

Udsendt den 08. september 2015.

- **Top champagne på lager**
- **Abruzzo igen på lager**
- **Nye årgange af Domaine de l'Amauve vinene på lager**  
- nu med vores egen etiket
- **Endnu en container af vores nye Chile vine er ankommet**
- **Alle Alsace vine igen på lager**
- **Vanvittig rest lager udsalg til følgende priser pr flaske:**  
Gratis - 5 kr – 10 kr – 15 kr – 20 kr – 25 kr – 30 kr – 40 kr – 50 kr

## Top champagne på lager

Det er lidt af en sensation at vi har fået dette Champagne hus i vores sortiment.

Champagnerne fra dette hus er kendetegnet ved en cremet skum og bobler, der er 30% finere end andre Champagner.

Denne stil er baseret på husets unikke fremstillingsproces, som giver bobler der er 30% finere end i traditionelle Champagner. Den efterfølgende sekundære gæring er lettere og mere delikat, processen assisteres af dybe, kølige kældre, som muliggør at en glat og dvælende skum udvikler sig. Trykket er derfor mindre end i en konventionel flaske (4,5 kg i modsætning til 6 kg).

Delikatessen af boblerne og lethed i skummet giver Cuvée des Moines en cremet smag, som gør det særligt velegnet både som aperitif og til mad.

Cuvée des Moines er derfor en Champagne, der er specielt skabt til at ledsage den mest fremragende af finere madoplevelser.

Derfor har mange Michelin restauranter verden over denne Champagne på vinkortet.

Besserat blev grundlagt i 1843 af Edmond Besserat. Gennem årene blev han så anerkendt for sin dygtighed i at fremstille ekstraordinære cuvées, at han leverede til de største hoteller og restauranter. I 1920 blev en af sønnerne gift med en datter af et andet velrenommeret champagnehus og navnet Besserat de Bellefont var født. Først i 1930 blev den nuværende teknik udviklet, da Victor Besserat tog udfordringen fra en fornem Parisisk restaurant, Samaritaine de Luxe op om at lave en delikat og let champagne.

I dag ejes Besserat de Bellefont af et af de store Champagne huse, men kører sit helt eget distributions net. Derfor havde vi chancen for at blive forhandlere.

Link til vores champagner: <http://alm.dk/shop/champagne-81c1.html>

## Abruzzo igen på lager

Vi har i et stykke tid haft udsolgt i vore Abruzzo vine fra LePore. Disse er nu igen på lager. Vi har faktisk købt hele rest lageret af deres Top vin: Riserva Luigi Lepore Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane 2008, da vi syntes at denne vin er rigtig god.

Link til Abruzzo vine: <http://alm.dk/shop/abruzzo-53c1.html>

Link til Riserva Luigi Lepore Montepulciano d'Abruzzo DOC 2008 : <http://alm.dk/shop/riserva-luigi-lepore-654p.html>

## **Nye årgange af Domaine de l'Amauve vinene på lager**

- nu med vores egen etiket

Nu hedder de således:

Christian Florances Cotes du Rhone Villages Seguret 2011

Link: <http://alms.dk/shop/christian-florances-cotes-696p.html>

Christian Les Merrelies Côtes du Rhône Villages Séguret rouge 2013

Link: <http://alms.dk/shop/christian-les-merrelies-854p.html>

## **Endnu en container af vores nye Chile vine er ankomme**

Vi har en tid haft udsolgt af de bedste af vore nye Chile vine:

La Joya Syrah Link: <http://alms.dk/shop/la-joya-syrah-896p.html>

La Joya Carménère Link: <http://alms.dk/shop/la-joya-carmenere-895p.html>

Ecos de Rulo Carménère Link: <http://alms.dk/shop/ecos-de-rulo-899p.html>

Q Clay Syrah-Cabernet Link: <http://alms.dk/shop/q-clay-syrah-cabernet-900p.html>

Tralca Link: <http://alms.dk/shop/tralca-2010-993p.html>

## **Alle Alsace vine igen på lager**

I de seneste måneder har vi solgt helt forrygende af Alsace vinene fra Ruff, så nogle har af flere omgange været udsolgt.

Nu har er alle igen på lager. Link: <http://alms.dk/shop/alsace-3c1.html>

## **Vanvittig rest lager udsalg til følgende priser pr flaske**

Gratis - 5 kr – 10 kr – 15 kr – 20 kr – 25 kr – 30 kr – 40 kr – 50 kr

Vi har masser af nye vine, der snart kommer hjem. Derfor skal vi have ryddet op i nogle af de udgåede vine, så vi har nedsat en mængde forskellige vine ganske betragteligt. Nogle forærer vi endda væk, men disse anbefaler vi udelukkende til madlavning, ... måske kan nogle af dem drikkes.

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

Det var nyhederne for denne gang.

**Email : [vin@alms.dk](mailto:vin@alms.dk) eller ring : 21 42 79 81**

Venlig hilsen

Jørgen

ALMs Vin Engros

Tlf.: 21 42 79 81

E-mail : [vin@alms.dk](mailto:vin@alms.dk)

[www.alms.dk](http://www.alms.dk)

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

**Tilmelding til Nyhedsbrevet fra ALMs Vin Engros: <http://alms.dk/shop/cms-6.html>**

Ønsker du ikke at modtage Nyhedsbrevet længere, så tryk her :

[Afmeld](#)