTSEN VINFORSYNING APS

Per Lorentsen
Erik Menveds Vej 20 / 8400 Ebeltøft

Fax / Tlf. 86 34 37 72
Email post@lorentsens-vin.dk
Web www.lorentsens-vin.dk

Bank oplysninger Reg. nr. 9360
hos Kronjylland: Konto nr. 0010953561
IBAN: DK 159360 0010953561

**KATALOGET ER GÆLDENDE FRA 15/5 2021 INDIL
ET NYT KATALOG FORLÆGGER.**



ÅBNINGSTIDER I BUTIKKEN:

Mandag – torsdag	10.00 – 17.30
Fredag	10.00 – 18.00
Lørdag	9.30 – 13.00

LOKALE VINHANDLERE AF

VORE VINE:

Vin og Golf v. Ole Skaanning
Frejasvej 13 / 8500 Grenå
Tlf: 20 99 35 77
ole@skaanninggruppen.dk
www.vinoggolfdk.dk

H.P. Vine
Nørregade 74 / 7400 Herning
Tlf. 22 16 71 51
hoeffner@hp-vine.dk
www.hp-vine.dk

Vestjysk Vinimport
Gadegårdsvej 5
6950 Ringkøbing
info@vestjysk-vinimport.dk

SALGSBETINGELSER:

Betalingsbetingelser:

Netto kontant ved modtagelse.

Priser:

Er inkl. 25% moms, flaskeafgift m.v.

Dette symbol angiver nyhed: ♦

Levering indenfor Djursland:

Leverancer udbringes frit på Djursland
én gang om ugen (inkl. Aarhus, Ran-
ders og Silkeborg).

Levering udenfor Djursland:

Forsendelse udenfor Djursland frit til
Deres adresse ved køb af 48/1 flasker
eller derover. **Storkøbenhavn** én gang
om måneden (min. 12 flasker).

Mindre forsendelser tillægges gæld-
ende takster for fragtmand. Vi tager
forbehold for ændring i pris som følge
af stigning fra leverandøren eller høje-
re kurs. Eventuelle. prisændringer vil
ske uden varsel.

NETHANDEL:

Alle vores vine kan købes her:
www.vinhit.dk

FORORD AF VINHANDLEREN



Først en stor tak til faste kunder,
vinklub-medlemmer og andre nye
vininteresserede, der har støttet og
holdt fast i vores vinbønder, i de her
svære tider for os alle, hvor vi har
været afskåret fra vinsmagninger,
vinskole, vinrejse og andre nye tiltag.

Der er denne gang ikke en masse
nyheder, da vi lige som andre, har
været afskåret fra at rejse ud til
vinmesser og vinområder.

Vi har holdt fast i vores faste vinbønder,
der selvfølgelig også har haft det svært,
selv om de er små og har delt deres
salg ud på mange kunder og lande. At
vi har handlet direkte med vinbonden,
gør også, at der ikke er nogle
fordyrende mellemlid og dermed
får vi og vores kunder "VALUTA FOR
PENGENE". Kunsten er jo meget enkelt,
at finde en vin mellem 75-100 kr. der er
bedre end prisen – så er vinhandleren
og kunden tilfreds. Hvis man først
begynder at undskylde en vin til 300-
500 kr. er der noget galt med vinen
eller en selv. Flere af vores vinbønder
har også omlagt til "økologisk" og
stadig med høj kvalitet. Generelt er
kunderne på vej tilbage til europæiske
vine, der har taget kampen op med
oversøiske vine i mellemprijslejet.
Undtagelsen er Sydafrika, der stadig
er overbevisende i forskelligartethed til
gode priser.

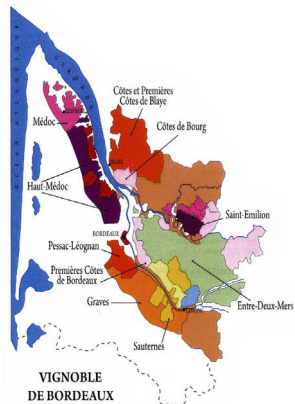
Vi har i fremtiden fået hjælp af Lars, en
"gammel" købmand gennem 40 år. Tag
godt imod ham.

Af nye vinhuse kan nævnes Prinz Von
Hessen Rheingau, De Muller Tarragona
og Feudi di Guagnano Puglia.

Per Lorentsen
Per Lorentsen

BORDEAUX

MEDOC • HAUT MEDOC • GRAVES • SAUTERNES • ST. EMILION • FRONSAC



Bordeaux er verdens største distrikt for gode vine. Dets produktion får Bourgogne til at blegne. I snit laves ca. 500 mill. flasker, ligeligt fordelt mellem røde og hvide vine på de godt 50.000 vingårde. Alle disse vine

har ret til navnet "Appellation Bordeaux". Bordeaux Supérieur er en lille smule bedre. (højere alkohol/lavere høstudbytte).

De finere Bordeauxvine, både de røde og de hvide, bærer enten a) navnet på en af de bedste distrikter (Medoc, Graves, Sauternes) eller mere specielt b) navnet på en landsby, eller kommune i et af disse distrikter (St. Julien, Margaux, Pauillac) eller mest specielt navnet på den vingård eller "Chateau", hvor vinen er fremstillet. Disse slotte er så måske igen inddelt i klassifikationer.

I Medoc blev den lavet i 1855 på grundlag af de priser, vinen havde opnået i de sidste hundrede år. Den deler vinen i 1. 2. 3. 4. og 5. Cru og fortsætter med de mindre "Cru Exceptionnels", "Cru Bourgeois Supérieurs" og "Cru Bourgeois".

HVID / TØR:

CH. TROGARD BLANC	75,-
Delig tør og frisk.	
CH. BEAUREGARD-DUCASSE	110,-
Graves. Intens duft, ren og frisk.	
◆ BLANC DE SUDUIRAUT	155,-
G DE GUIRAUD	165,-
CH. PONTAC MONPLAISIR	210,-
PESSAC-LEOGNAN	

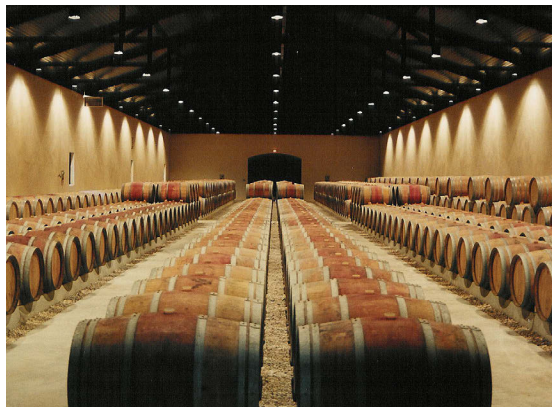
BLANC DE CHASSE-SPLEEN	225,-
Enestående hvidvin med stor dybde og balance.	
CH. PRIEURE LICHINE	250,-
◆ CAILLOU BLANC TALBOT	375,-
◆ "Y" D'UQUEM	1550,-

HVID / SØD:

CH. DE MARSAN PREMIERES COTES DE BORDEAUX	75,-
CH. MARTILLAC LOUPIAC	95,-
CH. PADOUEN/CH. DE ROMANCE	175,-
LIONS SUDUIRAUT	1/2 FL. 125,-
PETIT GUIRAUD	1/2 FL. 135,-
CH. DE MALLE 2006	325,-
CH. FILHOT 2015/2016	275,-
CH. ROUMIEU 2010	225,-
CH. BROUSTET 2010	325,-
CH. BASTOR-LAMONTAGNE 2015	295,-
CH. GUIRAUD 2006	495,-

RØD:

CH. TROCARD	92,-
Bordeaux Supérieur.	1/2 FL. 50,-
Slotsaft. Placeret i en lomme mellem St. Emillion og Pomerol. 70% Merlot. 1 år på fad. Mørk og kraftig med jordet duft og smag.	
MAGNUM	195,-



BORDEAUX

MEDOC • HAUT MEDOC • GRAVES • SAUTERNES • ST. EMILION • FRONSAC

Nordvest for Bordeaux, langs floden Gironde, ligger Medoc. Distriktet er ca. 80 km langt og 3-10 km bredt. Et landskab, der uden overdri- velse er uhyre trist, men samtidig hjemsted for de skønneste vine, som vinelskere altid vender tilbage til. Cabernet druen + Merlot og Malbec giver i dette tempererede klima nær Atlanterhavet og Golfstrømmen store vine Vinstokkene kan trænge langt ned i den gru- sede jord, og høstudbyttet er lavt.

Området deles i 2 områder. Medoc, der er den nordligste del. Vinen herfra er aldrig stor, men gennemgående velafbalanceret, af god kvalitet og med race. Haut-Medoc, der er den sydligste del, producerer vine af langt højere kvalitet. De bedste slotte ligger tæt ved floden på et tyndt lag grus og ral. Her bliver jorden drænet og samtidig holder den på varmen.

Vinen ændrer langsom karakter fra nord mod syd. I St. Estéphe er jorden mere leret og dræningen mindre effektiv. Det skaber robuste, syreholdige vine. Længere mod syd i Pauillac, St. Julien og Margaux er dræningen bedre. Vinen her er bløde og elegante med bouquet og finesse.

35 km syd for Bordeaux omgivet af distriktet Graves, ligger Barsac og Sauternes. Land- skabet er smukt og afvekslende med bløde bakker og lange brede dalstrøg. Jordbunden er småstenet med et underlag af ler og kalk. Her på disse 2000 ha. dyrkes 3,2 mill. af ve dens berømteste søde hvide vin. Der bruges 2 druer, Sémillon og Sauvignon. Langt ind i oktober, når vinløvet skifter farve, hænger druerne på rankerne, modne og saftspændte, men ingen plukker dem. Først når druerne er blevet angrebet af en skimmelsvamp (den ædle råddenskab) og på grund af vandtab skrumper ind, så at sukkerindholdet bliver usædvanlig højt, begynder man at plukke dem ad mange omgange. Resultatet bliver en sød, righoldig, blomsterduftende og fyldig vin, der skal nydes i små portioner til en dessert, som måske er sød i sig selv. Barsac

og Sauternes er umådelig holdbare, og det betaler sig at lagre dem.

Også området lige ovre på den anden side af Garonne-floden, Ste.-Croix-du-Mont, Loupiac og Premières Cotes de Bordeaux laver gode søde vine. Høstudbyttet er større, og vinene har derfor heller ikke den samme fylde og substans, men de fremstilles på nogenlunde samme måde.

BORDEAUX

RØD:

CH. LE MONGE	88,-
Medoc 55%. Merlot 45%. C.S. 6 ha. Duften af dejlige bær med bløde tanniner.	
CH. BEAUREGARD-DUCASSE	110,-
Graves. Tør og elegant med fin balance.	
CH. LANDAT	130,-
Haut-Medoc.	1/2 FL. 65,-
Bemærk også i NATURVIN	130,-
MAGNUM	275,-
CH. CLARKE 2006/2010	295,-
CH. CLARKE 2012/2014	250,-
Listrac. Ejet af Rothschild.	
Dyb, mørk og intens med stor race.	
70% Merlot. 30% C.S.	
CH. LANDAT "VIEILLES VIGNES"	195,-
Lavet på 100 år gamle vinstokke og nye træfade. Flot bær og træ.	
Kraftig og saftig med stort potentiale.	
CH. LES BARRAILLOTS	195,-
MARGAUX	1/2 FL. 100,-
Blot 5 ha. solgt fra Palmer og Durfort på rigtig god jord.	
MAGNUM	425,-
CH. LARRIVET-HAUT-BRION 2015	375,-
Pessac-Leognan. Stor og fyldig.	
CH. CARREYRE	285,-
Margaux 4 ha. Lavet af CH Landat.	
CH. BARET 2016	225,-
Pessac-Leognan. Enestående.	
Mørk og fyldig. Tæt på Haut-Brion.	

