Varenavn: Savanha Rose i boks

Dessin: 399925

Land: Sydafrika

Distrikt:

Vintype: Rosé

Indhold CL: 300

Vejl. pris: 149,95

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☐ Svinekød
- ☐ Oksekød
- ☐ Lam
- ☒ Fisk/Skaldyr
- ☐ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

Pinotage-druerne knuses let og trækker 6-8 timer med skal for at trække farve ud. Vinen er frisk og frugtig med en behagelig afslutning. I duften finder du jordbær og hint af Candyfloss. Anbefales til en sommerpicnic, kolde supper og grillet kylling.

Lang beskrivelse:

Pinotage-druerne knuses let og trækker 6-8 timer med skal for at trække farve ud. Vinen er frisk og frugtig med en behagelig afslutning. I duften finder du jordbær og hint af Candyfloss. Anbefales til en sommerpicnic, kolde supper og grillet kylling.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn:	**Diamond Cellars Chardonnay i boks**
Dessin:	**10755**
Land:	Australien
Distrikt:	
Vintype:	Hvidvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	139,95
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☒ Svinekød
- ☐ Oksekød
- ☐ Lam
- ☒ Fisk/Skaldyr
- ☐ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

En frisk og frugtig vin med toner af fersken, melon og andre tropiske nuancer i både duft og smag. Det er en vin i flot balance og med en frisk eftersmag. Den er velegnet med de fleste fiskeretter eller til lyst kød som kylling eller svinekød.

Lang beskrivelse:

Diamond Cellars Chardonnay er en frisk og frugtig vin med toner af fersken, melon og andre tropiske nuancer i både duft og smag. Det er en vin i flot balance og med en frisk eftersmag. Den er velegnet sammen med de fleste fiskeretter eller til lyst kød som kylling eller svinekød.

Anmeldertekst:

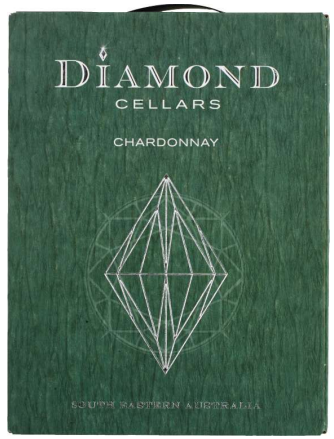
Ekstrabladet.dk af Thomas Rydberg ved kr. 115,- "
Ferskentoner i duften. En fyldig og velbalanceret chardonnay med abrikos, tropisk frugt og strejf vanilje i smagen. Medium syre med en mellemlang sødmefuld afslutning. Flot glas vin til prisen"

Udvidet anmeldesestekst:

Ekstra Bladet — GODT KØB — ★★★★★

Logotekst:

Diamond Cellars Chardonnay er en frisk og frugtig vin med toner af fersken, melon og andre tropiske nuancer i både duft og smag.
Det er en vin i flot balance og med en frisk eftersmag.
Den er velegnet til at blive serveret sammen med de fleste fiskeretter eller til lyst kød som kylling eller svinekød.



Varenavn: Santa Ana Sauvignon Blanc i boks

Dessin: 33500

Land: Argentina

Distrikt:

Vintype: Hvidvin

Indhold CL: 300

Vejl. pris: 129,95

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☐ Svinekød
- ☐ Oksekød
- ☐ Lam
- ☒ Fisk/Skaldyr
- ☐ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

En meget druetypisk sauvignon blanc fra argentinske Santa Ana. Stilren smag, aromatiske frugttoner og friske frugtsyrer i god balance - også i eftersmagen. Nyd den til fisk, skaldyr, salater eller som aperitif.

