



Nyhedsbrev nr 126 fra ALMs Vin Engros ! www.alm.dk

Udsendt den 18. december 2019.

Åbningstider omkring julen og nytårog lidt om vine til Nytårsaften

Jul og Nytår falder jo i år på en tirsdag og dermed ligger lørdagene før, i god afstand til de 2 store danske festdage.

Vi har derfor **åbent** på lageret både den **21. december** og den **28. december**, som normalt fra **11-13**.

Afhentning kan stadig ske på alle tyske hverdage fra 9-16

I sidste Nyhedsbrev var temaet vine til julemiddagen, så denne gang vil vi give vores anbefalinger til vinene til Nytårsaften.

Menuen og traditionerne for Nytårsaften er nok mere varieret end for juleaften, så det er vanskeligt at give nogle generelle anbefalinger.

Vi vil dog forsøge med udgangspunkt i vores egen lille verden og hvad vore egne smagsløg foretrækker.

Forretten:

Vi skal have et stykke ovnbagt laks med krebshealer, tilbehør grønne asparges og dilledressing.

Til dette er vores valg vores nye årgang af [Christians Cotes du Rhone hvidvin, D'Aurèle](#). En dejlig medium fyldig hvidvin, med masser af smag uden dog at være for kraftig til laksen.

Druesammensætning: Grenache 40%, Clairet 30%, Vinognier 8%, Uni Blanc 12%



Hovedretten:

Når man er flere som har tradition for at holde nytårsaften sammen, så kan det være svært at blive enige om grønlangkål. Derfor er oksemørbrad med rødvinssovs oftest en sikker vinder. Således også i år. Det er nu også lettere at vælge vin til denne ret. I år er valget faldet på disse 2 rødvine. Vi kan jo ikke lade være med også at få lidt vinsmagning ud af det.

[Château Rousselle Tradition 2016](#)

[Domaine St. Pierre Plan de Dieu 2016](#)

Spændende at se hvilken af disse der klarer sig bedst til maden



Dessert:

Meget fast tradition med Ananas fromage, også en noget vanskeligt ret at matche med vin.

I år vil vi forsøge med vores nye dessertvin fra Mosel, [Scholtes Riesling Pölicher Held Auslese](#). Tror at denne vin kan matche, en ikke alt for sød dessertvin. og så er den kun 9%



Vores anbefalinger til mousserende vine til Nytårsaften:

I mange familier er der tradition for at få mousserende vine Nytårsaften, nogle vælger endda både at få et glas til Dronningens Nytårstale og igen kl 12 for at skåle Nytåret ind.

Vi har mousserende vine for enhver smag og pengepung, Ungarnsk mousserende (søde og halvtørre), Cremant, Cava (Økologisk og også uden tilsat Sulfitter), Prosecco og Champagne. Priser fra 35,39 til 300 dkk pr flaske.
Link til alle vore mousserende vine:

Her er vores valg:

Til Dronningens Nytårstale vælger vi [Besserat de Bellefon Moines Brut](#) til 199,49 dkk i Flensborg.

Det har hun fortjent,.... Dronningen 😊

En fremragende champagne som bruges på de bedste Gourmet restauranter verden over.

Til kl 12 kan man selvfølgelig også have spendere bukserne på og drikke champagne, men vi synes det er lidt synd og skam, både på grund af tidspunktet og deltagerens almene tilstand på dette tidspunkt, men også fordi vi har den tradition at der skal serveres kranskekage kl 12.

Derfor vil en sødlig mousserende vin bedre passe ind. Tidligere år har vi fået Törley Muscateller, da muscatsmagen egner sig rigtig godt til kranskekagen, men i år skal det være [Törley Charmant Rouge](#) til 35,39 dkk.

Efter min mening den bedste af Törleys søde mousserende. Dejlig smag af moden brombær efterfulgt af en anelse kirsebærsmag.





Obs ! Efter Nytår er vores første åbningsdag den 18. januar

Det var nyhederne for denne gang.

Se listen med gode tilbud:

Link: <http://alms.dk/shop/specielle-tilbud-58c1.html>

**Derudover fylder vi konstant kurvene op med gode tilbud.
Indholdet kan ikke ses på vores WEB side, så det er ”først til mølle
princippet”**

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