



## ”Påskefrokost vinkassen til Lam”

2021

Tillykke med din lækre påskefrokost 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.

**D**enne uges påskevinkasse 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.

Det perfekte match til en lækker forret af årstidens nye danske hvide asparges er denne hvidvin med sin fine smag og fremtrædende mineralske noter. Til hovedretten som er højaktuelle lam har jeg udvalgt denne rødvin, som ikke er for tør, og som samtidig er elegant med god kompleksitet. Målet med det perfekte match er at mad & vin bliver til ét når de nydes sammen. Vinen fremhæver det bedste i maden og visa versa.

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

Giv dig selv den gave og sæt egne ord på, hvorfor du kan lide vinen – uden at tænke på druer eller geografi. Når du kommunikerer dette, tager du dit første succesfulde skridt, til at komme hjem med din helt egen femstjerners vin.

Tchin Tchin!

Annelise Ladegourdie   
Vinimportør

VINEN OPFYLDER FN VERDENSMÅL 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

