

Priser 2013/2014

Spanske KultVine er et firma med engrossalg til private, vinklubber, butikker, restauranter og firmaer. Vi handler direkte med producenterne for derved at kunne give vore kunder den helt rigtige pris.

Mange års oplevelser og erfaring med vine fra landene omkring Middelhavet og specielt Spanien har inspireret os til at finde de bedste vine i området, hvor kvalitet og pris hænger sammen. Spanien er i dag et meget stort vinland med nogle fantastiske betingelser for vindyrkning, hvor der selvfølgelig også er meget forskel på kvalitet, druer og smag; ja selv i de samme områder kan der være kæmpe forskel. Vi mener, vi har fået sammensat et bredt sortiment til priser, hvor alle kan være med, og hvor man virkelig får druer for pengene. Via besøg hos alle vores producenter, har vi fået et nært kendskab til dem og deres vinfremstilling. Vi arbejder ikke med de helt store og meget kendte vinhuse, da deres priser mange gange er meget højere end mindre kendte huse. Vi går heller ikke så meget op i, hvad Parker eller anden Guru mener om Vinene. Vin har forskellig smag og vi mennesker har det samme, derfor er det ikke afgørende i vores filosofi, hvad f.eks Parker giver af anmeldelser. Kvalitet og pris skal passe sammen og det mener vi at have fundet i vores vine.

Vi tilbyder samtidig **gratis udbringning** ved køb af minimum 36 flasker i København og Nordsjælland. Ved levering til fester m.v. tager vi altid uåbnede flasker retur.

Vi kan kontaktes på telefon 40748321.

Nedenfor og på de efterfølgende sider er der en kort beskrivelser af vores vine med priser, som alle er **med moms**. Alle priser er angivet ved kød af kasse med 12 eller 6. Ønsker man at købe enkeltvis, skal der tillægges kr. 10,- per flaske.

JBK Trading
Spanske Kultvine
mail adresse [her](#)

Jan Knudsen
Aakjærsvej 25
3360 Liseleje
Mobil: 4074 8321

Bodega Laguna, DO Madrid

Vino Laguna er en familie bodega som har over 100 års tradition for vindyrkning. Der er i de senere år investeret et stort beløb i ny teknologi og design, hvilket har givet et kraftigt kvalitetsløft, dette bevirker, man virkelig får vin af en god kvalitet, til den rigtige pris. Druerne der anvendes er de kendte spanske druer Tempranillo og Malvar, men også Cabernet Sauvignon og Merlot anvendes.

Exun, Laguna ,70% Tempranillo ,30% Cabernet Sauvignon, 2010, pris 150,-
Super lækker top vin fra Laguna lagret i nye franske fade i 8 mdr., som giver vinen en perfekt harmoni med smag af sorte frugter. En blød og moderne vin. Temperatur: 16-18.

Vino Valdequerra Laguna, Tempranillo, Crianza 2011, pris kr. 70,-
Vinen er fremstillet af de bedste druer med en rød kirsebær farve. Vinen lagres på franske og amerikanske egetræsfade. Et pragtstykke af en vin med dens bløde aroma og smag af træ og røde frugter. Temperatur 16-18

Alma de Valdequerra, Tempranillo-Malvar, joven 2012, Tempranillo, Pris kr. 60,-.

Dejlig ung vin med farve af kirsebær, god balance i vinen, en fantastisk hverdagsvin, valgt som bedste unge vin i DO Madrid. Temperatur: 14-16

Raventos Rosell – Cava, 50% Macabeo, 15% Parellada og 35% Chardonnay, Brut Nature, pris for Magnum kr. 180,-

Smuk skumkrone, som hurtigt afvikles og afslører en glansfuld vin i en dyb gylden kulør. Næsen markeres af en moden, røget sødme. Fin balance med de initierende tunge aromaer. Vinen er rund og behagelig i munden, eftersmagen er mild og venlig. Dejlig Cava, som kan drikkes til mad og nydes som velkomstdrink. Temperatur 05-07.

Bodega Dalcamp, DO Somontano.

