

Udsendt den 16. december 2017.

Så følger vi op på det seneste Nyhedsbrev med flere nye vine

- **Certificerede Økologiske og Veganer vine fra Rhone**
- **Nyt Spansk vinhus, også en enkelt økologiske vin i mellem**
- **Stadig masser af tilbud**  
Gratis - 10 kr – 15 kr – 20 kr – 25 kr – 30 kr – 60 kr
- **Åbningstider henover Julen og Nytåret**



## Certificerede Økologiske og Veganer vine fra Rhone

Så har vi endelig efter lang tids søgen fundet et økologisk vinhus, der kan fremstille rigtig gode vine til acceptable priser. Vinene er både Bio Certificeret og Veganer certificeret.

Det sidste henfører til det faktum at der typisk anvendes fx albumin fra æggehvinder, mælkeproteinet kasein, gelatine udvundet fra hud eller knogler, eller ægte husblas udvundet fra størens svømmeblære til at klare vinen med, men her anvendes så i stedet udelukkende vegetabiliske stoffer og selvfølgelig ikke kemiske.

Der kan stadig være Sulfit i vinen, da dette forekommer naturligt i vin, men der er også lovligt stadig at tilsætte selv om det er økologisk og Veganer vin.



Vinhuset hedder Domaine le Garrigon, beliggende i byen Tulette, hørende til Rhone appellationen Visan, hvor vi tidligere har haft virkelig fremragende vine fra.

De har både almindelige AOC vine, almindelige Cotes du Rhone og Cotes du Rhone Villages i sortiment og deres vinmarker har været økologisk dyrket siden 1997, så det er absolut ikke noget de bare for nylig har følt sig presset til at skifte til på grund af den øgede efterspørgsel efter økologiske vine. Det er 2 søskende som driver vingården med de ca 80 hektar vinmarker, Daniel Couston tager sig af vinene, mens søsteren Françoise tager sig af det administrative.

Vi har valgt at lægge ud med 4 forskellige Rhone vine:

**Le Carrigon Cotes du Rhone 2016**, en helt almindelig Cotes du Rhone, lavet af druerne 60% grenache, 10% syrah, 30% carignan. En let og elegant vin, frugtsmag af sorte kirsebær og blommefrugt, milde tanniner, så den vil egne sig til lettere kødretter, grillet pølser eller til mildere oste.

Link: <http://alms.dk/shop/le-carrigon-cotes-1111p.html>

**Le Carrigon Cotes du Rhone Villages Visan 2015**, her har vi så en noget kraftigere sag, fremstillet på 90% syrah, 10% grenache, så for de som elsker Syrah vil det være vinen her til vintermaden, ja også til julemaden, men vi vil dog stadig anbefale Inez, omtalt længere nede. Syrah druen giver denne vin den typiske pebbersmag med noter af brombær, blåbær og boysenbær og udpræget lalkrids i eftersmag.

Link: <http://alms.dk/shop/le-carrigon-cotes-1112p.html>

**Inez Cotes du Rhone Villages Visan 2016.** Denne her skulle så være den perfekte følgesvend til julemaden. Druesammensætningen er 90% grenache, 10% syrah. Grenache druen siges at være et godt valg til julemaden. Lidt ung endnu, så den lige fra flasken på den ene side har en kombination af meget ung frugt og krads krydderi og samtidig har et strejf af sødme med en behagelig lakrids eftersmag, men den åbner sig fint, så smagen går over i retning af rosen peber, og stadig med mild lakrids i eftersmagen. Til julemaden bliver den behagelig blød og stadig med den spændende lakrids i eftersmagen – vi har nemlig allerede smugtrænet til juleaften. Grenache druen er jo også hoveddruen i Chateuneuf du Pape, så det siger jo ikke så lidt.

Link: <http://alms.dk/shop/inez-cotes-du-1113p.html>

**Rayan Cotes du Rhone 2015.** Igen en helt anden vin med 90% carignan, 10% grenache. Carignan druen har tidligere blot været betragtet som en fyld drue, da den giver et stort udbytte, men er på det seneste begyndt at vinde anerkendelse, når den dyrkes rigtigt, på de rigtige steder og vinifikationen giver den retfærdighed, bl.a skal vinstokkene helst være over 30 år gamle. Den giver kraftige, tannin holdige vine, så er det en perfekt følgesvend til rødt kød. Smagsnoterne er typisk tranebær, måske lidt hindbær og man kan ane lidt lakrids i eftersmagen.

Link: <http://alms.dk/shop/rayan-cotes-du-1114p.html>

## Nyt Spansk vinhus i sortimentet, også en enkelt økologisk vin i mellem

Efter lang tids søgen har vi endelig fundet et nyt spansk vinhus, der kunne tilfredsstille vore smagsløg.

De producerer vine både fra selve La Mancha, som er et DO og det lidt større område kaldet La Tierra de Castilla, Vin de la Tierra svarer til Vin de Pay i Frankrig.

Castilla ligger relativt højt med kølige nætter. Dette giver mere aromatiske vine med mere syre. La Mancha er Don Quixotes hjemland. Jeg tror alle, på et eller andet tidspunkt har hørt historien om Don Quixote, der kæmpede mod drager (vindmøller). Vinene herfra er kraftfulde

I alt 9 forskellige rødvine har vi taget hjem i første omgang.

### **5 La Mancha:**

Ojos del Guadiana Tempranillo

Ojos del Guadiana Merlot

Ojos del Guadiana Syrah Roble

Ojos del Guadiana Selección

Ojos del Guadiana Crianza

5 vine med hver sit særkende, så der vil være noget for en hver smag. Ingen af dem er på ingen måde ligegyldige vine, selvom prisen er lav.

### **4 La Tierra de Castilla:**

Huertos de Palacio Tinto Tempranillo

Huertos de Palacio Tinto Roble

Medianiles Tempranillo Vino Ecologico

Bodegas el Progreso EDICIÓN ESPECIAL TINTO

Med disse 4 vine er vi ovre i en hel anden stil. Mere livlige vine, mere nuanceret karakter og lægger man vægt på økologi, så er der en i mellem, Medianiles Tempranillo Vino Ecologico og det endda til en meget billig pris.

Her skal også nævnes Bodegas el Progreso EDICIÓN ESPECIAL TINTO, som er fremstillet specielt til Vinhusets 100 års Jubilæum i år. En af deres top vine, men til en overkommelig pris, selvom den er i en flot cylinder.

Alle de nye spanske vine kan findes her: <http://alms.dk/shop/news-ALL-1.html>

Alle vore nyheder her i efteråret kan findes her: <http://alms.dk/shop/nyheder-efteraar-2017-69c1.html>

## **Stadig nogle rester tilbage, måske kommer der flere til i de kommende uger, når vi skal have plads til de nye vine på hylderne**

Priser fra Gratis - 10 kr – 15 kr – 20 kr – 25 kr – 30 kr – 60 kr

**Holde øje med listen:**

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”**

### **Åbningstider henover Julen og Nytåret**

Som Julen og Nytåret falder i år, så har vi valgt at holde lukket både lørdag den 23. december og lørdag den 30. december. Der vil være mulighed for afhentning af bestillinger på alle hverdage.

Ekstra ordinært vil vi selv være tilstede på lageret torsdag den 28. december fra kl 11-15

Det var nyhederne for denne gang. Vi ønsker alle en glædelig jul og et godt Nytår.

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](#)