



ALMS VIN ENGROS

Nyhedsbrev nr 134 fra ALMs Vin Engros ! www.alms.dk

Udsendt den 18. november 2020.

På opfordring holder vi igen åben om lørdagen fra den 21. november.

Reglerne for danskernes indrejse i Schleswig-Holstein er meget mere lempelig end i resten af Tyskland. Alle danskere må rejse ind hvis opholdet er på under 24 timer. [Reglerne kan læses her, side 2 pkt 1.](#)

Som vi plejer i denne tid har vi afprøvet nogle af vore vine til traditionel dansk julemad.

Knap så mange som sidste år, men det blev dog til 7 forskellige vine. Tilbehøret var det helt traditionelle, fed andesovs, brunede kartofler og rødkål. Det er jo især tilbehøret som udfordrer vinene, men også and og andesovs behøver en vin med det rigtige modspil. Kraftige vine, uden for meget garvesyre.

Nogle af vinene er gengangere fra sidste år, blot i nye årgange

Her er listen:

1429 - Andreo 88 Filari Perricone-Nero d'Avola igp 2018

43403 - Inès Cotes du Rhone Villages Visan 2016

43412 - Domaine St. Pierre Vacqueyras 2016

4495 - Chateau Haut Gléon 2013

7424 - Proemio Malbec Reserve 2016

7429 - Proemio Icon 2011

11152 - Scholtes Riesling Maximiner Klosterlay Feinherb

Alle kunne klare julemaden, men selvfølgelig vil det være meget individuelt hvilken

vin man vil vælge. Vi har derfor ikke valgt at give dem nogen rangorden. Smag og behag er jo meget individuelt.



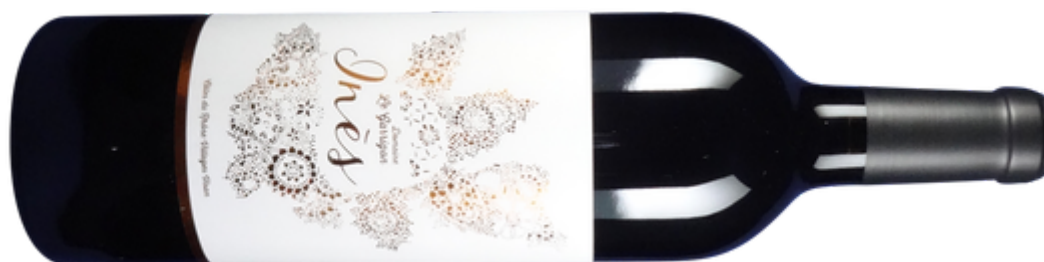
1429 Andreo 88 Filari Perricone-Nero d'Avola igp 2018:

Mild og rund, men stadig smag nok til den kraftige ret. Opfører sig eksemplarisk i munden sammen med både rødkål og brunede kartofler.



43412 Domaine St. Pierre Vacqueyras 2016:

Ny årgang 2016, måske endnu bedre netop til julemaden. Blødere og mindre garvesyre, men stadig fyldt med noter af blommer, brombær og lakrids. Lavet af 60% grenache og 40% Syrah



43403 Inès Cotes du Rhone Villages Visan 2016:

Skal det være økologisk er dette også et glimrende valg, lavet med 90% Grenache og 10% Syrah og ikke lagret på egetræsfade. Alligevel en kraftig og krydret vin uden ret meget garvesyre. Dejlig i munden, meget rundhed, fine og bløde tanniner, og en lang finish med sorte frugter og krydderier.



4495 Chateau Haut Gléon 2013:

En lettere vin, med aromaer af sort frugt, krydderier, peber og kakao. Druerne er Syrah, Grenache noir, Carignan. Fadlagret i 12 måneder



7424 Proemio Malbec Reserve 2016:

100 % Malbec, 12 måneder på franske egetræsfade
Intens violetrød farve med aromaer af modne røde bær og brombær. I ganen er vinen silkeagtig med bløde og fløjlsagtige tanniner. Dens varige noter af kirsebær og brombær, vanilje og chokolade giver denne vin en lang finish.



7429 Proemio Icon 2011:

Malbec 55%, Syrah 35%, Merlot 10%, 18 måneder på franske egetræsfade
92 points - Wine Spectator 2016

Aroma i næsen:

Brombær, sort oliven, karamel, sennepsfrø, bacon og sort peber

I munden:

Brombær, blomme, kakaopulver, karamel, sennepsfrø og læder

11152 Scholtes Riesling Maximiner Klosterlay Feinherb

Prøv noget helt andet til jule maden. Kan helt bestemt anbefales

Dejlig frisk uden at være for sød.

Afprøvet til traditionel dansk julemad: And, andesovs, brunede kartofler og rødkål.

Kan absolut anbefales som et alternativ til rødvin. Giver maden et dejligt friskt modspil

Det var nyhederne for denne gang.

Listen med gode tilbud er udvidet [Se listen - Tryk her !!!!!](#)

Kurvene er også fyldt op med gode tilbud

Obs! Vi har igen stillet vine frem til fri afhentning. Kan udmærket bruges til madlavning

Åbningstider:

Åbent for afhentning 8:30 til 14 mandag til fredag
(afhentning udenfor dette tidsrum skal aftales på forhånd)

Vi er der selv hver lørdag fra 11-13

Venlig hilsen

Jørgen
ALMs Vin Engros

Tlf.: 21 42 79 81

E-mail : vin@alms.dk

www.alms.dk

Vil du gerne anbefale os til andre, så videresend dette Nyhedsbrev eller nedenstående LINK:

[Tilmelding til Nyhedsbrevet fra ALMs Vin Engros](#)

Denne mail er sendt på vegne af ALMs Vin Engros.
Ønsker du ikke at modtage Nyhedsbrevet længere så tryk her [Afmeld](#)

Powered by



Email marketing for e-commerce