

“Vinterferiens Vine”

2021

Tillykke med din højaktuelle vinkasse. Det er altid en fordel at kombinere din vin til en afstemt spise, fordi maden vil ‘åbne vinen’ og give dig en større vinoplevelse.

Denne uges højaktuelle vinkasse indeholder vine, der er klassiske repræsentanter for deres region. Dvs. når du smager dem, så får du den ærlige smag som vinområdet repræsenterer. En smag som vil afspejle mineralerne fra jorden, karakteren for druesorterne og helheden i vinen. Vinene i kassen henvender sig til kendere og derfor må du love at kombinere dem med den anbefalede spise. Når du følger min vejledning, får du alle værktøjerne til den optimale smagsoplevelse – også selvom du måske ikke anser dig selv som vinkender. Maden er valgt, med nøje omtanke for at kemien mellem vin og retten er perfekt. Du vil opleve hvordan vinene viser sig fra deres bedste side, når de nydes akkompagneret til maden.

Forretten - en opgraderet spicy forårsrulle er højaktuel fordi trenden lige nu går på at inddrage chili i din cuisine, idet chili har en effektiv virkning på at sætte din forbrænding i vejret og dermed også sætte skub i vores evige kamp for at komme af med dagens indtag af kalorier.

Den bedste match til denne spicy og krydret ret er denne vin som er rig på ‘fedme’ og aromaer. Følg serveringsvejledningen for hvidvinen og oplev hvordan smagen ændre sig fra madlavningsprocessen til når den nydes sammen med maden. Du vil opleve en markant ændring hvor fedmen aftager i fin harmoni med det stærke i maden. Den bevarer sin fylde samtidig med at det spicy i maden harmoniseres med kødet og årstidens grøntsager i retten.

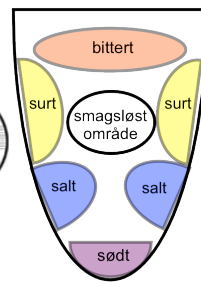
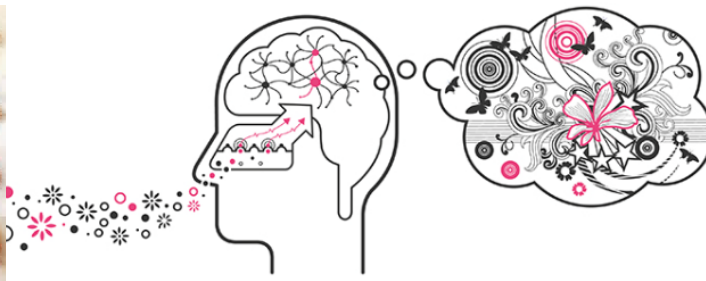
Hovedretten trendy twist er først og fremmest kødet som kommer fra græsfodret okse - tidens politisk korrekte valg. Garniturekombinationen og den luftige emulsion med især persillen bidrager til nytænkning i at nyde en ‘lettere’ Tournados. Alt sammen sender det en højaktuel signalværdi om sundhed og omtanke med mad.

En drikkemoden rødvin som er produceret traditionelt med fornyelse, er det bedste match til denne ret. Denne rubinrøde vin har en kraftfuld duft, med en blød rund smag som takket være sine modne tanniner harmonerer smukt til rettens smagsfyldte indtryk og lethed.

VINEN OPFYLDER FN VERDENSMAÅL 12 PKT. 2. SOM HANDLER OM FORBRUGET PÅ 70% AF AL FERSKVAND AFSAT TIL KUNSTIGVANDING PÅ VERDENSPLAN. DENNE VIN ER 100% NATURLIG OG LEVER UDELUKKENDE AF REGNVAND.



40 ÅR MED KVALITETSVIN



A

ben begge vine når I starter på madlavningen. Server hvidvinen direkte fra køleskabet og skænk aldrig mere end 1/3 af glasset. Nyd dette glas de første 10 minutter og smag herefter rødvinen som har stået i kassen i stuen hele dagen. Åben den og smag første glas – igen skænk aldrig mere end 1/3 glasset.

Man får en optimal smagsoplevelse når vinen ikke skænkes mere end 1/3 af glasset, fordi det efterlader rum til at vinens duft kan fylde resten af glasset og derved give dig den fulde oplevelse af vinens bouquet når du nipper til vinen.

Være generøs med at smage vinene under madlavningen, fordi sanserne vækkes af duften fra mad og garnituren og når sanserne vækkes, udfordres vinen til at vise sin kompleksitet – og man oplever derfor at vinen 'vokser' i smag.

Forløsningen af forventningens glæde er når man går til bords for at smage hvordan vin og mad bliver til ét.

Her serveres hvidvinen direkte fra køleskabet dog skænkes den 5min. før man sætter sig til bords. Rødvinen åbnes og skænkes direkte fra kassen.

Bon appetit!

Jeg anbefaler at du bruger dine egne ord/følelser/hukommelse når du bedømmer vin. Du kan bedre huske dine personlige indtryk af vinen og det vil helt automatisk hjælpe dig næste gang du vælger en vin.

Hvis du giver sig selv den gave at sætte egne ord på, hvorfor du kan lide den – uden at tænke på druer, og du kommunikerer det der hvor du handler, så har du taget første succesfulde skridt til at komme hjem med en vin med dine egne fem stjerner.

Tchin Tchin!

Annelise Ladegourdie 
Vinimportør

VINEN OPFYLDER FN VERDENSÅL 12 PKT. 2. SOM HANDLER OM FORBRUGET PÅ 70% AF AL FERSKVAND AFSAT TIL KUNSTIGVANDING PÅ VERDENSPLAN. DENNE VIN ER 100% NATURLIG OG LEVER UDELUKKENDE AF REGNVAND.



40 ÅR MED KVALITETSVIN