BORDEAUX

FRONSAC • LALANDE-DE-POMEROL • POMEROL • ST. EMILION

Hvad Medoc måtte savne af landskabelig charme, finder man i rigelige mængder i **Saint-Emilion**. Det er vel det smukkeste af Bordeaux vindistrikter. St. Emilion vinene karakteriseres ved at være fyldige, blomster-rige, ved at have varme, glød og temperament. De har mindre garvesyre og er mindre tørre end de elegante Medoc-vine. De kan også drikkes hurtigere. St. Emilionvinene har længe nydt stor popularitet i Danmark. Distriktet er opdelt i tre kategorier. Gruppe 1: Appellation Saint-Emilion og intet andet. Denne ret tilfaldt foruden St. Emilion også 7 andre kommuner. Gruppe 2: Appellation Saint-Emilion med tilføjelse af kommunenavnet, således: Saint-Georges S-E, Montagne S-E, Lussac S-E, Puisseguin S-E, Parsac S-E. Gruppe 3: Sables Saint-Emilion. Hvad angår klassifikation af St. Emilions vine, findes der 4 kategorier: 1. Premier Grand Cru Classé, 2. Grand Cru Classé, 3. Grand Cru og 4. St. Emilion og intet andet. **Pomerol** ligger i en direkte fortsættelse af St. Emilion og jordbunden er et langt stykke det samme. Visse steder er der dog en mere jernholdig undergrund, og sammenholder vi det med at man i Pomerol bruger mere Merlot-drue (som giver en blødere vin), får vi de vine, som er karakteristiske for distriktet. Vinene har en brillant rød farve, er fyldigere og bløde og til tider en trøffel smag. **Lalande-de-Pomerol** har vine, der for de bedste tåler sammenligning med Pomerol. Ejendommene er små og kvaliteten ofte høj. **Fronsac** er et lille rødvinsdistrikt vest for St. Emilion, hvor man laver nogle robuste, dybfarvede rødvine, der ofte er lidt hårde i ungdommen. De kan gemmes længe og er mere end pengene værd.

RØD:

CH. BARRABAQUE 92,-
Canon Fronsac. 85% Merlot.
15% Cabernet.
Saft og kraft med ædel smag. Slotsaft.

CH. ROCHER CALON 110,-
Montagne. St. Emilion. Flot tæt farve, dejligt fadpræg. Saft med stor fylde og eftersmag. 80% Merlot.

CH. CROIX DE RAMBEAU 1/1 FL. 145,-
Lussac St. Emilion. Guldmedalje. 1/2 FL. 80,-
Slotsaft. 70% Merlot.

MAGNUM 295,-

◆ **CH. MOULIN DU CADET** 2001 335,-
St. Emilion Grand Cru Classé. 2015 335,-

◆ **CH. BARDE HAUT 2015** 275,-
St. Emilion Grand Cru Classé.

◆ **CH. BALESTARD LA TONNELLE 2014** 325,-
St. Emilion Grand Cru Classé.

◆ **CH. COTE DE BALEAU 2016** 295,-
St. Emilion Grand Cru Classé.

◆ **CH. TOULIFAUT 2014** 225,-
Pomerol.

CH. FRANC PATARABET 1/1 FL. 179,-
St. Emilion Grand Cru. Slotsaft. 1/2 FL. 90,-
60% Cabernet. Stor duft, tæt farve.

MAGNUM 375,-

CH. TAILLEFER 2017 295,-
Pomerol. 18 ha. 55% Merlot. 45% CS.
Harmonisk med stor klasse og kvalitet.

CH. GRAND CORBIN 250,-
DESPANGE 2013

CH. DES LAURETS 170,-
Puisseguin St. Emilion. Rothschild familien.

CH. LA CROIX-DES-MOINES
LALANDE-DE-POMEROL 170,-
8 ha. 10% Cabernet Sauvignon. 80% Merlot.
10% Cabernet Franc. Dyb farve og god duft.
MAGNUM 350,-

CH. FRANC LA ROSE 225,-
St. Emilion Grand Cru. Slotsaft.
6 ha. 85% Merlot. 15% C.F. Mørk brilliant farve.

CH. FONROQUE 2006 295,-
St. Emilion Grand Cru. Classé. 2014 275,-
Biodynamisk. Stor dybrød vin. 2015 350,-
Drik den eller (endnu bedre) gem den.

BORDEAUX

BORDEAUX CRU • CLASSÉ

CH. CAMENSAC 2005 350,-
Haut-Medoc 5. Cru. Kraftig. 2010 350,-

CH. CROIZET-BAGES 2006 325,-
Pauillac 5. Cru. Fyldig. 2010 385,-
2015 425,-

CH. CANTEMERLE 2004 350,-
Haut-Medoc 5. Cru. Delikat, 2014 350,-
parfumeret samt rig, mørk og koncentreret.

CH. LA TOUR CARNET 2015 475,-
Haut-Medoc 4. Cru. God farve, 2018 375,-
forbavsende fylde og længde.

CH. FERRIERE 2006 350,-
Margaux 5. Cru. Frugtig. 2014 475,-

CH. MARQUIS D'ALESMES 2001 400,-
BECKER 2016 475,-
Margaux 3. Cru. Kødfuld og frugtig.

CH. MARQUIS DE TERME 2006 400,-
Margaux 4. Cru. 2008 350,-
Dyb og fyldig. 2014 425,-

CH. HAUT BATAILLEY 2014 450,-
Pauillac 5. Cru. Elegant.

CH. DESMIRAIL 2016 425,-
Margaux 3. Cru.

CH. COS-LABORY 2006 400,-
St. Estephe 5. Cru. 2010 475,-
Nabo til Estournal. 2014 400,-
Frugtagtig og spændstig. 2015 450,-

CH. HAUT-BAGES-LIBERAL 2014 425,-
Pauillac 5. Cru. Flot resultat. 2015 475,-

CH. GRAND PUY DUCASSE 2014 450,-
Pauillac 5. Cru. Blød. 2015 475,-

CH. PEDESCLAUX 2014 425,-
Pauillac 5. Cru. Fremragende. 2015 475,-

CH. BRANAIRE-DUCRU 2012 485,-
St. Julien 4. Cru. Stor klasse. 2013 425,-

CH. PICHON-LONGUEVILLE 2012 1.200,-
Pauillac. 2. Cru. Kraftfuld og stabil.

CH. CANTENAC-BROWN 2012 485,-
Margaux. 3. Cru. Overvældende og raffineret.

◆ **CH. SAINT PIERRE** 2014 525,-
St. Julien 4. Cru. Stilfuld og klassisk.

◆ **CH. DAUZAC** 2015 475,-
Margaux 5. Cru. Tæt, mørk og rig.

◆ **CH. PONET CANET** 2012 950,-
Pauillac 5. Cru. Ny stjerne. 2014 950,-

◆ **CH. MONTROSE** 2012 1100,-
St. Estephe 2. Cru.

CH. LAFON-ROCHET 2006 450,-
St. Estephe 4. Cru. 2010 550,-
Rig samt overdådig 2014 500,-
med klassisk smag. 2015 550,-

CH. LAGRANGE 2014 450,-
St. Julien 3. Cru. Flot balance. 2015 500,-

CH. RAUSAN-SEGLA 2014 825,-
Margaux 2. Cru. Høj klasse. 2017 900,-

CH. LANGOA-BARTON 2015 600,-
St. Julien 3. Cru. Upåklagelig. 2016 600,-

CH. PRIEURE-LICHINE 2013 350,-
Margaux 4. Cru. 2015 500,-
Duftende og elegant i fin form. 2016 500,-

CH. LYNCH MOUSSAS 2014 425,-
Pauillac. 5. Cru. I topform. 2015 475,-

CH. GRUAUD-LAROSE 2013 575,-
St. Julien 2. Cru. Smidig, fyldig og stilfuld.

CH. DU TERTRE 2008 350,-
Margaux 5. Cru. Duftende. 2016 475,-

CH. D'ISSAN 2013 450,-
Duftende med god substans.

CH. LEOVILLE-BARTON 2006 950,-
St. Julien 2. Cru. 2012 850,-
Kraftig og klassisk. 2014 875,-

CH. GRAND-PUY-LACOSTE 2012 600,-
Pauillac 5. Cru. Kraftig. 2013 550,-

CH. KIRWAN 2014 450,-
Margaux 3. Cru. Flot og elegant.

CH. LEOVILLE-POYFERRE 2012 925,-
St. Julien 2. Cru. Enestående. 2014 925,-

CH. MALESCOT-ST-EXCUPÉRY 2014 550,-
Margaux 3. Cru. I fin form.

BEAUJOLAIS • BOURGOGNE



CH. DE LA TOUR • CLOS VOUGEOT
med Mont Blanc i baggrunden

HVID:

BEAUJOLAIS VILLAGES CH. DU BASTY CHARDONAY 95,-
Stor frugt og fylde med en indbydende duft.

RØD:

RÉGNIÉ CH. DU BASTY 95,-
Beaujolais nyeste 10. Cru.
Indbydende bærduft, blød og lækker.

MORGON CH. DU BASTY 100,-
Dejlig kødfuld og fyldig smag af dejlig frugt.

BOURGOGNE • CAUVARD-BEAUNE

Lille firma i Beaune med 2 "Monopole" i både hvid og rød. 16,5 ha fordelt omkring Beaune med mange små parceller (flere Monopol eneejer). Eksisteret siden 1681.

HVID:

COTE DE BEAUNE 210,-
"Les Monts Battois" Monopole.
Saftig og fyldig.

BEAUNE CLOS DE MALADIÈRE 250,-
"Monopole" Intens aroma, fyldig og rig.

◆ **BEAUNE CLOS DE MARIAGES** 250,-
Dejlig undertone af tropisk frugt og mineraler.

◆ **CORTON-CHARLIEMAGNE** 885,-
Enestående vin med stor fylde.

RØD:

◆ **BOURGOGNE COTE D'OR** 145,-
Dejlig frugt med pæn syre.

◆ **CHOREY LES BEAUNE** 185,-
Behagelig og blød.

COTE DE BEAUNE 195,-
"Les Monts Battios" Monopole. Dejlig dybde med dvælende duft og smag.

BEAUNE CLOS DE MALADIÈRE 235,-
"Monopole" Frugt og fylde.

BEAUNE GREVES 1. CRU 325,-
Måske bedst beliggende med stor elegance.

BEAUNE CENT VIGNES 1. CRU 325,-
Dejlig frugtig og charmerende.

◆ **ALOXE CORTON** 250,-
Fin, tør og elegant.

◆ **VOLNAY** 275,-
Flot, elegant og dvælende.

◆ **POMMARD "LES NOIZONS"** 325,-
God farve og struktur.

BOURGOGNE • MOREY SAINT DENIS DM. DES MONTS LOUISANTS

3,5 ha. startende i 60'erne og i dag ført videre af sønnen Jean Marc Dufouleu, der seriøst laver Bourgogne af højeste kvalitet.

MOREY ST. DENIS 650,-
Jordbær med chokolade og lakridsdybde.

MOREY ST. DENIS 1. CRU 875,-
"Monts Luisants" Aromatisk og kraftig.

