



”Traditionelle Påskekasse”

2022

Tillykke med din traditionelle 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.

Denne traditionelle påskekasse 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 traditionelle påskefrokostbord består af spiser med ’fed’ smag som sild m. æggesalat, hønsesalat, ål, laks og fiskefilet m. hjemmerørt remoulade mm. Alt sammen perfekte noter til vine med ’fed’ smag – eller som de i fagsproget betegnes: halvtørre vine.

Aben alle vine når I starter på madlavningen. Server hvidvinen og rosé direkte fra køleskabet og skænk aldrig mere end 1/3 af glasset. Nyd dem 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 vinen duft kan fylde resten af glasset og derved give dig den fulde oplevelse af vinen 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.

Forløsningsen af forventningens glæde sker når man går til bords og smager 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