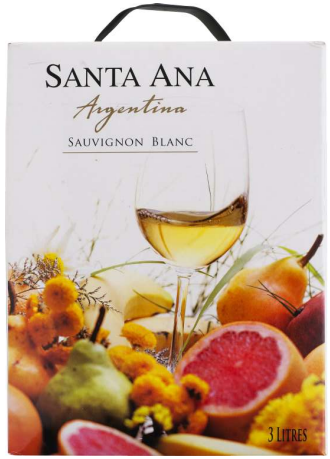
Lang beskrivelse:

En meget druetypisk sauvignon blanc fra argentinske Santa Ana. Stilren smag, aromatiske frugttoner og friske frugtsyrer i god balance - også i eftersmagen. Nyd den til fisk, skaldyr, salater eller som aperitif.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn:	**Torres Esmeralda i boks**
Dessin:	**15834**
Land:	Spanien
Distrikt:	Catalunya
Vintype:	Hvidvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	189
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- [x] Fjerkræ
- [ ] Svinekød
- [ ] Oksekød
- [ ] Lam
- [x] Fisk/Skaldyr
- [ ] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Havltør, let parfumeret og livlig hvidvin. Frisk og lækker duft af søde blommer og tropisk frugt som fersken og abrikos. Smagen er fyldig og intens med sød sommerfrugt. Velegnet som aperitif, til forretter eller blot som terrassevin på en varm sommerdag.

Lang beskrivelse:

Vina Esmeralda er produceret af Torres - Spaniens absolut største vinhus - og beliggende i regionen Katalonien sydvest for Barcelona. Havltør, let parfumeret og livlig hvidvin. Frisk og lækker duft af søde blommer og tropisk frugt som fersken og abrikos. Smagen er fyldig og intens med store mængder sød sommerfrugt, og en snert af syre i eftersmagen, der giver en dejlig velafbalanceret smag.
Vinen kan anbefales som aperitif, til forretter med fisk eller blot som terrassevin på en varm sommerdag.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:

Torres - Spaniens absolut største vinhus - og beliggende i regionen Catalonien sydvest for Barcelona. Det siges, at navnet "Torres" er det mest kendte vinudtryk i Spanien, som kun er overgået af ordene "rødvin" og "hvidvin". Om det er sandt, det ved vi ikke – men vi kan sige, at uanset hvilken restaurant i verden du er på, så kan du med sikkerhed vælge en vin fra Torres. Du ved, at den er pengene værd, og at du kan lide den.

Torres blev etableret for 300 år siden, og gennem generationer har de målrettet arbejdet på at optimere produktionen. Balancen mellem effektivitet og kvalitet er knivskarp. Lageret er, i hvert tilfælde indenfor vinverdenen, Europas mest avancerede, helt styret af robotter. Fejl accepteres ikke i noget som helst led. Legenden Miguel Torres bor stadig ved den catalanske vingård, hvor han viser sig hver dag.

Torres er dog ikke kun vine fra Catalonien, men imperiet har også spredt sig til så vidt forskellige områder som Priorat, Ribera del Duero, Conca de Barbara, Rioja og Chile og Californien. Den årlige produktion nærmer sig 60.000.000 flasker!

Torres er en levende legende. Det oprindelige gennembrud kom ved Paris-smagningen i 1979, hvor Miguel Torres med stort vovemod og efterfølgende succes i en blindsmagning satte Gran Coronas "Black Label" (i dag kaldet Mas la Plana) op mod Château Latour 1970. Og vandt.
Torres' tanke er dog langt fra kun at producere topvine, der kan slå topvine. Deres overordnede mål er, at de år efter år, område efter område, kan lave en vin, som falder 100 % i folks smag – tilmed til en fornuftig pris. Det er respekten for denne forbrugertype, der har skabt det imperium, som Miguel Torres i dag har opbygget.



Varenavn:	**Diamond Cellars Rød i boks**
Dessin:	**10756**
Land:	Australien
Distrikt:	
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	139,95
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- [x] Fjerkræ
- [x] Svinekød
- [ ] Oksekød
- [ ] Lam
- [ ] Fisk/Skaldyr
- [ ] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Diamond Cellars Shiraz/Cabernet er en fyldig vin med fine toner af friske røde bær som solbær og brombær samt et krydret touch. Det er en ligetil og let tilgængelig vin, der er velegnet til grillet rødt kød eller andre retter med et krydret præg.

Lang beskrivelse:

Diamond Cellars Shiraz/Cabernet er en fyldig vin med fine toner af friske røde bær, solbær, brombær og krydderi. Det krydrede touch giver lige et ekstra pift til vinen. Det er en ligetil og let tilgængelig vin, der er velegnet til grillet rødt kød eller andre retter med et krydret præg.