Den familieejede Bodega Dalcamp har siden 1994 produceret kvalitetsvin, hvor man virkelig får kvalitet for pengene. Vinmarkerne ligger i den sydlige del af Somontano med en helt speciel jordbund og med et perfekt klima til vindyrkning. Hovedparten af druerne er Cabernet Sauvignon og Merlot, som er økologisk produceret. De fantastiske betingelser for vindyrkning i området giver vine med en atlantisk karakter, kraftfulde og frugtrige med en fin balance mellem frugt og eg og med en alkohol på ca.14%.

Castollo De Monesma, Cabernet Sauvignon/Merlot, Joven 2012, pris kr. 59,-.
Dejlig ung vin med fantastisk smag af røde bær og lavet på samme principper som økologiske vine. Temperatur 13-14.

Castillo De Monesma , 100% Cabernet Sauvignon, Crianza 2010 , pris kr. 79,-
Vinen har atlantisk karakteristika med intense komplekse røde frugtaromaer og med en god struktur på ganen med toner af elegant træ, der blander sig fornemt med frugt af solbær. En kraftig kvalitetsvin ud over det sædvanlige med 4 stjerner i det prestigefyldte engelske vin magasin Decanter for topvine. 91 points hos Robert Parker. 6 stjerner i vinavisen, som skrev: Meget lækker vin med mange facetter og en lang og fantastisk eftersmag. Faktisk en meget stor vin til en yderst rimelig pris. Udpræget madvin Temperatur 14-15.

Castillo De Monesma, 100% Cabernet Sauvignon, Reserva 2002, pris kr.110,-
Vinen er fadlagret 18 måneder på franske/amerikansk eg. Har atlantisk karakter med intense komplekse røde frugtaromaer og med en god struktur på ganen med toner af elegant træ, der blander sig fornemt med smagen af kraftige skovbær. En meget kraftig blød kvalitetsvin ud over det sædvanlige med sølvmedalje ved den internationale vin konkurrence i Tyskland, Mandus Vin 2003. Temperatur 16-18.

Bodegas El Lagar de Isilla, DO Ribera del Duero.

Bodegaen er fra det 15 århundrede, hvor man 12 meter under egen Catalansk restaurant i byen Aranda de Duero, har en historisk Bodega lavet af sten. 18 km fra Aranda de Duero i byen La Vid har man en moderne Bodega med den nyeste teknologi. Vinmarkerne er på 35 ha i perfekte jordforhold. Produktionen er kontrolleret året rundt og man udvælger kun de bedste druer til høsten (håndplukket). Bodegaen er kendt for at kombinere traditionel og moderne vinfremstilling med en begrænset produktion af kvalitetsvine. De røde vine er lagret fra 5 til 18 måneder på franske/ amerikanske egetræ.

El Lagar, Verdejo, Verdejo 2012, pris kr. 70,-

En ren gul farve med grøn skær, frugtagtig aroma, velafbalanceret, nem og dejlig vin at drikke. Temperatur 08-10

Lagar Rosado 2012, Tempranillo, pris kr. 70,-.

Fantastisk rød farve af hindbær. Helt utrolig aroma af frisk frugt med vilde jordbær. En smagsbombe ud over det sædvanlige for en rose, meget frisk og frugtig eftersmag. Bør nydes til fisk og kød. Temperatur 08-10

El Lagar Roble, Tempranillo 2011, pris kr. 80,-

*Intens rød kirsebær farve, røde og sorte frugter, kraftig med bær smag, spicy med elegant træsmag, lang og konstant eftersmag.
Temperatur: 14-16*

Lagar De Isilla Crianza, Tempranillo 2008/09, pris kr. 130,-

*Dyb kirsebær farve med violet toner, aroma af ribs med skovbær, meget vel struktureret og god balance med spicy smag med efterfølgende lang eftersmag.
Temperatur: 14-18*

Lagar De Isilla Reserva 2004, Tempranillo, pris kr. 180,-

Dyb kirsebærrød, meget complex aroma, vilde frugter, Super struktureret med en smag af kaffe, mørk chokolade og likør med lidt søde tanniner.

