

VINSMAGNING

FOR

VINDERUP VINKLUB

MED



OG

Bjarne Brøndum



Onsdag den 22. februar 2017

Rozès Rosé Port Douro - 50 cl

Portugal

Rozès blev grundlagt i 1855 i Bordeaux af M. Ostende Rozès. Få år senere begyndte man handel med portvin, for denne handel og succes kan man takke sønnen Edmond Rozès. I 1938 etablerede man sig i Vila Nova de Gaia, og på dette tidspunkt var man allerede kendt for meget fin kvalitet af portvin. Aktiviteterne blev standset under 2. verdenskrig og blev i 1959 igen startet op i Portugal. Indtil 1974 fortsatte firmaet som et familieforetagende, hvorefter det blev solgt til Pedro Domecq S.A., Luxemburg. I 1977 blev firmaet overtaget af Moët Hennesy S.A., og i 1999 blev Rozès Port igen solgt - denne gang til champagnefirmaet Vranken Monopole. Denne portvin er produceret af druerne Touriga Franca og Tinta Roriz, der er dyrket i Douro i Portugal. Det er en flot rosé portvin af høj kvalitet med iøjnefaldende pink farve med et svagt rubinrødt skær. Duften er kompleks og delikat med noter af friske granatæbler, kirsebær og andre røde frugter, smagen er frisk og fløjlsblød helt ud i den lange og behagelige eftersmag. En flot og utrolig velafbalanceret portvin, der er særdeles velegnet til frosne desserter og frugt, men helt uovertruffen når den serveres afkølet med et par isterninger og en strimmel appelsinskal som aperitif.

- **5 stjerner på www.vinavisen.dk**

Rozès White Port Douro

Portugal

Efter høsten sidst i september presses og gæres druerne og derefter transporteres den "rå" portvin til Villa Nova de Gaia i Oporto ved Douroflodens udmunding. Her lagres, blandes og modnes vinen på de store egetræsfade. Denne White Port er produceret af druerne Malvasia Fina, Viosinho, Rabigato og Gouveio, der er dyrket i Dourodalen i Portugal. Rozès White Port har en flot gylden farve, dejlig duft af blomster med noter af friske citrusfrugter og parfume, rund og fyldig smag samt ren, blød og lang eftersmag. Denne portvin er perfekt som apéritif eller som long-drink med tonic og en skive citron. Den bør nydes let afkølet.

Rozès Ruby Port Douro

Portugal

Denne Ruby Port er produceret af druerne Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinto Cão. Rozès Ruby Port er en frisk og elegant portvin med flot rubinrød farve, koncentreret duft af røde frugter, chokolade og et strejf af krydderier, intens frugtsmag af bl.a. jordbær, runde tanniner, samt en lang og behagelig eftersmag. Denne portvin er perfekt til desserter samt oste.

Rozès Tawny Port Douro

Portugal

Rozès Tawny Port er fremstillet af druerne Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinto Cão, der er dyrket i Dourodalen i Portugal. Det er en blød og rund portvin med klar, rødbrun farve, fin duft af moden frugt og krydderier, velafbalanceret og ren frugtsmag samt en behagelig eftersmag med noter af rosiner. Denne portvin er perfekt til chokolade- og is-desserter eller som apéritif. Den bør nydes afkølet eller ved "kældertemperatur".

- **Sølv ved Mundus Vini**

Rozès Menina 10 års White Port Douro - 50 cl

Portugal

Denne 10 års portvin fra Rozès er produceret af druerne Malvasia Fina, Rabigato, Gouveio, Viosinho og Verdelho, der er dyrket i det demarkerede område i Douro-området i Portugal. Den har været lagret minimum 10 år på egetræsfade i Rozès' kældre, hvorefter det endelige blend er lavet og portvinen er tappet på flasker. Det er en hvid portvin med flot gylden farve, kraftig duft af krydderier samt noter af krystalliseret og tørret frugt, meget intens og fyldig smag med en utrolig lang og silkeblød eftersmag. Kan nydes som aperitif, hvor det anbefales, at portvinen er en smule afkølet samt til paté og frugt.