BOURGOGNE • DROUIN • POUILLY • FUISSÉ

Lille domaine startet i 1981 for foden af Solutré klippen, som lidenskabelig plejer den

kvalitet, som gør Pouilly – Fuissé til en stor vin. 9 ha. og en produktion på blot 30.000 fl.

MACON BUISSIÈRES BLANC 110,-
Frisk og frugtig.

POUILLY – FUISSÉ 185,-
"Vielles Vignes" Planter fra 1946. 35% ny eg. Kraftfuld og rig med stor duft.

POUILLY – FUISSÉ 225,-
"Maréchaude" (6 stk. trækasse) blot 900 fl. er produktionen af denne enestående vin.

BOURGOGNE • HENRI MORINI

Er et lille vinfirma i Puligny Montrachet. Her finder man de bedste hvidvine i Bourgogne, om ikke i hele verden. Firmaet ejer blot 4 ha. og skaber vine af meget stor klasse. Vinene har stor duft, er klar gylden, saftig og meget koncentrerede.

HVID:

BOURGOGNE ALIGOTÉ 115,-
Bedre Aligoté findes ikke. Tør og forfinet.

BOURGOGNE CHARDONNAY 155,-
Blot 2000 fl. Helt op til Puligny – Montrachet og Mersault i en klasse for sig.

SANTENAY BLANC 295,-
Fed og indsmigrerende med lang eftersmag.

◆ **SAINT AUBIN 1. CRU** 335,-
"Les Frionnes". Fantastisk placering med dybde og finesse.

MEURSAULT "LES TILLETS" 395,-
Fra et fint parcel bag byen. Fyldig og blød.

PULIGNY – MONTRACHET 395,-
Stor duft, let gylden, tør og saftig.

PULIGNY – MONTRACHET 625,-
"Les Perrieres" 1. Cru. Stilig med rig fylde.

BATARD – MONTRACHET 1900,-
Grand Cru. Nabo til og næsten lig Montrachet. Rig duft og smag.

BOURGOGNE

RØD:

◆ **COTEAUX BOURGUIGNONS** 130,-
Fin fylde og saft.

◆ **AUXEY-DURESSES** 195,-
Fin og elegant.

MARANGES 1. CRU 250,-
"Clos des Rois" 1. Cru. Dejlig saftig og blød.

◆ **MONTHELIE** 285,-
Robust og fyldig med struktur.

BOURGOGNE • DM CAMU-CHABLIS

Produceret vin her i 7 generationer. 13 ha.

DM. CAMU – CHABLIS 135,-
Pragtfuld duft, fyldig og elegant.

CHABLIS 1. CRU 195,-
Montmains/Beauroy. 2 dejlige vine.

CHABLIS GRAND CRU 495,-
"Les Clos". Storslået vin.

BOURGOGNE • RAVAUT – LADOIX

16 ha. i Ladoix 5 km. fra Beaune for foden af Corton bjerget. Produktionen er på 90.000 fl.

HVID:

BOURGOGNE ALIGOTE 140,-
Dejlig frisk og fyldig.

LADOIX BLANC 335,-
Dejlig duft af nødder og frugt. Saftig og fyldig.

RØD:

LADIOX 235,-
Produktion 1200 fl. Harmonisk og elegant.

ALOXE-CORTON 325,-
Klassisk rød Bourgogne.

LADOIX 1. CRU 350,-
"Le Bois Roussot" Produktion 6800 fl. Elegant med stor finesse og rigdom.

CORTON GRAND CRU 675,-
"Bressandes" fremragende vin.

BOURGOGNE

BOURGOGNE • SENARD – ALOXE – CORTON

Eksisteret siden 1857. 9 ha. Grand Cru, gør dem til en af de største og bedste i denne fantastiske kommune.

HVID:

ALOE CORTON 2014 825,-
Blot få tusinde fl. lavet på Tokay Pinot Gris.

CORTON – BLANC 1375,-
Fra den lille Grand Cru Clos des Meix.

CORTON GRAND CRU 1375,-
Charlemagne. En af de største hvidvine i verden. Kraftig og moden gør den klassisk.

RØD:

CORTON PERRIERES 2015 875,-

CORTON BRESSANDES 2015 875,-

CORTON CLOS DU ROI 2015 875,-

BOURGOGNE • DM. MACHARD DE GRAMONT

20 ha. og 70.000 fl. placeret rundt om Nuits. St. Georges på de bedste parceller

HVID:

SAVIGNY-LES-BEUNE 1. CRU 225,-
“Aux Vergelesses” endestående blanding.

**NUITS-SAINT-GEORGES
“LES CREUX FRACHE EAU”** 285,-
Stor sjældenhed og blot 2000 fl. Enestående koncentration og klarhed.

RØD:

BOURGOGNE VIELLES VIGNES 125,-
Uden lige til prisen for ægte Pinot Noir.

**BOURGOGNE HAUTES –
COTES-DU-BEAUNE** 135,-
God kvalitet til prisen.

**CHOREY-LES-BEAUNE
“LES BEAUMONTS”** 175,-
Frugtig og saftig med god balance.

**NUITS-SAINT-GEORGES
“LES ARGILLATS”** 275,-

Klassiske, gedigne og aromatiske vine.

**CHAMBOLLE-MUSIGNY
“LES NAZOIRES”** 350,-
Eventyrlig og velduftende. Komplex.

**NUITS-SAINT-GEORGES 1. CRU
“LES DAMODES”** 375,-
Både elegant og pågående.

GEVREY CHAMBERTIN 295,-
“Presonnier”. Vidunderlig smag og balance.

BOURGOGNE • LABET – CH. – DE LA TOUR CLOS VOUGEOT

Hovedsæde på familiens slagskib CH. De La Tour Clos Vougeot, som er den største enkeltejendom på Clos Vougeot med sine 5,5 ha. samt andre små besiddelser rundt om i Bourgogne.

HVID:

**BOURGOGNE CHARDONNAY
VIELLES VIGNES** 250,-
Enestående kvalitet med fine mineraler.

**BEUNE
“CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS”** 385,-
Bedre hvidvin fås ikke.

SAVIGNY – VERGELESSES BLANC 495,-
1. Cru fra Charlemagne. 2 år på træfad.

MEURSAULT “LES TILLET” 525,-
Enestående kvalitet med stor kompleksitet.

RØD:

**BOURGOGNE PINOT NOIR
VIELLES VIGNET** 250,-
Masser af skovbær og lang dvælende smag.

◆ **BEUNE** 385,-
“CLOS DU DESSUS DES MARCONNETS”
En af de bedste Beaune-vine. Elegant.

BEAUNE COUCHERIAS 1. CRU 495,-
En af de bedste Beaune-vine. Elegant.

COTES DU RHONE

CLOS VOUGEOT 2017/2018 1275,-
“CH. DE LA TOUR” GRAND CRU

Noget af Bourgognes allerbedste. Klassisk med krop og styrke.

V.V. 100 ÅR GL. VINSTOKKE 2014/2016 1995,-
GEVREY CHAMBERTIN 525,-
“Vielles Vignes” Stor klasse med god fylde.

COTES DU RHONE • ØKOLOGISK DM. DES PASQUIERS SABLET

Familieejendom beliggende på de bedste parceller i Sablet. Gennem de senere år har store investeringer fremelsket flotte vine.

RØD:

DM. DES PASQUIERS 59,-
Vin de pays de vaucluse.
Mørk med dejlig frugt, kraftig og velsmagende. Økologisk.

DM. DES PASQUIERS 100,-
“PLAN DE DIEU”
Cotes du Rhone Villages “Guldmedalje”. Dejlig saftig og med god eftersmag. Økologisk.

DM. DES PASQUIERS – SABLET 100,-
Cotes du Rhone Villages. 65% Grenache, 25% Syrah og 10% Mourvedre. Økologisk.

DM. DES PASQUIERS – GIGONDAS 175,-
Stor og stærk med produktion af blot 4 tønder (1200 fl.) 50% af Grenache/Syrah. Økologisk.

COTES DU RHONE • ØKOLOGISK DM. LAFON – TAVEL

Fremragende vingård i Tavel. 65 ha. fordelt med 30 ha. i Tavel, 26 ha. i Cotes du Rhone, 9 ha. i Lirac og 1/2 ha. i Chateauneuf.

LIRAC BLANC 110.-
DM. JEAN PIERRE LAFOND
Let krydret duft, fyldig og blød med en lang tør eftersmag. Økologisk.

TAVEL ROSÉ 110,-

DM. JEAN PIERRE LAFOND
Den mest berømte rosé i Frankrig. Tør med lidt frugt. Kraftig og duftende. Økologisk.

COTES DU RHONE 82,-
DM. JEAN PIERRE LAFOND
Træfadlagret, rund, ganske kraftig og duften med en blød nuanceret aroma. Økologisk.

LIRAC DM. JEAN PIERRE LAFOND 110,-
Stor fylde, dog blød og rund. I øjeblikket nok det bedste køb i hele Rhone. Økologisk.
MAGNUM 225,-

LIRAC DM. JEAN PIERRE LAFOND 160,-
“LA. FERME ROMAINE”
65% Grenache, 30% Syrah og 5% Mourvedre. Enestående vin fra lille mark med gamle vinstokke. Økologisk.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 285,-
DM. LAFOND
Produktionen fra to små parceller. 80% Grenache, 10% Syrah og 10% Mourvedre. 30 år gl. vinstokke. Mørk, kraftig og koncentreret. Økologisk.

COTES DU RHONE • QUIOT – CHATEAUNEUF DU PAPE

En af de ældste vinfamilier i området dateret tilbage til 1748. I 2007 blev de ejer af Ch. Du Trignon i Gigondas.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE (HVIDVIN) 250,-
BLANC – DOMAINE DUCLAUX
Koncentreret tropisk frugt med et pift af træ.

VACQUEYRAS CH. DU TRIGNON 150,-
Mørk og kraftig med masser af smag.

GIGONDAS CH. DU TRIGNON 175,-
Umådelig kraft. 65% Grenache, 20% Syrah og 15% Mourvedre. Betagtelig tannin og varme.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE 235,-
“DM. DUCLAUX”
Saftig og blød med god struktur og tørhed.

COTES DU RHONE



COTES DU RHONE • CAVE DES CLAIRMONTS

Syv små vinbønder der igennem generationer har produceret vin, er gået sammen her

i Crozes – Hermitage. Alle vingårdene ligger foran Hermitage bjerget, med udstig til de 3 “Mamelons” hvilket betyder brystvorter, og hentyder til de 3 karakteristiske høje, som kan ses på lang afstand.

HVID:

CROZES-HERMITAGES 110,-
Hvid 100% Marsanne. Let røget med smag af hasselnød og pærer.

RØD:

CROZES – HERMITAGE 110,-
“Classique de Clairmont”. Dyb og mørk med tæt smag af solbær samt hindbær og med syrah druens fasthed. 30 år gl. vinstokke.

CROZES – HERMITAGE 150,-
DM. DES CLAIRMONTS
12 mdr. på fad. Farven er dyb og mørk, duften er varm med en snert af violer, lakrids og krydderurter.

SAINT JOSEPH 150,-
Terte d’Elise. Kraftig aroma, elegant med lang smag og eftersmag.

SYDFRANKRIG

SYDFRANKRIG • CHATEAU CAZAL VIEL

Placeret på et plateau 350 meter over byen Saint Chinian. Familien Miquel har ejet de 83 ha. siden 1791 og er dag blandt de bedste vingårde i Sydfrankrig.

HVID:

CH. CAZAL VIEL CHARDONNAY 89,-
Frisk og med smag af citrus og tropisk frugt.