Temperatur: 14-18

Lagar De Isilla Vendimia Seleccionada 2006, Tempranillo, pris kr. 270,-

Fantastisk top fra Lagar. Meget intens kirsebær, sorte bær med rig frugt. Den perfekte vin med smag af spicy, kaffe, chokolade, planter og frugter.

Begrænset produktion på 4.000 flasker. Temperatur: 16-18

Bodegas Verdeal - Rueda

Verdeal 2010, 100% Verdejo, pris kr. 90,-

Dejlig hvidvin fra det super området Rueda i Spanien. Meget frisk intens vin med masser af frugt og med smag af grønne æbler, 20% af vinen er lagret på franske egetræsfade. Temperatur 08-10. **Valgt som bedst vin 2010 fra Rueda.**

Ayre 2011 /12, 100 % Verdejo, pris kr. 70,-

Super hvidvin til prisen, let frisk med smag af frugter. Temperatur 08-10

Bodega Remigio de Salas, DO Cigales. Gammel lille familie Bodega med flere hundrede års tradition for vindyrkning. Mange af deres vine bliver lavet med respekt for, hvordan man tidligere fremstillede vine.

Las Lucas, hvid 2012. Verdejo, kr. 60,

Dejlig madvin lavet på Verdejo, meget anderledes hvidvin, spændene som bør smages. Temperatur 8

Las Lucas Rosé, 2012, Albillo, Verdejo 20%, Grenache og Tempranillo 80%, Pris Kr. 60,-

Cigales er kendt for deres fremragende rosé vine og denne er fuldstændig helt uimodståelig, Kongevinen fra Las Lucas, første pres med masser af frugt i smagen, fantastisk aroma af forskellig frugter. Den fulde rosé, Temperatur 8.

Las Luceras tinto Crianza 2006. Tempranillo Pris kr. 80,-

Fantastisk vin til kun 69,- Gold Medal I Concours Mondial Bruxelles 2010. Lagret 14 mdr. i franske og amerikanske fader

Smag af god frugt med kirsebær med søde tanniner. Temperatur 16

Las Luceras Roble 2008. Tempranillo, pris kr. 60,-

God struktur og aroma, lagret 6 mdr. i amerikanske fader, valgt som den bedste vin i Cigales med lagring op til 6 mdr. Temperatur 15

Las Lucas Reserva 2006. Tempranillo, pris kr. 100,-

Fantastisk reserva hvor man virkelig får fuld valuta for pengene. Over 20 mdr. på franske og amerikanske fade. Temperatur 18

Nunci Priorat - Celler Mas de Les Pereres S.L

Nuncito 2006, Garnacha, Syrah og Carinena, pris kr. 140,-

Dejlig vin som har været lagret 12 mdr. på fransk eg, ikke hel så kraftig som Priorat ellers er kendt for, elegant vin. Temperatur 14-16

Nunci Negra 2004, Garnacha, Syrah, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, pris kr. 190,-

Lagret 12 mdr. i fransk eg med 50 % fra over 80 år gl. stokke og resten fra 50 år gl. stokke. Super vin til prisen. Temperatur 15-17

Bodegas Jane Ventura, Gammel familieejet bodega fra 1918.

Reserva de la Musica, Brut natura 2010, Xarel-lo, Macabeu i Parellada, pris kr. 100,-.

Vi er fuldstændig faldet for denne rene Cava med små bobler, super frisk og måler sig med Champagner i den dyre ende. Fantastisk til skaldyr, fisk, pasta m.v. eller nyd den som velkomstdrink, meget all round. Temperatur 5-7

Reserva de La Musica, Rosé 2010, 100% Grenache, pris kr. 100,-

Dejlig rosé Cava med kirsebær farve og smag af jordbær og kirsebær. Kan bruges til både mad og aperitif. Temperatur 6-8

Bodegas Gómez Cruzado, Crianza 2010, 80% Tempranillo og 20% Garnacha, pris kr. 100,-

Fantastisk klassisk crianza med frugt og træ aroma i perfekt harmoni.