Anmeldertekst:

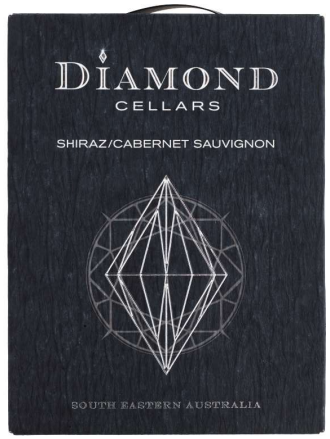
Anmeldt på Ekstrabladet.dk af Thomas Rydberg ved kr. 115,- med følgende uddrag af omtalen: "Røde bær, lette krydderier og vanilje. Rimelig balanceret"

Ekstra Bladet ★★★★

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:

Diamond Cellars Shiraz/Cabernet er en fyldig vin med fine toner af friske røde bær, solbær, brombær og krydderi. Det krydrede touch giver lige et ekstra pift til vinen. Det er en ligetil og let tilgængelig vin, der er velegnet til grillet rødt kød eller andre retter med et krydret præg.



Varenavn:	**Doppio Passo i boks**
Dessin:	**33158**
Land:	Italien
Distrikt:	Puglien
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	174,95
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- [x] Fjerkræ
- [x] Svinekød
- [x] Oksekød
- [ ] Lam
- [ ] Fisk/Skaldyr
- [ ] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Fremstillet på primitivo druer. Duften er frugtkrydret. Smagen er frugtpræget af tørrede frugter, hvor især svesker er tydelige. God til grillede og stegte kødretter eller fyldige pastaretter.

Lang beskrivelse:

Fremstillet på primitivo druer. Duften er frugtkrydret. Smagen er frugtpræget af tørrede frugter, hvor især svesker er tydelige. God til grillede og stegte kødretter eller fyldige pastaretter.

Anmeldertekst:

Årgang 2014 er anmeldt af Thomas Rydberg ved tilbudsprisen kr. 140,- den 15. juli 2016: "Primitivo fra Puglien. Let krydret i næsen. Fyldig vin med en let frugtsødme, brombær, varme krydderier og vanilje i smagen. Grillbasker med en flot balance og ganske

Udvidet anmeldesestekst:

Årgang 2014 er anmeldt af Thomas Rydberg ved tilbudsprisen kr. 140,- den 15. juli 2016: "Primitivo fra Puglien. Let krydret i næsen. Fyldig vin med en let frugtsødme, brombær, varme krydderier og vanilje i smagen. Grillbasker med en flot balance og ganske flot afslutning. Til 35 kr. flasken er dette et yderst flot køb"

Ekstra Bladet · GODT KØB · ★★★★★

Logotekst:



Varenavn:	**Flor del Montgo i boks**
Dessin:	**33136**
Land:	Spanien
Distrikt:	
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	125
Økologisk	[x]
Gourmet	[ ]

Passer til:

- [ ] Fjerkræ
- [x] Svinekød
- [x] Oksekød
- [ ] Lam
- [ ] Fisk/Skaldyr
- [x] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Smagen er tør og frugtkrydret af solbær med en lang og behagelig eftersmag. Velegnet til grillede og stegte kødretter, vildt og mellemlagrede oste.

Lang beskrivelse:

Smagen er tør og frugtkrydret af solbær med en lang og behagelig eftersmag. Velegnet til grillede og stegte kødretter, vildt og mellemlagrede oste.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn:	**Hardy's Crest Rød i boks**
Dessin:	**691249**
Land:	Australien
Distrikt:	
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	179,95

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☒ Svinekød
- ☒ Oksekød
- ☒ Lam
- ☐ Fisk/Skaldyr
- ☒ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

En flot duft karakteriseret ved modne blommer, kirsebær, solbær og en snert chokolade. Smagen er mellemfyldig med modne bær, lidt lakrids samt krydderi. Server vinen til mad fra grill, roastbeef, lam, eller modne oste.

Lang beskrivelse:

En flot duft karakteriseret ved modne blommer, kirsebær, solbær og en snert chokolade. Smagen er mellemfyldig med modne bær, lidt lakrids samt krydderi. Server vinen til mad fra grill, roastbeef, lam, eller modne oste.