CH. CAZAL VIEL 89,-
GRANDE RESERVE VIOGNIER

Lagret på franske egefade. Pragfuld duft af abrikos, kaprifolie og lemon. Delikat med et lag af cremet eftersmag.

ROSÉ

CH. CAZAL VIEL 85,-
Dejlig rød frugt, delikat og frisk.

RØD:

CH. CAZAL VIEL 89,-
GRANDE RESERVE SYRAH
Dyb sort. Duft og smag af modne sorte bær.

CH. CAZAL VIEL “VIEILLES VIGNES” 110,-
Op til 90% gamle vinstokke, meget lille høst-udbytte. 12 mdr. på fad. Mørk rød.

SYDFRANKRIG

SYDFRANKRIG • BANDOL

Er en yndig ferieby og fiskehavn mellem Toulon og Marseilles. Vinmarkerne, der er i alt 1000 ha. på en undergrund af limsten, er iøjnefaldende beliggende højt på klipperne og skråningerne, som falder ned mod middelhavet. Den generelle std. for røde- og rosévine er den højeste i den franske Riviera-region. Mourvedre-druen (minimalt 50%) giver Bandol dens karakter.

DM. DE LA GARENNE 145,-
BANDOL ROUGE

Leverer de bedste Provence vin takket være varme, sol og druen – Mourvedre. En rigtig kraftkarl, der er lagret på egefad i 18 mdr. Dyb, prægtig og intens med krydret og pebret smag.

HVID / ROSÉ 145,-

♦ **DM. HOUCARD ROSÉ 82,-**
Cotes de Provence. Varm og elegant.

JURA

TISSOT • ARBOIS • JURA

Jura distriktet, der ligger mellem Bourgogne og Schweiz, og er kun et lille vinområde på ca. 1100 hektar vinmarker. Her finder man nogle af Frankrigs bedste vine. Vinene sælges under regionalnavnet “Cote de Jura” med undtagelse af vinene fra 3 kommuner, der har ret til egen A.C., nemlig Chateau Chalon, Arbois og L’Etoile. I Arbois findes 5 fortrinlige vine, der har ret til A.C. Arbois.

mousserende vin fremstillet efter “la methode champenoise” fås i hvid og rosé.

Ofte forbindes Jura-vin med vinhuset Henri Maire, der idag dyrker mere en 70% af distriktets vine, men der findes også andre firmaer i Jura skønt i en hel anden størrelsesorden.

JACQUES TISSOT

Arbois 29 ha. 120.000 fl. Besøgende i Arbois, kan næsten ikke undgå at støde på Jacques Tissots indbydende vinkælder, som ligger midt i den lille bys centrum. De byder på prøvesmagning af en udsædvanlig god Jaune og et stort sortiment af rød- og hvidvine.

ARBOIS CHARDONNAY 145,-
Dejlig pæn og ren med god syre og balance.

ARBOIS POULSARD 145,-
En lys vin med en dejlig finesse.

ARBOIS TROUSSEAU 150,-
Dejlig let bitter med god fylde og balance.

ARBOIS SAVAGNIN 195,-
Spændende drue – perfekt til lokale oste

ARBOIS VIN-JAUNE (62 CL.) 385,-
Dejlig tør og nøddeagtig med lang eftersmag.

CREMANT DE JURA HVID/ROSÉ 145,-
Dejlige friske mousserende vine af høj klasse.

1. Røde og rosé bordvine, der i farve kan ligne hinanden, men som er fremstillet af forskellige druer, nemlig henholdsvis Trousseau- og Poulsard druen.
2. Hvide bordvine af Chardonnay- og den mindre kendte Savagnin druen.
3. Vin Jaune, den gule vin, der udelukkende laves af Savagnin druen. Vinen laves omtrent på samme måde som sherry med undtagelse af, at den ikke får tilsat alkohol. Den skal ifølge loven lagres på fad i mindst 6 år. Dette giver en særpræget og kostbar vin med en udsøgt smag og bouquet.
4. Vin de paille, der laves af druer, der plukkes i november og derefter bliver henlagt i ca. 3 måneder på stråmætter, inden de bringes til vinpresseren. Den lagres på fad i 6-10 år. Dette giver en dyb, gyldenfarvet, sød dessertvin med en rig duft og aroma. Denne vin er dyr og temmelig sjælden.
5. Vin Fou, der er en glimrende og billig

LOIRE

Loire – den længste og en af de smukkeste franske floder. Skønt vinområdet er spredt over næsten 1000 km med store forskelle i klima, jordbund og tradition, har de mange lighedspunkter. Det er drue-duftende, lette og appetitvækkende vine. Floden udspringer vest for Lyon og løber ud i Atlanterhavet ved Nantes. Vinene fra egnene langs floden kaldes ofte "Vins de la Loire", mens de mere betydningsfulde har distrikts- eller bynavn. Det er hovedsagelig hvide vine, der skarpt deler sig i tørre mod øst (Sancerre, Pouilly) og vest (Muscadet, Gros Plant), mens man i midten finder de sødere Touraine-vine og de endnu sødere Anjou. De bedste røde ligner Beaujolais, og rosévinene står sig let mod enhver anden rosé i Frankrig.

HVID:

- ◆ **TOURAINE SAUVIGNON BLANC** 69,-
"LE GOURMETS"
 Dejlig blomst, fyldig og behagelig tør. Meget lig en hæderlig Sancerre.
- ◆ **MUSCADET SEVRÉ & MAINE** 69,-
CH. LES ECOTAI
 Tør og skarp men dog med en blødhed til havets frugter.

COTEAUX DU LAYON PRESTIGE LES TERRIADES 95,-

Den store søde vin fra Loire. Fin og rig gylden vin med race og fylde.

QUINCY 125,-

DM. MARDON

Undervurderet hvidvin på Sauvignon. Attraktiv blød og rund med en frisk syre.

MENETOU-SALON 125,-

DM. JACOLIN

Nabo til Sancerre. Dyrket på kridtholdig jord. Tør men blød Sauvignon, der dufter af stikkelsesbær.

POUILLY FUMÉ 140,-

DM. TABORDET

Vinen har høj klasse, med sin elegante duft og smag.

SANCERRE DM. FRANC MILLET 150,-

FÅS OGSÅ I RØD OG ROSE 150,-

Elegant vin med rige og fine nuancer.

RØD:

CHINON 95,-

DM. ÉLODIE DÉZÉ

Carbernet F. Intensiv frugt, saftig og lækker.

PORTUGAL

HVID:

- MOSCATEL DE SETUBAL** 100,-
 3 år på træ giver en fyldig og sød vin med masser af nuancer. Flot gaveæske.
- BACALHOA JP AZEITAO BRANCO** 89,-
- DOM MARTIMO BRANCO** 89,-

RØD:

- BACALHOA JP AZEITAO TINTO** 89,-
- QUINTA DO COMA** 89,-
- DOM MARTIMO TINTO** 89,-

ALSACE

ANDRÉ SCHERER • HUSSEREN LES CHATEAUX • ALSACE



Vinområdet Alsace strækker sig næsten 120 km langs foden af Vogeserne, et langt fantastisk veldyrket grønt bælte fra Strasbourg i nord til Mulhouse i syd. Her laver man tysk vin på fransk manér, og det mærkes tydeligt, at man er kommet lidt uden for Frankrig. Vindyrkerne i Tyskland og i Alsace har dog forskellige opfattelse af, hvad de vine de producerer, skal blive til. Groft sagt er forskellen den, at tyskerne ønsker sødme, mens vinavlerne i Alsace søger styrke. Alsace giver de blomster- duftende tyske druer en sådan krop og bouquet, at de bliver ideelle ledsagere til kraftige og aromatiske retter.

80% af Alsacevinene sælges i Frankrig, mens størstedelen af de resterende 20% eksporteres til Tyskland. Dette gør, at kun få af disse tørre, frugtagtige og ofte elegante vine når op til Danmark. Som vindyrkende område gør Alsace sig især bemærket ved at være det eneste i Frankrig, der opkaller sine bedste vine efter navnet på den drue, af hvilken hver enkelt vin er fremstillet, uden anden geografisk betegnelse end navnet på hele området. Denne A.C. Alsace må kun benyttes i forbindelse med druerne:

1. **SYLVANER** – en let vin, frisk og tillige behagelig bitter.
2. **RIESLING** – anses for at være den virkelige "GRAND VIN" for Alsace. Fuld af karakter med en delikat bouquet og fortræffelig drue- smag.
3. **GEWURZTRAMINER** – krydret, kraftig og fyldig vin, med en elegant bouquet, der gør smag og duft tiltrækkende.
4. **MUSCAT** – en tør vin med en karakteristisk bouquet. Egner sig glimrende til aperitif.
5. **PINOT BLANC** – en mild, nærmest tør vin med god krop og mindre udpræget smag og bouquet.
6. **TOKAY PINOT-GRIS** – en meget kraftig vin med en voldsom bouquet.
7. **PINOT NOIR** - en tør rosé vin, med en delikat duft og karakter.

Foruden de ovenstående syv vine, producerer man også en blandingsvin "EDEL-ZWICKER", der er lavet på mere end én af disse tilladte ædle druer.

André Scherer er et af de mindre firmaer i Alsace med blot 7 ha. vinmarker og en normal årsproduktion på blot 120.000 flasker. Firmaet har til huse i den højest beliggende vinby i Alsace, "Husseren-les-Chateaux". Her produceres nogle af de skønneste og kraftigste vine i Alsace. Flere af firmaets vine er særlige "Reserve particuliere", vine som kommer fra de ældste vinstokke.

ALSACE

SYLVANER 85,-
Let, frisk og syrlig
med dejlig duft. 1/2 FL. 45,-

PINOT BLANC 90,-
Blød og fyldig med friskhed og finesse.

RESERVE-VINE:

RIESLING 110,-
Dejlig duft, udsøgt smag,
kraftig og elegant. 1/2 FL. 55,-

PINOT GRIS 110,-
En blød, fed og kraftig vin, med en dejlig duft.

MUSCAT 125,-
Tør og fyldig vin med kraftig duft og smag.

GEWURZTRAMINER 110,-
Blød og fyldig vin med en
krydret duft og smag. 1/2 FL. 55,-

PINOT NOIR 110,-
Tør, mørk og elegant med en dejlig
frugtsmag.

PINOT NOIR ROUGE 125,-
Kraftig duft, mørk og fyldig med
lang eftersmag. 1 år på fad.

EXCEPTIONEL-VINE:

**RIESLING GRAND CRU
PFERSIGBERG** 185,-
Duft uden lige. Elegant og harmonisk.

PINOT GRIS KAMMERHOF 125,-
Lavet af overhængte druer.
Stor duft, krop og fylde.

PINOT GRIS GRAND CRU GOLDERT 185,-
Stor race med masser af mineraler.

**GEWURZTRAMINER
GRAND CRU EICHBERG** 185,-
Krydret smag, stor fylde og rig.

**GEWURZTRAMINER/PINOT GRIS
VENDANGES TARDIVE** 275,-
50 cl. "Auslese". Stor duft, fantastisk
krop og fylde.

TOKAY 350,-
SELECTION DE GRANIS NOBLES
50 cl. Meget fed og kraftig med en
perfekt balance.

ORIGINALE ALSACE-GLAS PR. STK. 35,-
Fra Scherer.

SPANIEN

SPANIEN • UTIEL REGENA • ØKOLOGISK • BODEGAS VEGALFARO

Vingård tæt ved Valencia i 600-900 meters
højde. Får masser af ros og medaljer.

Alle økologiske.

HVID:

REBEL LIA 75,-
Chardonnay/Sauvignon Blanc. Frisk og blom-
strende med behagelig syre. Økologisk.

