

Jernbane Allé's vinsmagning 13.04.2012

		Pris (1 stk / 6 stk)
1	<i>Bourgogne, Chardonnay, Chanceroy</i> Frankrig, 2008 Holte	135 / 70
2	<i>Pinot Gris, Foseph Cattin</i> Frankrig, Alsace, 2010 Holte	100 / 65
3	<i>Barbera D'alba, Govone</i> Italien, 2004 Holte	109 / 65 (54)
4	<i>Masi, Modello Delle Venezia</i> Corvina, raboso og refosco Italien, 2010 Netto	49
5	<i>Domaine de la Biscarelle, Chotes du Rhône Villages</i> 20% Carignan, 5% Cinsault, 55% Grenache, 20% Syrah Frankrig, 2009 Holte	99 / 80
6	<i>Mont Gras, Reserva,</i> Carbernet Sauvignon – Carbernet Franc Chile, 2010 Netto	53
7	<i>Casas Patronables,</i> Carbernet Saugvignon Chile, 2009 Holte	104 / 75
8	<i>Rosenhof, Pinot Noir</i> Østrig, 2004 Holte	159 / 145

Bourgogne Blanc Chardonnay Chanceroy, Maison Mallard-Gaulin, Frankrig.

Denne hvidvin har fået Gold Medal - Burgondia.

Maison Mallard-Gaulin vinmarker til denne herlige hvidvin er beliggende i Côte d'Or regionen, nogle i Rhône samt Yonne men hovedparten i Saône et Loire men hovedparten.

Producenten vinfremstilling sker i respekt for for hvad der kan dyrkes på jorden på deres appellationer og der bruges både gamle vintraditioner samt ny teknologi i fremstillingen. Hvidvinene er kendetegnet ved at være friske og med meget aroma. Deres rødvine er kendetegnet ved de er frugtrige og med en "silkeblød" smag.

Denne hvidvin er produceret 100% af chardonnay druer.

Smagsnoter:

Denne vin har en lys gylden farve med grønne skær, en aromatisk bouquet der viser karakteristika af chardonnay druen.

Netop Chardonnay druen sammen med en nøddeagtig smag giver en livlig, delikat og elegant hvidvin.

Denne herlige hvidvin passer fortrinligt sammen med fisk, gerne dampet, skaldyr og fjerkræ.

Bør serveres ved temperatur på 10-12° C.

Prisen ved køb af 6 flasker er kun kr. 65,00 pr. flaske - køb 6 det vil du ikke fortryde - kan bruges til mange retter, men også nydes alene som en aperitif.

Alsace Joseph Cattin Pinot Gris M.O, Frankrig

3 Guldmedaljer: Concours Général Agricole de Paris, Concours de Colmar og Concours de Macon

Vort Alsace-hus, Joseph Cattin, har i snart tre århundreder lavet vin i Alsace, Joseph Cattin er beliggende i Voegtlingshoffen cirka 10 km. sydvest for Colmar.

Stilen på deres vine er udviklet gennem mange generationer – altid med det autentiske og elegante som overordnet mål.

Som et resultat af kombinationen med jordbunden og de forskellige Alsace druer, giver deres store udvalg muligheden for at alle kan finde en vin efter deres smag. Dette er også grunden til at man i dag kan finde vinene fra Joseph Cattin over det meste af verden.

Karakteristik:

Farve

Gylden

Bouquet

Let rogetmed frugtig duft af blandt andet abrikos

Smag

Kardemomme, vanille, kanel og abrikos

God til

Fisk i saucer, Foie Gras, fjerkræ, lyst kød og eksotiske retter

Serveringstemperatur

7-8 grader

Lagringspotentiale

2-5 år

Druer

100 % Pinot Gris

Appellation:

Geografi og område

Alsace, Haut-Rhin

Vingården:

Vinifikation

Produktionen foregår på traditionel for at holde de håndværksmæssige traditioner i hævd. Druerne er håndplukkede. Gæringskælderer er bygget under vinpresserne således, at mosten fyldes i gæringsstankene ved hjælp af tyngdekraften. Dette er den mest skånsomme metode, og således beskyttes mosten mod oxidering og aromaerne beskyttes. Derfor er gæringsstankene også termostat styrede. Når gæringen er overstået bliver vinen lagret i store traditionelle trætanke, hvoraf nogle er over hundrede år gamle

Jordbund

Granit, sandsten, mergel, skifer og vulkanske sedimenter

Produktbeskrivelse

Vi har siden september 2007 solgt 120.000 flasker af denne vin i årgang 2000, og vi skulle helt frem til årgang 2004 for at få den samme gode kvalitet. Men så er den også lige så god!

