

Årets julegaveide



Skakkassen med kvalitetsvine

Vino Valdequerra Laguna, Crianza 2008, Do Madrid kommer fra en familieejet bodega med over 100 års tradition for vindyrkning. Vinen er fremstillet af Tempranillo druer og lagres på franske og amerikanske egetræsfade i over 12 måneder, hvorefter flaskerne hviler mindst 6 måneder før frigivelse. Et pragtstykke af en vin med blød aroma og finish af læder, træ og røde frugter. Går til mange forskellige retter, bl.a. kalvekød, en god bøf eller fjerkræ.

Dehesa del Carrizal MV Azul 2007 kommer fra Finca Dehesa del Carrizal, som er en af kun 10 vingårde i Spanien med Denominación de Pago-klassifikation. MV Azul er en kombination af Syrah, Merlot, Tempranillo og Cabernet. Vinen har lagret mindst 8 måneder på franske egetræsfade, hvilket gør den rund og mild med let fadpræg og noter af frugter og lakrids. Bør serveres ved ca. 16 grader og passer perfekt til rødt kød.

Pris for 2 flasker vin inkl. flot æske med skakspil og diverse vintilbehør kr. 240,- + moms

De 2 flasker vin kan kombineres.

Luksuskassen

Lagar De Isilla Crianza 2008, Do Ribera del Duero er lavet på håndplukkede Tempranillo druer og lagret mindst 14 måneder på amerikanske og franske fade. Vinen er meget velstruktureret og har god balance med efterfølgende lang, krydret smag. Vinen har aroma af ribs med skovbær, og farven er dyb rød med violette toner. Bør serveres ved ca. 16 grader og passer til bl.a. lam, rødt kød og grillmad.

Lagar De Isilla Reserva 2007 er også 100 % lavet på kongedruen Tempranillo. Vinen er lagret mindst 18 måneder på franske og amerikanske fade. Super ren og blid med en meget dyb kirsebærfarve med smag af vilde ribs og blåbær, kombineret med en fantastisk finish af læder og lidt tobak. Bør serveres ved ca. 18 grader og dekanteres mindst 30 minutter før servering. Passer perfekt til lam, rødt kød og kraftige retter. Vores favorit-vin over dem alle.

Pris med Crianza og Reserva fra Lagar inkl. flot æske med skakspil og vintilbehør Kr. 360,- + moms

Spanske kultvine

v/ jan Knudsen – mobil 40748321 – mail: jan.knudsen@live.com