CAPRASIA MACABEO-CHARDONNAY 85,-
Intens duft af eksotiske frugter. Cremet smag
med let røget afslutning. Økologisk.

RØD:

REBEL LIA 75,-
Garnacha-Bobal-Tempranillo. Kompleks og
behagelig med let krydret smag. Bedste øko-
logiske vin 2018. Økologisk.

◆ **REBEL LIA SELECTION ESPECIAL** 100,-
80% Bobal. 10 mdr. på fad. Mørk og tæt
med toner af lakrids, vanilje og pebermynte.
Økologisk.

CAPRASIA CRIANZA 125,-
Bobal. Gl. vinstokke med 14 mdr. på fad.
Dyb tæt farve og duft. Sødme fyldt smag af
blommer. Økologisk.

SPANIEN

SPANIEN • PRIORAT/TARRAGONA DE MULLER

Grundlagt i 1851 af Alsace familie.
Prioratvinene har i dag opnået kultstatus over
hele verden.

◆ **DE MULLER TARRAGONA (HVIDVIN)** 95,-
Dejlig frisk med anstrøg af melon og kiwi.

◆ **TARRAGONA SYRAH (RØDVIN)** 85,-
Kølig og let mineralsk med godt frugt.

◆ **TARRAGONA RESERVA** 110,-
Moden og elegant med smag og duft af sol-
bær, pebermynte og vanilje.

PRIORAT LEGITIM 120,-
12 mdr. på fad. Kraftig og fyldig.
Smag af skovbær.

**PRIORAT LES PUSSES
DE MULLER** 150,-
Merlot/Syrah. 12 mdr. på fad.
Vingårdens bedste parcel. Dvælende duft
med imponerende smag.

**PRIORAT LO CABALO
DE MULLER RESERVA** 225,-
Smag af indkogt solbær, tørrede frugter og
mørk chokolade.

SPANIEN • BODEGAS BURGO VIEJO-RIOJA

Rioja er nok Spaniens mest berømte vinom-
råde, og her i den sydlige del i Rioja Baja ved
byen Alfaro, hvor jorden er rødbrun med et
stort indhold af ler og jern, ligger Bodegas
Burgo Viejo, der i 1984 blev startet af 12 vin-
bønder. I dag råder man over 200 ha., hvor
85% er på Tempranillo og resten på gamle
Garnacha druer (70 år).

◆ **RIOJA BLANC (HVIDVIN)** 75,-
BODEGAS BURGO VIEJO
Frisk og mineralsk. Økologisk.

RIOJA (RØDVIN) 60,-
BODEGAS BURGO VIEJO
Flot farve, ren og intens med en blød smag.

RIOJA CRIANZA 75,-
BODEGAS BURGO VIEJO
1 år på fad og 2 år på flaske. Dejlig tæt med
en let krydret næse.

RIOJA RESERVA 110,-
BODEGAS BURGO VIEJO
Over 1 år på fad og 2 år på flaske. Dejlig kraft
og saft med fin frugt og struktur.

RIOJA GRAND RESERVA 155,-
BODEGAS BURGO VIEJO
2 år på fad og 3 år på flaske. Flot ælde og
elegance med en dejlig harmonisk smag.

◆ **RIOJA GRAND GRACIANO** 105,-
BODEGAS BURGO VIEJO
Kraftig aroma og farve.

SPANIEN • RIBERA DEL DUERO • BODEGAS FELIX CALLEJO

Distriktet regnes i dag for Spaniens mest
lysende stjerne. Vinmarkerne ligger i en
højde af 700-800 m. over havets overflade.
Jorden er kalkholdig, næsten hvid i nogle
områder. Klimaet er distriktets andet særlige
kendetegn med meget varme og korte somre
og meget kolde vintre. Druen, der bruges, er
Tinta del Pais (Tempranillo). Regionen fik D.O
status i 1982. Bodegas Felix Callejo startede
med vinproduktion sidst i 80'erne og har alle-
rede på nuværende tidspunkt vist sin klasse.

HVID:

ALBILLO 195,-
11 mdr. på fad. Fed og kraftig med stor smag.

RØD:

RIBERA DEL DUERO – CALLEJO 110,-
6. mdr. på træfad. Pæn farve.
Let brændt duft, moden frugt med et strejf af
garvesyre.

**RIBERA DEL DUERO
CALLEJO CRIANZA** 185,-
90% Tempranillo, 10% C.S. 12 mdr. på fad. Flot
med god farve. Dejlig krydret smag og frisk
frugt i en harmonisk blanding.

SPANIEN

RIBERA DEL DUERO CALLEJO RESERVA

295,-

90% Tempranillo, 10% C.S. 18 mdr. på fad.
Mørk og tæt med smagen af cedertræ, tobak, chokolade m.v.

RIBERA DEL DUERO GRAN RESERVA

475,-

90% Tempranillo, 10% C.S. 24 mdr. på fad.
Fantastisk vin fra de ældste vinmarker. Stor balance og struktur.

RIBERA DEL DUERO FELIX CALLEJO

750,-

Enestående vin hvor Tempranillo druen viser sit yderste. 18 mdr. på en ny fransk eg.

SPANIEN • TORO • BODEGAS CORAL DUERO

Nabo til Ribera del Duero og er et glimrende

alternativ. Toro vinene er generelt lidt federe, lidt kraftigere og mere saftige end naboens. Rompesedas har 25 ha og ligger i Coral Duero. Firmaet blev grundlagt i 2005 og leverer meget høj kvalitet.

◆ R'SEDAS TORO 89,-

4 mdr. på træ. Planterne 40-50 år.
Kompleks med god kraft.

◆ LOS LASTROS TORO 110,-

8 mdr. på fad. Plantet 1944.
Aromatisk og kraftfuld.

◆ SALGADERO TORO 169,-

12 mdr. på fad. Plantet 1930.
Kraftfuld med stor smag.

◆ ROMPESEDAS 250,-

18 mdr. på fad. Plantet 1917.
Stor struktur og kraft.

ITALIEN

Italien er verdens største vinproducent og landet har i hundredvis af pragtfulde vine, men samtidig har landets manglende vinlovgivning og ligegyldighed med det hele været sådan, at de kunne føre enhver ordentlig vinimportør ud i drikkeri. Dette har man inden for de sidste år rådet bod på, ved at lave en efterligning af det franske "Appellation Contrôlée" system. "Denominazione di Origine Controllata" (DOC), der giver forbrugeren besked om, at vinen er dyrket inden for et bestemt område og overholder visse kvalitetskrav.

ITALIEN • UMBRIEN • GORETTI

En af de kun 45 vingårde, der er registreret i det nye "kult" DOCG-område omkring byen Montefalco i provinsen Umbrien i Italien. Byen kaldes også Umbriens balkon p.g.a. den fantastiske udsigt. Vinene laves på sagrantino-druen, der kun dyrkes omkring byen, og

ikke har andre "slægtninge" i Italien. Det er en meget svær drue at dyrke og vinificere, så måske derfor den ikke er mere udbredt. Det er målbart den drue i Italien, der har det største indhold af polyfenoler (tanniner, farvestoffer, frugtsmags- stoffer), det gør vinene til nogle af de mest komplekse vine i Italien.

HVID:

GRECHETTO 100,-

Strågul og intens. Fed og saftig smag.

PINOT GRIGIO 110,-

Samme drue som Pinot Gris. Dejlig duft af blomst, ananas og banan.

RØD:

FONTANELLA UMBRIA 89,-

50% Sangiovese + 50% Merlot. Mørk rød med duft af krydderurter og kirsebær. Dejlig tør smag.

ITALIEN

ROSSO DI MONTEFALCO 145,-

Lagret 9 mdr. på træ. Tæt og mørk. En smag med præg af svesker og mørke skovbær.

SAGRANTINO DI MONTEFALCO 225,-

36. mdr. på træ. Farven er mørk med præg af læder og og egetræ. Stor fylde og rigdom.

ITALIEN • LOMBARDIET • GUARINI

Ved giftemål både vinmarker i Milanoområdet og støvlehælen Puglien med høj kvalitet.

HVID:

LOSITO GUARINI RIESLING 85,-

Floral og intensiv. Mineralsk og frisk med let smag af lemon.

GUARINI MOSCATO DOLCE 85,-

Let mousserende med lav alkoholstyrke, der er sød og frugtig.

RØD:

LOSITO GUARINI PINOT NOIR 85,-

God duft med præg af modne frugter og bær.

BOLLATO PUGLIEN 95,-

Negro Amaro/Primitivo, Mørk og fyldig med smag af blommer og kirsebær.

ITALIEN • CAGLIERO • BAROLO

Vinbønder i Barolo siden 1500-taller. Blot 6,5 ha med forbedret og nyplantede marker.

HVID:

LANGHE BIANCO "RABEL" 89,-

RØD:

DOLCETTO D'ALBA 95,-

"NONNA MACELLINA"

Duft og smag er af røde bær og mandler.

BARBERA D'ALBA 130,-

Duftrig. Blød og frugtig.

CAGLIERO LANGHE "GALVERNO" 145,-

80% Dolcetto og 20% Nebbiolo.
Gæret på Nebbiolo kvaset. Typisk ripasso duft. Elegant og fløjsblød.

◆ CAGLIERO CANNEBBIO 175,-

100% Nebbiolo. "Stor lillebror" til Barolo.

BAROLO "RAVERA" 2009 325,-

Flot farve med dejlig duft og smag af kirsebær.
Rund elegant (Decanter 96 P.)

ITALIEN • VERONA • TINAZZI

Tinazzi startede for 60 år siden. I dag er det 3. generation, der fører firmaet videre. Man ejer i dag 7 vingårde rundt om i Italien, alle med meget høj kvalitet.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 265,-

Rå kraft og dog blødhed og elegance.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 365,-

"SEL FAMIGLIA"

Italiens bedste "guldmedalje vinitalia 2014".



ITALIEN

ITALIEN • TENUTE FALEZZA

Købte i 1974 vingården San Felice nordøst for Verona. 12 ha. fordelt på 3 små områder.

HVID:

TENUTE FALEZZA 89,-
Garganega Veronese. Dejlig duft og smag af æbler, blomster og mandler.

RØD:

TENUTE FALEZZA "FALAIA" 105,-
Mørk farve. Duft af blomster, solbær m.m. Saftig og tæt.

TENUTE FALEZZA 95,-
Corvina Veronese. Flot tæt farve og duft med en god lang smag.

TENUTE FALEZZA 135,-
Valpolicella Sup. Ripasso.

ITALIEN • MONTEPULCIANO • NOTTALA

200 år gammel vingård i hjertet af vinområdet med meget høj kvalitet til prisen.

HVID:

♦ **NOTTOLINO 98,-**
Toscana Vermentino. Dejlig aroma og fylde.

RØD:

♦ **CHIANTI COLLI SENESI DOCG 85,-**
Dejlig smag af violer, kirsebær og tobak.

NOTTOLINO 89,-
Toscana Rosso I.G.T. 20% Merlot og 80% Sangiovese. Frugtig og fin med god balance. Blød og tør.

ROSSO DI MONTEPULCIANO 120,-
Dejlig duft, flot smag og let bitter. Flot sammensat vin.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 165,-
Dejlig fyldig og saftig med god balance.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 235,- RISERVA IL FATTORE 2011

Klar og fyldig med stor balance og elegance.

ITALIEN • PIGLIA • FEUDI DI GUAGNANO

Vingård i Puglias bedste område i hjertet af Salento. Fremragende klima og jordstruktur. Dyrkning, manuel høst og vinfremstilling foregår med ekstrem omhu.