Her får man munden fyldt med masser af god frugt, og smagen bliver hængende meget længe i munden.

Alba er det bedste distrikt i Piemonte til Barbera druen. Denne vin er lagret 9 måneder på store egetræsfade.

Domaine de la Biscarelle, AOC, Côtes du Rhône Villages, Frankrig.

Denne vin fik 5 ud af 6 stjerner i BT lørdag den 9/3-2012. Tim Vollerslev skriver:

"Saftig og lækker rødvin med blød tannin svøbt i flot, dyb, lang og fyldig frugtrig smag af modne mørke bær, lidt blomster, krydderurter og krydderier. Velegnet til: Luftes 1/2 time. Medium kraftige retter af f.eks. kalv eller oksekød".

Domaine de la Biscarelle ligger tæt på byen Orange og halvvejs til den historiske by Chateauneuf du Pape. Domainet omfatter 22 hektar vinmarker i to forskellige områder.

- Cothes du Rhone Villages - 17 hektar vinmarker med en gennemsnitlig alder på vinstokkene på 40 - 50 år.

- Châteauneuf du Pape - 5 hektar plantet i den nordlige del af appellationen med hovedparten af vinmarkerne på skråninger. Her er vinstokke helt tilbage fra 1904, men flest fra 1930'erne.

Det var i 1983 Gerard Bouyer, svigerfar af Jerome Grieco den nuværende ejer, skabte Domaine de La Biscarelle. Starten var meget svær, og han havde fra begyndelsen næsten ingenting, men Gerard's passion for vin, og hans arbejdsindsats gjorde, at han kunne få vinhuset i drift og få succes.

Han indså nemlig hurtigt, at han ikke havde mulighed for, at købe store vinmarker i de bedste områder. I stedet satte han sig som mål, at finde små vinmarker, som var med meget gamle vinstokke, og som ofte var overset eller forsømt, netop fordi de var gamle og havde haft lavt høstudbytte i flere år. Som årene gik var Gerard i stand til at erhverve marker nok til at skabe en ejendom med vinmarker af en rimelig størrelse. Selv om udbyttet stadig var småt, giver kvaliteten af disse meget, meget gamle vinstokke vin af meget høj kvalitet.

I en alder af 34 år, besluttede Jerome Grieco, den nuværende ejer, at forlade et sikkert job og overtage fra sin svigerfar. Han ønskede at udleve sin drøm og passion for vinfremstilling. De første årgange Jerome har lavet selv er netop den fantastiske årgang 2009.

Her er tale om en iværksætter og mindre producent, som har kvalitet som sit nøgleord - absolut en vin du burde prøve.

Jord : Grus Jord beliggende i "Gres en Orange" fjerdedel.

Druesorter : 20 % Carignan, 5 % Cinsault, 55 % Grenache, 20 % Syrah. Vinstokke mellem 40 og 70 år gammel.

Høst: Druer håndhøstet ved optimal modenhed.

Vinfremstilling: Traditionel vinfremstilling 3 til 5 uger i temperaturregulerede cementkar. Masser af gæring foretrækkes. Daglige smagninger for at afgøre det nøjafte tidspunkt for fremstilling.

Lagring : Vine lagres i cementkar i 6 til 9 måneder, afhængig af årgang. Der bruges hellere cementkar fremfor rustfrit stål. Der er ingen brug af egetræstønder eller andre træsorter, idet målet er, at bevare det maksimale udtryk af frugt uden "kunstgreb" af nyt træ.

