

Velkommen til den første tilbudsmail fra *Vinkortet*.



Læs om de forskellige produkter, lad dig inspirere til at smage noget nyt og send så din bestilling til

vinkortet@gmail.com

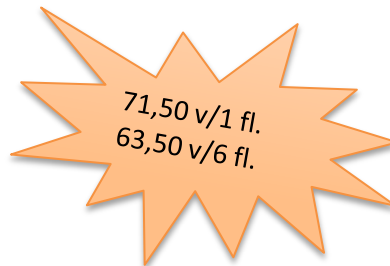
senest den 15. oktober 2011.

Den første rødvin skal vi til Spanien for at finde.



Det er en **Monteabellón Ribera del Duero 2008**.

Den er ny i sortimentet og jeg har selv først smagt den for ganske nylig. Den er lavet på 100% Tempranillo. Farven er mørkerød med kirsebærfarvede kanter og duften består af brombær og ribsaroma i perfekt harmoni med vanille og lakrids. Smagen er fyldig og afbalanceret og med en god krop samt en dvælende eftersmag. Er rigtig god til fyldig og krydret mad og passer rigtig godt til den danske julemad og den vil helt sikkert skabe endnu mere glæde end der allerede er omkring julemiddagen...



(normalpris: 79,50 /fl.)
(13,5%; 75 cl)

Iøvrigt er den kåret til at være blandt de 100 bedste spanske vine.

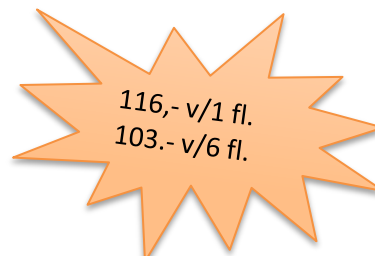
Den anden rødvin kommer fra Sydafrika, nærmere bestemt Groot Drakenstein-dalen. Et unikt sted, kun én times kørsel fra Cape Town.



Det er en **Boschendal 1685 Shiraz/Cabernet Sauvignon 2009**.



(normalpris: 129,- /fl.)
(14%; 75 cl)



Helt klart én af mine favoritter og en jeg ofte serverer for mine egne gæster, når vi skal have noget kraftigt mad som kan hamle op med at vinen smager af noget.

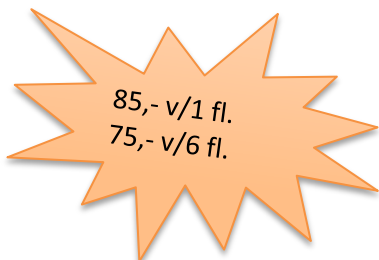


(Groot Drakenstein)



I denne måned har jeg fået et rigtig godt tilbud på en mousserende vin og det giver jeg selvfølgelig straks videre til dig.

Det drejer sig om **Cremánt de Bourgogne Patriarche**.



(normalpris: 100,- /fl.)

Vinen fremstilles efter traditionel *Champagne-metode* med eftergæring på flaske. Gæringen med bundfaldet varer 15-18 måneder, hvilket er usædvanligt længe, men det tilføjer den færdige Cremánt et flot præg af modenhed og fylde.

Resultatet er en Cremánt med en flot, bleggul farve, imponerende livlige bobler og en oplevelse af en særligt blød mousseren. Aromaen er elegant og udtryksfuld med noter af citrus og tørret frugt. Den harmoniske smag med fin frugt afsluttes af en vedvarende, fyldig eftersmag.

Druesorter: 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Gamay, 5% Aligoté.

Et festligt glas som aperitif og også en flot ledsager til retter med f.eks. laks. Serveres bedst ved 6-8 grader C.



Smagen af Caribien

Den første rom kommer fra Sankt Thomas og er en hyldest til apoteker A.H. Riise som var bosat på de dengang Dansk Vestindiske Øer i perioden 1838 til 1878.

Denne rom smagte jeg første gang en flot vinterdag på Bork Havn med -10 grader og vindstille vejr. Her faldt tankerne ikke på en vestindisk ø med varme og palmer, men derimod på hvordan den med sin frugtagtige og fyldige smag med komplekse nuancer af orange, mango, papaya og vanille varmede kroppen indeni og gav en eftersmag som var blød og sødmefuld. Hele det samlede indtryk gjorde at man bare måtte smage den endnu engang.