Bodegas Gómez Cruzado, Rioja fra 1886

Gómez Cruzado, Reserva 2008, 100% Tempranillo, pris kr. 140,-

Super Reserva lagret 18 på franske og amerikanske fade.

Gómez Cruzado Honorable 2010, Tempranillo, Granacha, Mazuelo og Viura, pris kr. 179,-

Druer fra over 50 års vinstokke, fantastisk vin fra Gómez der bør smages, lagret 18 mdr. i nye franske fade

Gómez Cruzado, blanco, Viura 2013, pris 100,-

Dejlig kvalitets hvidvin med gylden farve, frisk i smagen og man fornemmer blomster i duften. 50% er lagret i 6 mdr. på franske egetræsfade, som giver den perfekte smag.

DEHESA del CARRIZAL blev grundlagt i 1987 og ligger mellem gamle vindmøller og olivenlunde i den bjergrige egn Montes de Toledo, Vingården har Denominación de Pargo-klassifikation.

MV Azul 2007, Syrah, Merlot, Tempranillo og Cabernet, pris 70,-

8 mdr. på fad gør vinen rund og mild med en lille fadsmag.

En vin alle vil kunne drikke. Temperatur 16

MV 2006, Syrah, Temprannillo, Merlot og Cabernet Sauvignon, pris 90,-

Minimum 1 år på fade gør denne vin til en meget elegant med aroma fra frugt.

Temperatur 16

Syrah 2007, pris kr. 120,-

Denne 100 % syrah vin har været i franske fade i ca. 1 år og 18 mdr. i flaske før den frigives, Super komplet vin med en fantastisk blød finish. Temperatur 16

Cabernet Sauvignon 2006, pris 120,-

100% cabernet Sauvignon, fadlagret i 18 mdr. henholdsvis i nye franske fade og derefter i 3 år gl. fade. En meget komplet vin med masser af krydderier og mineraler fra jordbund. En vin der bliver bedre med tiden og kan drikkes også om 20 år.

Temperatur 18

Bodegas Vina Albares S.L. D.O Bierzo

Quinta del Obispo, Mencia, pris kr. 69,-

14 mdr. på fad. Med over 60 år gamle stokke. Fransk inspireret vin med god tørhed.

Temperatur 14-18

Vine fra Frankrig

Mas Karolina, Coté Du Roussillon Carignan og Grenache 08., pris kr. 120,-

Fantastisk vin med en uovertruffen smag af forskellige skovbær med en lang eftersmag, En power vin til en god bøf eller kraftige retter. Vinen er lagret på franske fade i 18 mdr. Temperatur 18

Mas Karoline Vin de Pays – Carignan og Grenache 08., pris kr. 70,-

En dejlig vin fra det sydfranske, God robust vin uden fad.

Domaine Petitjean, Bourgogne

AOC/ AOP Bourgogne Cotes D´Auxerre 2012, pris kr. 90,-

Typisk Bourgogne med smag fra området, vinen er lagret,

Domaine de la Provenquiére, Coté Du Roussillon, Frankrig

Provenquiére Sauvignon 2012, Pris kr. 50,-

Dejlig hvidvin som falder i de flestes smag. Temperatur 8

Provenquiére Chardonnay 2012, Pris kr. 50,-

God fransk robust chardonnay, Temperatur 8

Provenquiére, Rosé 2012, pris kr. 50,-

Super lækker rosé med fersken farve, godt til mad eller nyd den på terrassen. Temperatur 8

Provenquiére, Merlot-,Syrah eller- Cabernet Sauvignon 2012, pris kr. 50,-

Meget let vin at drikke uden de store dikkedarer. Temperatur 16

Le Capiteux, Syrah/Carignan, 08 og 09, pris kr. 80,-

Dejlig typisk fransk rødvin lagret på fade. Temperatur 18

Le Généreux, Merlot/Cabernet 08 og 09, pris kr. 80,-

Lagret på fade med typisk smag af druene, Temperatur 18

Provenquiére, Rosé sparkling Ros Bulle, pris kr. 70,-

Dejlig bobelvand til en fornuftig pris med lidt sødme. Temperatur 8