HVID:

♦ **DIECIANNI SALENTO IGP 78,-**
Chardonnay. 6 mdr. på fad. Dejlig duft og smag af gule æbler og ferskner.

RØD:

♦ **DIECIANNI SALICE SALENTINO 75,-**
Negroamaro DOP. Fyldig og rund med smag af mørke solmodne bær.

♦ **DIECIANNI SALENTO PRIMITIVO IGP 88,-**
Primitivo IGP. Tæt og intens med god fylde og aroma.

♦ **CUPONE SALICE SALENTINO DOC 100,-**
Riserva Negroamarone. 24 mdr. på fad. Fyldig duftlig smag af mørke bær.

♦ **VIGNESALVE SALENTO IGT 87,-**
Negroamaro Bio/Økologisk.

ITALIEN • BRUNELLO • MADONNA NERA

Blot 6 ha. på det bedste landskab i området.

ROSSO DI MONTALCINO 175,-
12 mdr. på fransk eg. 100% Sangiovese. Flot funkende, intens og frugtig med fin balance.

BRUNELLO DI MONTALCINO 345,-
30 mdr. på fransk eg + 1 år på fl. Dyb rød, powerful og rig med lang finish.

MADONNA TOSCANA I.G.T. 175,-
60% Sangiovese, 30% Merlot og 10% CS. 14 mdr. på fransk eg. Dyb mørk med præg af røde og sorte bær.

TYSKLAND & ØSTRIG

TYSKLAND • WEINGUT WURM • LORCH-REINGAU

Blot få km. fra Rhüdesheim. 7 ha. produktion. 50.000 flasker.

HVID:

LORCHER RIESLING TROCKEN 100,-
Dejlig frugtig med en ren god balance.

OSTRICHER LENCHEN 100,-
Kabinett. Pragtfuld duft med fyldig smag.

LORCHER KAPPELBERG RIESLING TROCKEN 145,-
Behagelig næse og mineralsk.

LORCHER KAPPELBERG RIESLING BEERENAUSELE (375 CL.) 325,-
Enestående smag og kompleksitet.

RØD:

LORCHER SPÄTBURGUNDER TROCKEN 125,-
Flot brilliant farve, dejlig frugt og konsistens.

TYSKLAND • WEINGUT REBENHOF

Der ejes af F.J. Röss ligger på grænsen mellem Rheinland og Rheinhessen ca. 10 km. fra Worms i den lille vinby Mölsheim, der på alle dens sider er omgivet af vinmarker. firmaet ejer ca. 20 ha. vinmarker.

HVID:

WEINGUT REBENHOF WÜRZER 78,-
Würzer. Spätlese. Fremragende duft, let sødlig, fyldig og blød. Q.B.A.

WEINGUT REBENHOF GRAUER BURGUNDER 85,-
Pinot Gris. Cremet og charmerende smag.

♦ **WEINGUT REBENHOF GEWÜRTZTRAMINER SPÄTLESE 95,-**
Enestående fylde og elegance.

RØD:

DORNFELDER CLASSIC 78,-
God farve og alkohol med fylde og kraft.

ST. LAURENT TROCKEN 85,-
Flot mørk farve, frugtig og saftig.

CABERNET SAUVIGNON 130,-
Barrique. Imponerende kraft og fylde.

SPÄTBURGUNDER BARRIQUE 145,-
Trocken. Enestående elegance og pæn fylde.

TYSKLAND • PRINZ VON HESSEN GEISENHEIM – RHEINGAU

48 ha. Ejendommen, der tilhører landsgreven af Hessen er en af Tysklands bedste vinproducenter.

HVID:

♦ **JOHANNISBERGER RIESLING 120,-**
Knitrende mineralsk, saftig syre og smag af ens yndlingsfrugter. Fremragende.

RØD:

♦ **PRINZ VON HESSEN SPÄTBURGUNDER 145,-**
Enestående elegance og pæn fylde.

ØSTRIG • KREMSTAL • JOSEF BRÜNDLMAYER

Ved floden Donau ligger vinområdet Kremstal, der er anerkendt som værende Østrigs bedste vinområde. De store udsving imellem dag- og nattemperaturer i sammenhæng med det specielle mikroklima langs floden, giver de perfekte forhold for vindyrkning. Bründlmayer-familien har rødder tilbage til det 17. århundrede i byen Grafenegg. Fra begyndelsen af 1980'erne blev produktionen på de 17 ha. omlagt til kun at omfatte vinproduktion. Alt håndplukkes og behandles med stor omhu og grundighed. Vinene fra vingården får konstant præmieringer og topkarakterer i "Weihgut Österreichs" vingårde. Druerne til vinen kommer fra flere små parceller, der giver hver sin finesse til vinen.

TYSKLAND & ØSTRIG

HVID:		
GRÜNER VELTLINER	95,-	
KAISERSTIEGE KREMSTAL		
Duften og smag er mineralsk med præget af moden pære og grape.		
RIESLING	95,-	
KAISERSTIEGE KREMSTAL		
Frisk og mineralsk med god fylde.		

RØD		
BLAUER ZWIEGELT VOM LÖSS	100,-	
God farve med fin frugt og syre.		

AUSTRALIEN • CHILE • NEW ZEALAND

AUSTRALIEN:

Stilen blev ændret radikalt, idet man flyttede til køligere områder, begyndte efterhånden at fermentere og lagre på nye træfade og gik over til at anvende druetyper som Cabernet, Pinot Noir, Chardonnay og Sauvignon Blanc. Ikke desto mindre vil smag og styrke stadig være australske vines kendetegn og de bedste vine vil stadig have stor karakter og evne til at lagre fantastisk. Rosemount har til huse i Coonawarra, det sydligste og bedste område i Australien.

HVID:

BARRAMUNDI – CHARDONNAY **85,-**
Gylden og funklende med flot duft. Fed og fyldig med god syre.

RØD:

BARRAMUNDI – SHIRAZ **85,-**
Flot mørk farve med masser af krydderier. Fed og fyldig med behagelig syre.

CHILE

Varmt klima men med kølig brise fra Stillehavet og Andesbjergene passede udmærket til Cabernet, Merlot, Malbec, Sauvignon og Cabernet. Siden den tid har franske druetyper været dominerende. Chiles vinproduktion er lokaliseret omkring Santiago og de bedst kendte bodegaer ligger rundt i byen.

HVID:

LAS CONDES CHARDONNAY **65,-**
Funklende og frugtig med en behagelig tør syre og elegant smag.

RØD:

LAS CONDES CABERNET SAUVIGNON **65,-**
Flot og funklende med diskret frugt. Dejlig tør med god fylde og let garvesyre.

LAS CONDES CARBERNET SAUVIGNON RESERVA **89,-**
Mørk og tæt med elegant duft af frugt og eg.

LAS CONDES – CARMENERE **79,-**
Kraftig og saftig med en elegant afslutning.

NEW ZEALAND • RIMAPERETH ROthschild

Rimapere Rothschild betyder de 5 pile – symbolet for Rothschild i det berømte Marlborough distrikt. 26 ha. købt i 2012 beliggende i Rapaura lige i hjertet af Marlborough.

RIMAPERETH SAUVIGNON BLANC MARLBOROUGH **150,-**
Intens sprød og overdådig fyldig med masser af tropefrugt, citron og grape.

RIMAPERETH PINOT NOIR MARLBOROUGH **240,-**
Intens duft af skovbær. Frugtig og elegant.

ARGENTINA • CALIFORNIEN • SYDAFRIKA

ARGENTINA • ROTHschild • FLECHAS DE LOS ANDES MENDOZA ARGENTINA

Vingård startet i 2004 mellem Benjamin Rothschild og Laurent Dassault på 100 ha.

AQUARIBAY MALBEC **105,-**
Håndplukket ved optimal modenhed.

FLECHAS DE LOS ANDES GRAND MALBEC **160,-**
14 mdr. på træ. Kraftig Malbec.

FLECHAS DE LOS ANDES GRAND CORTE **255,-**
60% Malbec, 20% Merlot og 20% Syrah. Forrygende kompleks med finesse og elegance.

CALIFORNIEN

HVID:

BUTTERFIELD STATION CHARDONNAY **110,-**
Rig med masser af blomst og citrus.

SEBASTIAN CHARDONNAY **125,-**
Fyldig og elegant med fin balance.

RØD:

BUTTERFIELD STATION PINOT NOIR **110,-**
Frugtig med bløde tanniner.

BUTTERFIELD STATION CABERNET SAUVIGNON **110,-**
Mørk frugt – toasty eg.

SEBASTIANI ZINFANDEL **125,-**
Frugtig, saftig og blød.

SEBASTIANI ZINFANDEL SONOMA **195,-**
Topvin fra vinhuset.

SYDAFRIKA • MARCEL DE REUCK PAARL

Helt ny vingård på blot 8 ha. der alle konstant vinder guldmedalje (Michelangelo).

MARCEL DE REUCK TRINCADERA **115,-**
Spændende vin på portugisisk drue.

MARCEL DE REUCK SYRAH **115,-**
Saftig og pebret med flot og fyldig smag.

SYDAFRIKA • STELLENBOSCH CLOS MALVERNE

Pittoresk vingård beliggende i Devondalen få km. fra Stellenbosch. Ejet af familien Pritchard, der laver rustikke blandede vine, hvori der ofte benyttes den sydafrikanske nationaldrue Pinotage. Clos Malverne vinder hvert år nationalt og internationalt et stort antal priser for bl.a. deres "Champion", der i 2001 vandt "Southafrica National Wine show" og blev kåret til Sydafrikas bedste rødvin.

HVID:

CLOS MALVERNE HERON'S NEST **59,-**
Chardonnay. Western Cape. Frisk og tør med frugtig aroma og let fadpræg.

CLOS MALVERNE – CHARDONNAY **79,-**
Gylden strå, indbydende duft og smag af tropiske frugter med let fadpræg.

CLOS MALVERNE – SAUVIGNON BLANC **92,-**
Pragtfuld duft af grøn frugt og flot smag.

RØD:

CLOS MALVERNE HERON'S NEST CLASSIC RED, STELLENBOSCH **59,-**
Frugtig med god fylde og aroma.

CLOS MALVERNE – DEVONT MERLOT/PINOTAGE **70,-**
Dyb mørk farve med stor frugt.

CLOS MALVERNE CABERNET/SHIRAZ **85,-**
Pragtfuld blanding med 4 mdr. på fad. Dejlig saftig og fyldig med en god smag af vanilje, tobak og peber.

CLOS MALVERNE PINOTAGE RESERVE **98,-**
Dejlig nuanceret duft med god balance og fin fylde med dejlig tannin.

ØVRIGE LANDE

CLOS MALVERNE – AURET 110,-

Klassisk blanding af Cabernet Sauvignon 60%, Pinotage 25% og Merlot 15%. Flagskibet og en af de mest roste rødvine i Sydafrika. Fremragende saftig vin med stor elegance.

SYDAFRIKA • RUPERT & ROTHSCHILD

Vinsamarbejde imellem Anthonji Rupert og Benjamin de Rothschild. En serie på 3 vine af meget høj kvalitet, som vi har eneforhandling af i hele Norden.

HVID:

RUPERT & ROTHSCHILD 210,-

BARONESS NADINE

100% Chardonnay. 14 mdr. på fad. Duften rig og intens. Smagen er cremet og fyldig med elegant balance.