Anmeldertekst:

Årgang 2014 er anmeldt af Tim Vollerslev den 3. oktober 2015 ved tilbudsprisen kr. 129,-

BT ★★★★★ BT SØLV

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:

Det anerkendte og velrenommerede vinhus Thomas Hardy & Sons, der er hjemmehørende i McLaren Vale, Australien er kendt verden over. Det har produceret anerkendte vine siden 1857, og meget af den traditionelle knowhow og fremgangsmetoder bliver anvendt i produktionen i dag. Filosofien hos Hardys går ud på at blande druer af samme sort, men fra forskellige regioner og vinmarker, så druernes forskellige karakteristika bidrager med smag og aroma til den færdige vin. Den måde at fremstille vine på så dagens lys første gang i 1865, og vinen fik nr. A 001. Hardy's – 5 generationer af hengivenhed. Den banebrydende grundlægger, Thomas Hardy, havde en vision om at skabe vine, der ville blive værdsat i hele verden. Han gjorde den vision til virkelighed med aftapning af hans første årgang i 1857. Lige siden da har fem generationer af Hardy-familien fortsat de stolte traditioner og derved holdt hans passion og pionerånd i live. Bill Hardy, femte generation familiemedlem siger: "Nu her næsten 160 år senere er det stadig denne arv der driver os til at skubbe ikke kun os selv, men også grænserne for vinfremstilling og til at skabe vine, som du kan nyde i dag".



Varenavn: **Ponte Villoni Rød i boks**

Dessin: **133003**

Land: Italien

Distrikt:

Vintype: Rødvin

Indhold CL: 75

Vejl. pris: 119

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☒ Svinekød
- ☒ Oksekød
- ☐ Lam
- ☐ Fisk/Skaldyr
- ☒ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

Et blødt og venligt italiensk blend af sangiovese, montepulciano og merlot. Noter af både røde og mørke bær som kirsebær og blomme. Smagen er blød og velafbalanceret, og vil passe fortrinligt til lettere retter med pasta samt rødt kød og ost.

Lang beskrivelse:

Et blødt og venligt italiensk blend af sangiovese, montepulciano og merlot. Noter af både røde og mørke bær som kirsebær og blomme. Smagen er blød og velafbalanceret, og vil passe fortrinligt til lettere retter med pasta samt rødt kød og ost.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn:	**Ravenswood i boks**
Dessin:	**691206**
Land:	USA
Distrikt:	Californien
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	199,95
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- [x] Fjerkræ
- [x] Svinekød
- [x] Oksekød
- [ ] Lam
- [ ] Fisk/Skaldyr
- [ ] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Sød og krydret bærduft af solbær og vanilje med en let sødlig frugtsmag, som pakker de milde tanniner ind i den runde og blød smag. Strukturen er saftig og mild. Bær-sødlig eftersmag. Velegnet til kød-retter, gerne fra grill.

Lang beskrivelse:

Sød og krydret bærduft af solbær og vanilje med en let sødlig frugtsmag, som pakker de milde tanniner ind i den runde og blød smag. Strukturen er saftig og mild. Bær-sødlig eftersmag. Velegnet til kød-retter, gerne fra grill.

Anmeldertekst:

Årgang 2014 er anmeldt på Ekstrabladet.dk v/Thomas Rydberg kr. 169,- "Intense varme krydrede toner i duften. En rigtig krydderbamse med brombær, jordbær, timian, tobak, sød lakrids og vanilje. Pænt balanceret og fungerer ganske flot. Til prisen en yderst

Udvidet anmeldesestekst:

By Stephen Eliot

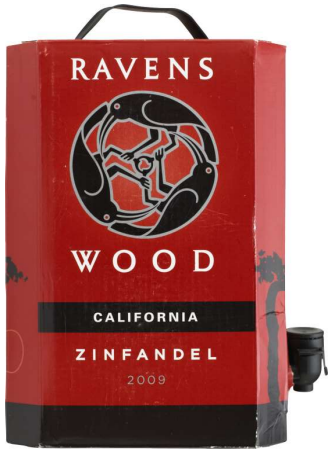
Zinfandel's fortunes may have waxed and waned over the years, but those who know and love Zin have been a very loyal bunch willing to forgive its occasional episodes of excess. There have been silly claims lately that Zinfandel has suffered years of directionless wandering in the wilderness, and the message seems to be that there has been nothing worth drinking for a generation or more, but, make no mistake, there have been folks making very good, very serious Zinfandel all along, and one of the very best has been Joel Peterson of Ravenswood.