Anbefales til kraftige kødretter og kraftige oste.

Af 2009 årgangen er alene produceret 7.000 flasker.

En vin som lever fuldt op til producentens målsætning.

5 stjerner i Vinavisen! Vinavisen skriver:

"En rigtig lækker rødvin med blød, saftig frugt og krydderier. Prisen ved 6 flasker er attraktiv."

C.P. Reserva Privada Cabernet-Sauvignon, Casas Patronales, Chile.

Vi lancerer nu vor producents Casas Patronales nyeste produkt, Reserva Privada. Det er en serie, hvor druene kommer fra et meget lerholdigt område i Maule Valley.

Det giver vinene lidt ekstra mineralitet og mere koncentration. Det er noget af det bedste vin, som vi hidtil har smagt fra Chile!

Smagsnoter:

Cabernet Sauvignonen har en dyb rubinrød farve. Vinen har en kompleks aroma af tørrede mørke bær kombineret med lidt røg fra lagringen. Modne tanniner og en smag af sort peber, blomster og vanille giver god fylde i munden, og det hele slutte med en lang og vedvarende eftersmag.

Produktbeskrivelse

Rosenhof Pinot Noir 2004, Østrig.

Denne herlige Pinot Noir har netop i Ekstrabladet vintest 6.1.2012 opnået 5 stjerner ud af 6 med følgende kommentar:

"Flot moden vin som er klar til at drikke nu. Skovbund, kirsebær, svampe dominerer i duft og smag. Minder på mange måder om en Pommard vin fra Bourgogne og fremstår meget balanceret og flot lige nu."
EB skriver "I konkurrence med Californiske vine (Zinfandel) overrasker denne gode og moden Pinot Noir fra Østrig. Det kan være et sats at købe vine med alder, hvis man da ikke går efter klassiske vine. De fleste vine der sælges er lavet til at drikke nu og de fleste vine som er 8-10 gamle vil derfor være gået over og smage kedeligt. Men denne Pinot Noir var bestemt klar nu og viser at Østrig bestemt mener det seriøst."

Weingut Rosenhof ligger i byen Illmitz, øst for Neusiedler See. Området omkring søen er kendt for sine gode vine. Neusiedler See er som så betragtet ret enestående. Den er 30 kilometer lang, men er kun 1 meter dyb. Dette forhold gør, at der gennem de lange varme efterårsdage udvikles tåge, hvilket er med til at fremme ædel råddenskab på druerne. Burgenland som området også kaldes grænser op til Ungarn, og traditionen med de søde vine kan sagtens være indført herfra.

Weingut Rosenhofs bedste vinmarker ligger på skrænterne bag Illmitz, og søens enestående mikroklima begunstiger vinen der vokser her. Huset er meget kvalitetsbevidst, hvilket ses af at de gennem mange år har fået premier ved forskellige nationale og internationale vinmesser. Huset laver både hvid, rød og dessert-vin.

Gården er ejet af familien Haider. Vinzenz Haider får hjælp i marken af sin søn, og sammen passer de 15 Ha marker. Beplantningen er fordelt således at røde druer optager en tredjedel af pladsen. Man har gennem de seneste år gennemført en teknisk opgradering af huset, og Herr. Haider insisterer på at man kun bruger Allier- og Never-egetræsfade.

Skulle man få lyst til at besøge huset ejer fam. Haider både et Gasthof og en restaurant i tilknytning til vingården.

Smagsnoter:

Denne Pinot Noir er en utrolig elegant, ædel og forfinet vin, som rummer alt det en Pinot Noir skal vil dine sanser være helt enige i!
Med sin lette frugtagtige duft af røde bær, "jord", krydderi og træ er denne vin simpelthen forførende. Smagen er præsenteret ved en smidig tannin struktur - meget interessant. Vinen har en lang eftersmag du ikke lige glemmer.

Skal du prøve en Pinot Noir fra Østrig kan denne kvalitetsvin absolut anbefales.

Alkoholprocent er 13.5 %. Vinen passer fint til mellemkraftige kødretter og modne oste.