MAGNUM 425,-

RØD:

RUPERT & ROTHSCHILD – CLASSIQUE 155,-

Lavet på 72% CS. 25% Merlot og 3% CF. 12 mdr. på fad. Rubinrød tæt og mørk farve. Moden og fyldig smag, præget af blomster og kirsebær.

MAGNUM 325,-

RUPERT & ROTHSCHILD 315,-

BARON EDMOND

12 mdr. på fad. Luksusudgaven fra slottet. Kraftig duft. Overvældende fylde i smagen, der er harmonisk og med elegant strejf af cedertræ.

MAGNUM: 650,-

SYDAFRIKA • PAARL • RIDGEBACK

Opkaldt efter den berømte hunderace Rhodesia Ridgeback. 65 ha. omgivet af Pearl bjerget. Vernon Cole, der ejer stedet har puttet penge fra et tobakseventyr i denne overdådige vingård. Stor kvalitet til prisen.

HVID:

RIDGEBACK 95,-

Sauvignon Blanc. Tropisk frugt med et hint af citrus.

RIDGEBACK CHENIN BLANC 135,-

Duft af ananas med smag af citrus og pære.

RIDGEBACK VIOGNIER 135,-

Intens duft og smag af citrus og ananas.

RØD:

◆ THE LION HOUND 87,-

Shiraz. Mørk og cremet blanding af flere forskellige druer.

RIDGEBACK SGMV 125,-

Shiraz – Grenache – Mourvedre – Vioignier. Mørk kirsebær, peber, lakrids med gode mineraler. Kraftig og dvælende.

RIDGEBACK 135,-

CABERNET SAUVIGNON

Klassisk duft og smag med god tannin og mineraler.

RIDGEBACK JOURNAY 125,-

Bordeaux-blanding. Dejlig tannin og ege struktur.

RIDGEBACK 135,-

SIRAZ ELLER CABERNET FRANC

To vine, der viser den høje standard.

◆ RIDGEBACK 290,-

HIS MASTER'S CHOICE

16 mdr. på 50% nye fade. Slagskibet af Shiraz eller Cabernet Sauvignon. Bedre vin fås næppe.

RIDGEBACK 1/2 FL. 135,-

SWEET VIOGNIER

Dejlig frisk smag af ananas og lime.

CAVA • VIN MOUSSEUX • CHAMPAGNE

Cava – den officielle betegnelse for enhver spansk mousserende vin fremstillet efter “methodetraditionelle” og her fra byen San Sadurni, hvor verdens største lager af mousserende vine ligger, produceres de dejligste vine på Champagnemetoden. “Bedste producent 2007”.

MAINEGRA CAVA 90,-

IMPERIAL BRUT – SEMISECO – ROSÉ

Let og delikat. Ganske fyldig.

SAUMUR BRUT 95,-

Diamant de Loire. Methode Traditionel. Tør med eksotiske frugter.

PROSECCO 95,-

TREVISIO – TØR

Dejlig frisk med god finesse.

CLOS MALVERINE 100,-

STELLENBOSCH

Sauvignon Blanc. Dejlig tør og blomstrende med fin elegance.

CREMANT DE BORDEAUX 145,-

Méthode Traditionelle. Tør Blanc / Rosé. Fin duft, god karakter og fylde.

CREMANT D'ALSACE BRUT 140,-

Méthode Traditionelle.

Lavet på Riesling og Pinot.

Stor indtagende drueduft.

1/2 FL. 75,-

God fylde og karakter (Scherer-Alsace).

MAGNUM 295,-

CREMANT DE JURA (HVID/ROSÉ) 145,-

ASTI SPUMANTE 88,-

Let sødlig og meget frugtig med muscatsmag.

CHAMPAGNE MICHEL GENET 265,-

GRAND CRU BRUT/DEMI SEC.

Fremragende kvalitet. Frisk og behagelig. Blanc de Blancs. 1/2 FL. 140,-

CHAMPAGNE MICHEL GENET 305,-

GRAND RESERVE BRUT (ÅRGANG)

Dejlig duft og lang eftersmag. Vin, der viser det bedste fra Michel Genet. Blanc de Blancs.

MAGNUM 625,-

CHAMPAGNE MICHEL GENET 305,-

BRUT – ROSÉ

Dejlig frisk og fyldig på 27% røde druer (Pinot Noir). Resten Chardonnay Grand Cru.

CHAMPAGNE MICHEL GENET 450,-

PRESTIGE DE LA CAVE BLANC DE BLANCS 1. CRU BRUT (ÅRGANG)

Udelukkende fra Chardonnay druen. Fremragende for delikatess og finesse.

JEROBOAMS (ÅRGANG) 3L. 1.885,-

MATHUSALEM (ÅRGANG) 6L. 3.495,-

PORTVIN & DESSERTVINE

Portvinens vugge står i Douro-dalen i det nordlige Portugal. På en strækning over 100 km vokser vinstokkene på klippefyldte bjergskrånninger, og fra undergrundens skiffer og lava henter planterne de næringsstoffer, som giver vinen saft og kraft. Under næsten umenneskelige vilkår dyrker vinbønderne omkring 20 forskellige druesorter, og under blanding sætter de hver især deres særlige præg på vinen. Klimaet spiller en betydningsfuld rolle for portvinen.

Fugtige, kolde vintre og stegende hede somre giver druerne en modning, som fremtryller den fineste aroma i vinen.

De plukkede druer bringes på ryg eller kærre til vingårdene (Quintas). Her bliver de presset, men i modsætning til andre steder, hvor det naturlige sukker i druemosten omdannes til alkohol, tilsætter vinbonden i Douro-dalen vinsprit til den unge vin. Denne proces betyder dels, at vinen får et højere alkoholindhold, dels at gæringen af vinen standses, således at den bevarer

PORTVIN & DESSERTVINE

hovedparten af sin naturlige sødme. Dette er råmaterialet til portvin.

Om foråret sendes den unge portvin til Oporto, hvor den skal modnes på egetræsfade. Under lagringen, som tager flere år, blandes vine fra forskellige år, vingårde og druesorter, og således skabes den vin, som er værdig til at bære navnet portvin, og som forbrugeren kan have tillid til.

Årgangs-portvin "VINTAGE PORT" er et kapi-
tel for sig. Den laves af den fineste vin fra et
ekstraordinært godt høstår. Efter en lagring
på fad i 2-3 år tappes den på flaske og mod-
ner her til en enestående vin. LATE BOTTLE
VINTAGE er en sen aftappet årgangsportvin,
som er lagret på fad i hen ved 6 år, mod 2-3
år for Vintage-port, men har samme fremra-
gende kvalitet. Den kan drikkes hurtigere på
grund af den længere fadlagring. 10, 20, 30,
40 ... år gammel portvin er blandet portvin af
høj kvalitet med den anførte alder som gen-
nemsnit. I blandingen kan indgå yngre vine
for at friske aromaen op. På den anden side
kan endnu ældre vin tilføre blandingsvinen
fylde og finesse.

QUINTA DA ROMANEIRA er placeret på en af
de bedste arealer for produktion af portvin,
meget nær Pinhao, langs den højre bred af
Douro floden. Quintaen er på 420 ha., hvoraf
80 ha. er beplantet med 4 vindruetyper. På
grund af placeringen er sommeren meget
varm og der af en meget lav produktion pr.
ha., men samtidig en høj koncentration i
vinen. Produktionen er blot på ca. 200.000 fl.

Efter en traditionel vinifikation bliver vinen
lagret på træfade. Vintage og Ruby bliver
flasket mellem det 2. og 3. år. Late bottled
Vintage bliver flasket mellem det 4. og 6. år,
og Colheita og Tawny får minimum 7 år. Først
fra maj 1986, fik denne fremragende Quinta
lov til at flaske og sælge direkte fra Quinta da
Romaneira.

QUINTA DA ROMANEIRA

FINE RUBY	125,-
DRY WHITE	125,-
FINE TAWNY	125,-
VINTAGE 2003	375,-
VINTAGE 2004	375,-
LATE BOTTLED VINTAGE	175,-
TEN YEAR OLD TWANY	250,-

FREGAT MADEIRA	110,-
FULL RICH/MEDIUM RICH	

MUSCAT – ANDEN HEDEVIN

MUSCAT DE BEAUME	50 CL. 100,-
DE VENISE	
MOSCATO D'ASTI	85,-

DM. CROIX MILHAS

MUSCAT DE RIVERSALTES	105,-
MUSCAT DE RIVERSALTES 10 ÅR	125,-
MUSACT DE RIVERSALTES 1988	295,-
BANYULS 4 ÅR	105,-
BANYULS GRAND CRU 2005	50 CL. 145,-
MAURY 2005	50 CL. 145,-

MOSCATEL DE SETUBAL	100,-
----------------------------	--------------



COGNAC • SPIRITUS • LIKØR • WHISKEY

COGNACHUSET DOUSSOUX

Ligger i byen Champagnolles og har produ-
ceret cognac siden 1865. Alle produkter er
lagret på eksklusive egetræsfade af limousin og
selvfølgelig ikke tilsat farvestoffer. Desuden
producerer firmaet også Pineau des Charen-
tes. Alt fra egne vinemarker.

PINEAU DES CHARENTES	150,-
Dm, du chene 17,5° Hvid/Rød. Fadlagring 6 år.	
FINE COGNAC VS.	285,-
Fadlagring 13-14 år.	
FINE COGNAC VSOP	375,-
Fadlagring 14-18 år.	
FINE COGNAC 20 ÅR	675,-
Fadlagring 23-32 år 40°.	

FRAMBOISE LIQUEUR 30%	220,-
(Hindbær) Masser af frugt og fylde.	
POIRE LIQUEUR 30%	220,-
(Pære) Sød og fed med dejlig rund smag.	
QUETSCH D'ALSACE 45%	395,-
(Sveskeblomme) Stærk med dejlig duft.	
MARC DE MUSCAT 45%	395,-
Kraftog og aromatisk.	
MARC DE TOKAY PINOT GRIS 45%	395,-
Utrolig dejlig varm smag.	
MIRABELLE 45%	395,-
Let med fin duft og smag.	

MARC D'ALSACE DE GEWURTZTRAMINER 45%	395,-
Duftende og kraftig med god finesse.	

KIRSCH VIEUX 45%	395,-
(Kirsebær) Pragtfuld duftende med fin smag.	

POIRE WILLIAM 45% GRANDE RESERVE	395,-
(Pære) Brændt 2 gange. Fin blød duft med lang afrundet smag.	

FRAMBOISE 45% GRANDE RESERVE	395,-
(Hindbær) Brændt 2 gange. Fin frugt og smag, som næppes fås bedre.	

VIEILLE PRUNE 40%	395,-
(Gammel blomme) Flot og elegant.	

(EGEN IMPORT FRA SCHERER-ALSACE)

FINE BOURGOGNE 43% TRES VIELLE	305,-
Kraftig og tør med rig duft og smag.	

NUITS-SAINT-GEORGES VIEUX MARC DE BOURGOGNE	325,-
Stærk og kraftig med tør smag, 40%.	

WHISKEY

Vi har altid ca. 100 forskellige whiskeyer i
specielaftapninger, mange store sjældenheder
og i begrænset antal. Ring og forhør.



Cognachuset
Doussoux

VINGAVEN



GOD VIN ER DEN BEDSTE GAVE!

Vi leverer gaver til mange af Danmarks firmaer. Flere og flere har opdaget, at vingaven skal passe til Deres firma. Hvis De står for bedre kvalitet – skal gaven også.

Hos os er vinen **originalt** aftappet og i top i sin klasse. Vi kan ikke andet, for vi har de mest kræsne kunder!

Og ikke spor dyr! Vi sælger engros og har egne agenturer – derfor de laveste priser.