Rather surprisingly, however, Joel is rarely, if ever mentioned by the new, in-the-know, "we are going to break you of your bad habits" school of wine writing. Maybe that is because Ravenswood is now a huge, corporate concern that is responsible for a million or more cases and that conventional "wisdom" precludes any possibility that fine wine can be made on such a large scale, Maybe it is simply because Ravenswood is not new. Maybe the winery's motto of "No Wimpy Wines" automatically tags the label as unacceptable in an era where subtlety and understatement are, by many, proclaimed the ultimate aims of any fine wine, and that authority and richness are regarded as liabilities. Whatever the reason, the slight of being so ignored is unjustified.
Yes, Ravenswood is very big and does, in fact, make oceans of everyday Zinfandel, some of it quite good, but I wonder how many people are aware that Joel oversees all aspects of the winery's limited single-vineyard bottlings and is still very much a hands-on winemaker who has few peers when it comes to understanding the ways of Zinfandel. It is true that his wines are not and never have been wimpy, but they are remarkable studies in varietal character and true terroir that handily dispel any notion that ripeness and keen expression of place are de facto mutually exclusive. As proof, one need look no farther than Joel's newly released 2015 and our recently published tastings of which are included below. Not only are the wines very good, they are each of a singular piece with a personality all its own, and this from a less-than-forgiving year.
One of the great virtues of Zinfandel is its ability to succeed in a wide range of styles from light and quaffable to complex and broad-shouldered to alcoholic, over-the-top versions that suggest chocolate and prunes more than wine, but it would be a sorry day if one model was to prevail at the expense of all others. I have my favorites and do not begrudge those who disagree, but credit needs be given where credit is due, and, in that regard, I would offer a most appreciative hurrah for Joel and his wines,

Logotekst:

Ravenswood startede i 1976 som et dedikeret samarbejde mellem vinmager Joel Peterson og hans forretningspartner Reed Foster. Fra første sekund var ambitionen klar! Der skulle produceres topkvalitet med hovedvægt på Californiens "nationaldrue" Zinfandel. Den første høst i 1976 var kun lige stor nok til at producere 327 kasser Zinfandel.
Ud over den intense og robuste karakter, der er blevet Ravenswoods varetegn, har hver årgang en unik karakter, både præget af selve årgangen og ligeledes af vinmarkerne, hvorfra druerne hentes. Det er netop vinhuset's zinfandel-vine, og de bedste har givet huset kultstatus blandt zinfandel-elskere.

Den korte historie om vin-legende Joel Peterson: Under en nærmest truende sort himmel dækket af tunge regnskyer; lynene lyser op i bjergene, vinmager Joel Peterson arbejdede alene at indsamle druerne til hans allerførste vin. Mens han arbejdede var hans eneste selskab ravne der kredsede over ham. I stedet for at se det som et varsel for undergang, da bragte de ham lykke og han har dem nu som totem for hans vingård.



Varenavn: Santa Ana Malbec i boks

Dessin: 33499

Land: Argentina

Distrikt:

Vintype: Rødvin

Indhold CL: 300

Vejl. pris: 129,95

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☐ Fjerkræ
- ☒ Svinekød
- ☒ Oksekød
- ☐ Lam
- ☐ Fisk/Skaldyr
- ☐ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

Typisk malbec fra Santa Ana i en saftfuld udgave. Smagen er meget frugtig, blød og behagelig med god eftersmag. Server vinen til krydrede retter med okse- og svinekød.

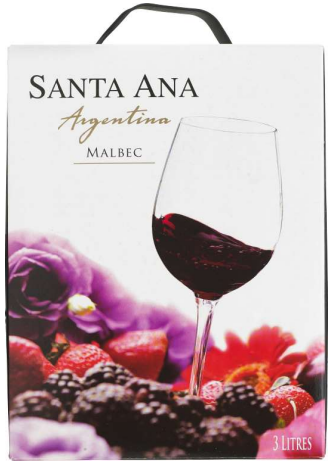
Lang beskrivelse:

Typisk malbec fra Santa Ana i en saftfuld udgave. Smagen er meget frugtig, blød og behagelig med god eftersmag. Server vinen til krydrede retter med okse- og svinekød.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn: Savanha Winemakers Selection Rød i boks