A.H. Riise X.O. Reserve (40%, 70 cl)



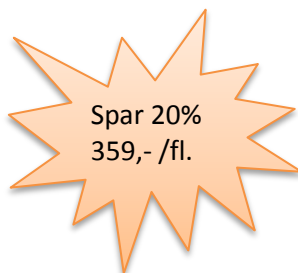
(normalpris: 389,- /fl.)

Dos Maderas 5+5 (40%, 70 cl)



(normalpris: 449,- /fl.)

En blended rom lavet af de mest eksklusive rom fra Barbados og Guyana. Lagres i 5 år i Caribien, sejles derefter til Spanien hvor den lagres 3 år i fade der har været brugt til den prisvindende sherry "Dos Cartados" og til sidst i 2 år på fade fra den mere fyldige sherry "Don Guido".



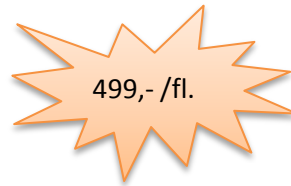
Hele denne proces giver en flot ravfarve, en blød og delikat smag med noter af rosin, figen, vanille og en helt fantastisk duft.

Selvom rom vinder mere og mere frem kommer man jo aldrig udenom whisky'ens popularitet.



(normalpris: 549,- /fl.)

An Cnoc 16 Years (46%, 70 cl)



Har lagret på gamle amerikanske bourbonfade som giver en rigtig god og blød karakter til denne whisky. Duften har den klassiske An Cnoc duft af citrus/lemon. En intens aroma som sluttelig bliver blød og sød med et strejf af vanille.

Smagen er fyldig, men alligevel blød. Karamel, vanille og eg er nogle af de noter der findes i denne komplekse whisky.

Nu er det ikke kun skotterne der kan lave whisky. I Japan laves der også meget godt whisky og her vil jeg præsentere én af dem.

Yoichi 10 Years (45%, 70 cl)

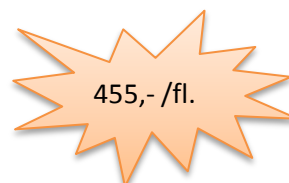
Farven er intens orange og den har en frisk duft med noter af tøvrv, let røg og krydderi.

Smagen er med noter af vanille og tobak der kommer fra egetræsfadene. Eftersmagen er en perfekt balance mellem frugt og egetræ, med nogle lyse frugt- og blomster-noter der kommer igennem.



(normalpris: 499,- /fl.)

NIKKA WHISKY



Til sidst vil jeg gøre reklame for et nyt skud på stammen af whisky'er:



685,- /fl.

Ardbeg Alligator (51,2%; 70 cl)

En næse af sød karamel, tropisk frugt og et strejf af fyrretræ. En smag med masser af sej eg og krydret rige ingefær, karamel, nougat og en lang elegant finish.

...og husk at det også har en betydning hvilket glas du drikker din rom/whisky af hvis du ønsker at have de optimale vilkår for dine indtryk...

Glencairn Whisky Glass

Glencairn Whisky Glass er udviklet af whisky-eksperter med henblik på, at skabe det perfekte whiskyglas. Det er robust så det kan holde til lidt af hvert og det ligger godt i hånden. Tulipanformen gør, at det giver en optimal nydelse af aroma og smag.



52,- v/1 glas
45,- v/6 glas

Dette var altså den første tilbudsmail fra Vinkortet. Jeg håber der er noget du kan bruge og du er selvfølgelig velkommen til at udvide din bestilling med produkter fra webshoppen (www.vinkortet.biz) som så vil blive pakket sammen med leveringen fra denne tilbudsmail.

Du vil modtage dine bestilte varer omkring den 25. oktober.

Levering: 75,- kr. (gratis ved køb over 1.000,- kr.)

Gratis levering i Herning og Silkeborg.

Husk at du altid kan kontakte Vinkortet hvis du har behov for at finde noget til en speciel lejlighed, en reception, en fødselsdag eller for at takke en kunde eller medarbejder i en særlig forbindelse.

Det var alt for denne gang. Glæder mig til at forberede den næste tilbudsmail der udkommer i november hvor vi skal have fokus på afslutning af efteråret og måske lidt på vinterens (og julens) komme...

Husk at besøge www.vinkortet.biz... din vej til god smag.

Hvis du ikke ønsker at modtage tilbudsmails mere, bedes du sende en mail til vinkortet@gmail.com med teksten "afmeld" i emnefeltet.

Alle priser er inkl. moms

Vinkortet
tlf. 22986852