Lad os sende Dem et tilbud.

Ring blot:

Tlf. 86 34 37 72.

Alle vinene kan leveres i gaveæsker (pap/træ) á 1-2-3 og 6 flasker.



Vi er specialister – vi pakker mange vingaver årligt, fra enkeltflasker til tusinde ens vingaver. Vi har erfaring og kan garantere professionel service.

Vi ordner alt – De ser først vinen i det øjeblik, den skal gives væk. Vi sørger for alt andet. Det sparer tid.

Deres personlige hilsen – som vi kan vedlægge større ordrer. En beskrivelse af vinen, evt. med Deres underskrift.

Gavekort – Et gavekort er altid en velkommen gave. Kender De ikke modtagerens smag i vin, er et gavekort en god løsning – og det er nemt og hurtigt at sende.

Vi skræddersyr firmagaver... – og leverer overalt.

FIRMAVINGAVER

Vi er specialister i firmagaver og leverer vin til mange danske firmaer overalt i Danmark.

Flere og flere firmaer giver vin. Et par gode flasker er en velkommen gave, men vinen bør skille sig ud fra den, enhver kan købe rundt om hjørnet.

En vingave fra Dem bør derfor have samme høje standard som andet fra firmaet. Når vinen er valgt, ordner vi alt.

Vinen pakkes i pæne kasser og leveres til modtageren overalt i Danmark.

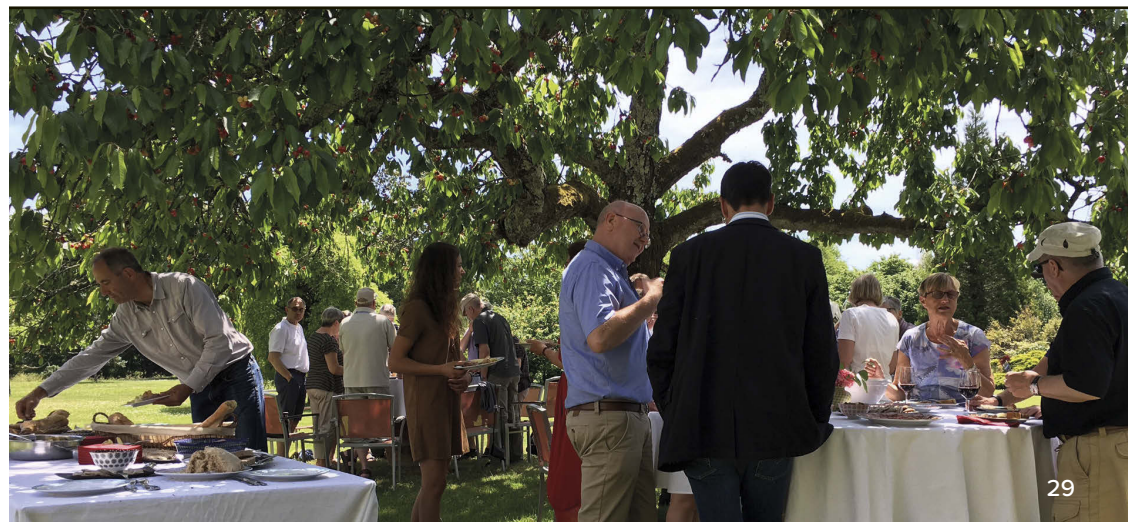


BROKHØJVINMARKEN • EBELTOFT

VIN-OPLEVELSESREJSER

Vi arrangerer 2 – 3 vin-oplevelsesrejser hvert år til hele verden for vores kunder, eller grupper. Vi besøger fortrinsvis vores leverandører, og rejser altid selv med på rejserne.

Fast uge 41 hvert år til Tyskland – Alsace og Bourgogne – denne rejse er gennemført igennem knap 40 år uden ophold! Se program for de enkelte rejser på vores website.



VINKLUB

Vores kundekreds er igennem årene blevet spredt til hele danmark, og der er derfor mange af vores kunder, der aldrig eller kun sjældent besøger vores butik i Ebeltoft. Disse kunder har desværre ikke haft muligheden for at få fordel af de partivarer vi med mellemrum opkøber. Vi har for at kunne tilbyde disse tilbudsvine til alle vores kunder valgt at lave en vinklub, der udover vintilbud også tilbyder mange andre medlemsfordele.

- Levering af 4x12 fl. hvert år Marts/Maj/ September/November direkte til døren fragtfrit.
- Der er 4 forskellige pakker at vælge imellem, hver indeholder 3-4 forskellige vine.

Pakke 1) 12 rødvine kr. 850,00
 Pakke 2) 9 rødvine / 3 hvidvine kr. 850,00
 Pakke 3) Luksuspakke 12 rødvine kr. 1250,00
 Pakke 4) 9 rødvine / 3 hvidvine kr. 1250,00

Man kan frit vælge hvilken pakke man ønsker, eller hvis man giver besked ændre pakken til næste levering.

- 5% rabat på vores vinrejser (modregnes de de næste vinpakker)
- Invitation til vores mange spændende vinsmagninger.
- GRATIS vinsmagning i butikken i Ebeltoft (max. 6 personer)
- Specialpris på leje af vores lejligheder i Ebeltoft - 3 stk. incl. 1 fl. mousserende. (Se mere på www.juulsbakken.dk)
- Behjælpelig med besøg og smagning hos vores vin leverandører.
- Vi arrangerer vinhold ved vore producenter i bl.a. Sydafrika, Andre Scherer/Alsace og Domaine Pasquieres/Sablet.

I hver klasse vil der indlagt være en beskrivelse af de enkelte vine, samt forslag til hvad de passer til.



Der vil typisk være 20 -30% at spare på de vine vi tilbyder, og så samtidig fragtfrit. Vores vinklub er naturligvis gratis, og man kan til enhver tid melde sig ud.

Ønsker i at tilmelde jer og få ovennævnte fordele venligst kontakte os – gerne med en mailadresse.

Vi ser frem til at høre fra jer.

Med Venlig Hilsen
 Lorentsens Vinforsyning

BORDEAUX'S 5 GRANDS CRUS (1855)

1. Crus

Château Lafite Pauillac
 Château Margaux Margaux
 Château Latour Pauillac
 Château Haut-Brion Pessac (Graves)
 Château Mouton-Rothschild

2. Crus

Château Rausan-Ségla Margaux
 Château Rauzan-Gassies Margaux
 Château Léoville-Las-Casses Saint-Julien
 Château Léoville-Poyferré Saint-Julien
 Château Léoville-Barton Saint-Julien
 Château Durfort-Vivens Margaux
 Château Gruaud-Larose Saint-Julien
 Château Brane Cantenac Cantenac
 Château Pichon-Longueville-Baron Pauillac
 Château Pichon-Longueville
 Comtesse de Lalande Pauillac
 Château Ducru-Beaucaillou Saint-Julien
 Château Cos d'Estournel Saint-Estéphe
 Château Montrose Saint-Estéphe
 Château Lascombes Margaux

3. Crus

Château Kirwan Cantenac
 Château d'Issan Cantenac
 Château Lagrange Saint-Julien
 Château Langoa-Barton Saint-Julien
 Château Giscours Labarde
 Château Malescot-Saint-Exupéry Margaux
 Château Boyd-Cantenac Cantenac
 Château Cantenac-Brown Cantenac
 Château Palmer Cantenac
 Château La Lagune Ludon
 Château Desmirail Margaux
 Château Calon-Ségur Saint-Estéphe
 Château Ferrière Margaux
 Château Marquis-d'Alsme-Becker Margaux

4. Crus

Château Saint-Pierre-Sevaistre Saint-Julien
 Château Talbot Saint-Julien
 Château Branaire-Ducru Saint-Julien
 Château Duhart-Milon Pauillac
 Château Pougat Cantenac
 Château La Tour-Camet Saint-Laurent

Château Lafon-Rochet Saint-Estéphe
 Château Beychevelle Saint-Julien
 Château Prieuré Cantenac
 Château Marquis-de-Terre Margaux

5. Crus

Château Pontet-Canet Pauillac
 Château Batailley Pauillac
 Château Haut Batailley Pauillac
 Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac
 Château Grand-Puy-Ducasse Pauillac
 Château Lynch-Bages Pauillac
 Château Lynch-Moussas Pauillac
 Château Mouton-Baron-Philippe Pauillac
 Château du-Tertre Arsac
 Château Haut-Bages Libéral Pauillac
 Château Pédesclaux Pauillac
 Château Belgrave Saint-Laurent
 Château Camensac Saint-Laurent
 Château Cos-Labory Saint-Estéphe
 Château Clerc-Milon-Mondon Pauillac
 Château Croizet-Bages Pauillac
 Château Cantemerle Marceau

ÅRGANGSOVERSIGT

0 = ikke god – 10 = bedst

Årgang	Bordeaux	Bourgogne	Piemonte	Chianti	Rioja	Portvin
2017	7-8	7-8	6-7	6-7	5-7	8-9
2016	8-9	7-8	8-9	7-9	5-7	7-8
2015	8 – 10	9 – 10	9 – 10	9 – 10	7 – 9	8 – 10
2014	6 – 8	6 – 8	7 – 8	7 – 8	5 – 7	6 – 8
2013	4 – 7	5 – 8	6 – 7	7 – 8	5 – 7	6 – 9
2012	6 – 8	7 – 9	7 – 9	7 – 9	8 – 9	5 – 7
2011	7 – 9	7 – 8	6 – 7	5 – 8	8 – 10	6 – 8
2010	7 – 10	8 – 10	6 – 8	7 – 8	6 – 8	7 – 9
2009	7 – 10	8 – 10	7 – 8	7 – 8	7 – 9	6 – 8
2008	6 – 9	7 – 9	7 – 9	7 – 8	7 – 8	7 – 9
2007	5 – 7	8 – 9	7 – 9	8 – 9	8 – 10	8 – 10
2006	7 – 8	7 – 9	8 – 9	7 – 10	6 – 7	6 – 8
2005	9 – 10	7 – 9	6 – 8	5 – 9	7 – 9	7 – 9
2004	7 – 8	7 – 8	7 – 9	7 – 9	7 – 8	8 – 10
2003	5 – 9	6 – 7	6 – 8	6 – 8	8 – 9	4 – 6
2002	6 – 8	7 – 8	5 – 6	5 – 6	3 – 5	3 – 5
2001	6 – 8	7 – 9	8 – 9	6 – 9	4 – 6	6 – 7
2000	8 – 10	7 – 9	7 – 8	6 – 7	8 – 10	7 – 9
1999	5 – 7	7 – 9	8 – 10	8 – 10	4 – 6	8 – 10
1998	5 – 8	6 – 8	7 – 8	6 – 7	4 – 6	6 – 8
1997	5 – 7	5 – 8	7 – 8	7 – 9	8 – 10	8 – 10
1996	6 – 8	7 – 9	8 – 10	5 – 7	4 – 6	5 – 7
1995	7 – 9	7 – 9	6 – 8	6 – 8	4 – 6	5 – 8

Kvalitetsvine importeret på flaske

Danmarks største udvalg i ældre kvalitetsvine

Forhør nærmere – Tlf. 86 34 37 72

Vinrejser

Se programmet for
vores vinrejser på vores
hjemmeside:

www.lorentsens-vin.dk

Forhør nærmere:
Tlf. 86 34 37 72



**Altid 1. weekend
i november**



Erik Menveds Vej 20 • 8400 Ebeltoft • Tlf. 86 34 37 72
mail: post@lorentsens-vin.dk • web: www.lorentsens-vin.dk