Dessin: 399935

Land: Sydafrika

Distrikt:

Vintype: Rødvin

Indhold CL: 75

Vejl. pris: 159,95

Økologisk ☐

Gourmet ☐

Passer til:

- ☒ Fjerkræ
- ☐ Svinekød
- ☒ Oksekød
- ☐ Lam
- ☐ Fisk/Skaldyr
- ☐ Ost
- ☐ Dessert

Kort beskrivelse:

Duften er indbydende af især brombær med hint af tobak. Begge toner følger med over i smagen, der er både fyldig og frugtig. Anbefales til krydrede retter med eksempelvis rødt kød eller til fyldigere retter af fjerkræ som and eller struds.

Lang beskrivelse:

Duften er indbydende af især brombær med hint af tobak. Begge toner følger med over i smagen, der er både fyldig og frugtig. Anbefales til krydrede retter med eksempelvis rødt kød eller til fyldigere retter af fjerkræ som and eller struds.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:



Varenavn:	**Torres Coronas i boks**
Dessin:	**15605**
Land:	Spanien
Distrikt:	Catalunya
Vintype:	Rødvin
Indhold CL:	300
Vejl. pris:	189
Økologisk	☐
Gourmet	☐

Passer til:

- [x] Fjerkræ
- [x] Svinekød
- [x] Oksekød
- [ ] Lam
- [x] Fisk/Skaldyr
- [x] Ost
- [ ] Dessert

Kort beskrivelse:

Coronas er produceret af Torres - Spaniens absolut største vinhus. Den er fremstillet primært af Tempranillo tilsat Cabernet Sauvignon. Vinen har en delikat blomster aroma. Vinen kan anbefales til al slags kød, den er velegnet til paella og særdeles god til oste.

Lang beskrivelse:

Coronas er produceret af Torres - Spaniens absolut største vinhus - og beliggende i regionen Katalonien sydvest for Barcelona. Den er fremstillet af den lokale druesort Tempranillo tilsat Cabernet Sauvignon. Vinen er lagret på egefade i 12 måneder og mindst 6 måneder på flasken. Vinen har en flot klar dybrød farve, en delikat blomster aroma. Garvesyren har en frugtagtig struktur. Vinen kan anbefales til al slags kød, den er velegnet til paella og særdeles god til oste.

Anmeldertekst:

Udvidet anmeldesestekst:

Logotekst:

Torres - Spaniens absolut største vinhus - og beliggende i regionen Catalonien sydvest for Barcelona. Det siges, at navnet "Torres" er det mest kendte vinudtryk i Spanien, som kun er overgået af ordene "rødvin" og "hvidvin". Om det er sandt, det ved vi ikke – men vi kan sige, at uanset hvilken restaurant i verden du er på, så kan du med sikkerhed vælge en vin fra Torres. Du ved, at den er pengene værd, og at du kan lide den.

Torres blev etableret for 300 år siden, og gennem generationer har de målrettet arbejdet på at optimere produktionen. Balancen mellem effektivitet og kvalitet er knivskarp. Lageret er, i hvert tilfælde indenfor vinverdenen, Europas mest avancerede, helt styret af robotter. Fejl accepteres ikke i noget som helst led. Legenden Miguel Torres bor stadig ved den catalanske vingård, hvor han viser sig hver dag.

Torres er dog ikke kun vine fra Catalonien, men imperiet har også spredt sig til så vidt forskellige områder som Priorat, Ribera del Duero, Conca de Barbara, Rioja og Chile og Californien. Den årlige produktion nærmer sig 60.000.000 flasker!

Torres er en levende legende. Det oprindelige gennembrud kom ved Paris-smagningen i 1979, hvor Miguel Torres med stort vovemod og efterfølgende succes i en blindsmagning satte Gran Coronas "Black Label" (i dag kaldet Mas la Plana) op mod Château Latour 1970. Og vandt.
Torres' tanke er dog langt fra kun at producere topvine, der kan slå topvine. Deres overordnede mål er, at de år efter år, område efter område, kan lave en vin, som falder 100 % i folks smag – tilmed til en fornuftig pris. Det er respekten for denne forbrugertype, der har skabt det imperium, som Miguel Torres i dag har opbygget.