- **5 stjerner på www.vinavisen.dk**
- **5 stjerner på www.ekstrabladet.dk**

Rozès Infanta Isabel 10 års port Douro - 50 cl

Portugal

Denne 10 års portvin fra Rozès stammer fra et afgrænset område nær Dourofloden. Vinen kan karakteriseres som en let sødlig portvin med en særdeles delikat duft. Farven er gylden, og vinen er i perfekt harmoni. Særdeles velegnet til chokolade desserter, kirsebær samt tørret frugt.

- **Fundvin og 4 stjerner i Vinbladet**

Quinta do Pégo Late Bottled Vintage 2012 - Unfiltered - Douro

Portugal

Quinta do Pégo er en danskejet vingård, der ligger på vejen fra Regua til Pinhao - ca. 3 km før Pinhao på højre side - i Dourodalen i Portugal. Den ligger 138 m over Douroflodens vandoverflade, og vinmarkerne ligger op til 350 m over Douroflodens vandoverflade. Gården råder over ca. 33 hektar jord, hvoraf ca. 30 hektar er beplantet. Jorden er klassificeret i gruppe A, som er den absolut bedste gruppe. Efter en total renovering åbnede vingården Quinta do Pégo i foråret 2009 i en helt ny form med hotel. Quinta do Pégo er en af de flotteste quintaer i Dourodalen - og Hotel Rural Quinta do Pégo er bestemt et besøg værd. Som kompromis mellem vintage port og fadport sælges Late Bottled Vintage, som er en vin fra et godt år, der lagres ublandet på fad. I stedet for at blive tappet efter to år, skal man lovmæssigt vente til portvinen er mellem 4-6 år. Denne vin har været lagret 4 år, inden den er tappet. Der er hovedsageligt brugt druerne Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão og Sousão til denne portvin, og alle druerne er dyrket på Quinta do Pégos A-klassificerede vinmarker i Dourodalen i Portugal. Det er en elegant portvin udover det sædvanlige med dyb rubinrød farve samt frisk og delikat duft med god intensitet. Det er en helt igennem velstruktureret portvin med fyldig og frisk frugtsmag med noter af bl.a. vilde planter, røde og sorte frugter - især blomster - samt silkebløde, men samtidig kraftige tanniner, og sidst men ikke mindst, en utrolig behagelig og vedvarende eftersmag. Det er en smag, som absolut kan måle sig med mange vintage portvine. Denne portvin kan drikkes nu, hvis man ønsker en ung, koncentreret og meget frugtig smag. Hvis man derimod foretrækker en mere moden og blød portvin, bør man nok vente et par år med at drikke den - og så skal man huske at dekantering er nødvendig for at undgå det naturlige depôt, der opstår fordi vinen er ufiltreret (ligesom Vintage Port). Det er én af grundene til, at man har opnået denne høje kvalitet. Denne portvin er perfekt som en "efter-måltidet-drik", men er samtidig særdeles velegnet til f.eks. chokolade, desserter, kandiserede frugter og stort set alle oste.

- **Guld ved International Wine Challenge**
- **4 stjerner i Nordjyske Stiftstidende**
- **4 stjerner på www.1001degustations.com**
- **Guld ved Mundus Vini**
- **9 ud af 12 stemmer i Morsø Folkeblad**

For yderligere oplysninger besøg www.quintadopego.com

Rozès Vintage Port 2011 Douro Portugal

Denne Vintage Port er lagret 2 år på egetræsfade og derefter tappet på flasker, hvor den videre udvikling foregår. Senere bliver flaskerne etiketteret med afskibers navn og årgang. Disse skønne portvine er noget af det absolut ypperste, som overhovedet kan fremstilles. Vintage Port bliver kun fremstillet i de allerbedste år. Pga. det naturlige depôt, der er i Vintage Port, skal man huske at lade flasken stå oprejst i 48 timer inden man åbner den - på den måde falder bundfaldet ned på bunden af flasken. Derefter bør man dekantere portvinen, således at bundfaldet bliver i flasken. Portvinen er klar til servering 2-3 timer efter dekanteringen - og bør drikkes inden for 24 timer efter åbningen. Takket være de gode vejrforhold har årgang 2011 opnået en flot balance; den er både kraftig og fyldig, men samtidig utrolig elegant og delikat. Denne Rozès Vintage Port 2011 er produceret af druerne Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinto Cão og Sousão. Den har en flot, dyb og intens rød farve med et lilla skær, særdeles udtryksfuld og intens frugtduft med noter af blomster og modne frugter, meget koncentreret og intens smag, gode tanniner samt en lang og vedvarende eftersmag. Denne elegante portvin er særdeles velegnet til f.eks. desserter og oste. Om Vintage Port generelt siges der, at den er drikkelig efter 4-5 år, men at den først virkelig kan nydes efter 15-20 år.

- **Sølv ved Monde Selection Bruxelles**
- **Sølv ved Mundus Vini**
- **90 point i Wine Enthusiast Magazine**
- **18 point i Weinwisser**
- **17,5 point i Revista de Vinhos Magazine**
- **90 point på www.jamessuckling.com**
- **Sølv ved Mundus Vini**

Quinta do Pégo Colheita Porto 2007 Douro Portugal

Quinta do Pégo er uden tvivl én af de smukkeste beliggende quintaer i Dourodalen. Siden januar 2000 har 50% af Quinta do Pégo været ejet af AMKA og siden september 2003 har Quinta do Pégo været 100% ejet af AMKA. Gården råder over ca. 33 hektar jord, hvoraf ca. 30 hektar er beplantet. Jorden er klassificeret i gruppe A, som er den absolut bedste gruppe. Quinta do Pégo-projektet indebærer - udover naturligvis produktion af nogle af de fineste og bedste portvine - en total renovering af de gamle bygninger samt opførelse af en række gæsteboliger på gården. Efter denne totale renovering åbnede vingården Quinta do Pégo i foråret 2009 i en helt ny form med hotel. Quinta do Pégo er en af de flotteste quintaer i Dourodalen - og Hotel Rural Quinta do Pégo er bestemt et besøg værd.

Denne Colheita portvin er produceret af Rozès' vinmager Manuel Henrique under overvågning af Wouter Pienaar. Druerne til portvinen (Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca og Tinto Cão) stammer fra de gamle vinstokke, der fandtes på gårdens marker, da de nuværende ejere overtog gården.

Vinen er fodtrådt i de traditionelle granit lagars og har været lagret på egetræsfade i mindst 7 år. Det er en pragtfuld Colheita port af allerbedste kvalitet. Den har en flot gylden-brun farve, frisk og intens duft af sorte frugter med raffinerede noter af tørret frugt og karamel. Den er både kraftig og fyldig, men samtidig utrolig elegant og delikat med en meget lang og behagelig eftersmag. De robuste, men samtidig silkebløde, tanniner giver vinen dybde - og det lover godt for fremtiden. Denne elegante Colheita portvin bør serveres afkølet og er særdeles velegnet som en "eftermåltidet-drink" og til kraftige oste, chokolade og desserter, men den er også perfekt som hyggevind på de kolde og mørke efterårs- og vinterdage.

- **4 stjerner på www.winelab.dk**
- **GOD i Din Vin Guide**

For yderligere oplysninger besøg www.quintadopego.com

**Vinsmagning onsdag den 22. februar 2017
for Vinderup Vinklub med SuperBrugsen og Bjarne Brøndum, AMKA
www.amka.dk**