



ALMS VIN ENGROS

Nyhedsbrev nr 117 fra ALMs Vin Engros !

www.alm.dk

Udsendt den 18. november 2018.

Velkommen til vort Nyhedsbrev i ny indpakning

Apropos ny indpakning. En del af vore Nyheder er "gamle vine" i ny indpakning. Fiuza er tilbage igen med rigtig god kvalitet, mest gamle kendinge og en enkelt ny.

Derudover har vi fået vores økologiske Cava på lager igen, i ny indpakning, men også i en ny version, uden sulfitter.

Nyheder fra Fiuza:



Fiuza Chardonnay

Ikke som den gamle. Dette er en hel ny stil. Ikke længere fadlagret,



Fiuza Rosé

Så har vi igen taget Fiuza's rosé hjem. Den er ikke som den gamle, farven er anderledes og også smagen. Vi har i meget lang



Fiuza Merlot

Engang var Fiuza Merlot vores mest solgte vin. Vi solgte virkelig mange af de bedste årgange,

så det er blevet til en meget mere frisk chardonnay. Skal smages.

Drue: Chardonnay
Lagring: Ståltanke
Alkohol: 13 %
Syre: 6,2 g/l
pH: 3,25

Duft: Frugt og tropiske aromaer med vanilje tilstedeværelse
Smag: Komplex i smagen med noter af blomster- og honning. Lang og velafbalanceret finish
Gastronomi: Ideel med fisk, skaldyr og lette kødretter

tid ikke syntes at den nye stil var god nok, men med denne årgang var vi tilfreds. Kom selv og bedøm

Drue: Cabernet Sauvignon og Touriga Nacional
Lagring: Ståltanke
Alkohol: 12 %
Syre: 5,0 g/l
pH: 3,27

Farve: Lyserød
Duft: Forførende blomsteraroma kombineret med duft af jordbær
Smag: Frugtagtig med brombær noter. Elegant og yderst frisk finish
Gastronomi: Kan nydes som en aperitif og anbefales med grillet fisk, fisk og skaldyr eller lette retter

men så blev Merlot upopulær og kvaliteten i Portugal faldt noget. Nu har vi taget denne årgang hjem, som vi selv synes er den bedste længe. Giv den en chance selvom det er en merlot

Drue: Merlot
Lagring: 3 måneder på franske og amerikanske egetræsfade
Alkohol: 13 %
Syre: 5,6 g/l
pH: 3,4

Farve: Dyb rød
Duft: Komplex med blommefrugt og modne chokoladearomaer.
Smag: Mørke bær og kaffe smag understøttet af glatte tanniner og en lang struktureret afslutning
Gastronomi: Anbefales til rødt kød, bløde oste og pastaretter



Fiuza Babu Reserve
En spændende vin til en virkelig attraktiv pris, nok ikke lige en julevin, mere velegnet til lettere retter eller som frokostvin.

Drue: Touriga Nacional og Alicante Bouchet
Lagring: 3 måneder på franske egetræsfade
Alkohol: 13,5 %
Syre: 5,72 g/l
pH: 3,47



Fiuza Premium Reserva
Nogle af jer husker måske den gode gamle Fiuza Premium med orange etiket. Denne her er fuldt på højde med den gamle og har en rigtig god mulighed for at udvikle sig yderligere

Drue: Alicante Bouchet
Lagring: 8 måneder på nye franske egetræsfade, samt minimum 6 måneder på flaske
Alkohol: 14 %
Syre: 6,27 g/l
pH: 3,68



Fiuza Ikon
Denne er jo også en gammel kending. Fiuzas den bedste. Denne her tror vi også har et stort potentiale. Den skal blot have lidt tid til at udvikle sig

Drue: Touriga Nacional
Lagring: 8 måneder på nye franske egetræsfade
Alkohol: 14 %
Syre: 6,32 g/l
pH: 3,75

Bemærk: 90 Points at Wine Enthusiast

Farve: Rubin

Duft: Aromaer af modne blomster, forførende krydderier med noter af chokolade

Smag: Attraktive krydrede modne røde bær og kirsebærfrugt aromaer med god friskhed. Bløde tanniner og god struktur

Gastronomi: Anbefales til røde kødretter, pasta saucer, grill og modne oste

Farve: Dyb, intens, lilla farve

Duft: Imponerende forførende brombær og solbær frugtsaft

Smag: Fuld kropsvine med krydret gane, intens chokolade og mynte smag og vanille tanniner.

Gastronomi: Anbefales med stegt eller grillet kød, vildt, kraftige pasta saucer eller grillede bøffer og modne oste

Farve: Dyb rød

Duft: Forførende duft af peber, blomster, med blomster noter

Smag: Denne vin repræsenterer hele potentialet og elegancen af Touriga Nacional. Det har en krydret gane, rig med intens chokolade smag og velafbalancerede toasty eg tanniner. Lang og struktureret eftersmag.

Gastronomi: Anbefales til stegt kød, vildt, grillede bøffer og modne oste

Link til alle vore Portugiske vine:

<http://alms.dk/shop/portugal-25c1.html>

Vor økologiske Cava på lager igen, nu i 2 udgaver:



CYGNUS Brut Nature Organic

Drue: Xarel·lo 40% , Parellada 40%, Macabeo 20%

Lagring: Traditionel champagne metode 2. gæring i flasken, lagret efterfølgende min 15 mdr i flasken

Alkohol : 11,5 %

Vor bedømmelse :

Intense aromaer af modne lyse frugter med hints af citrus. Ganen er velafbalanceret, lidt cremet, med elegante mineralske noter.

Dette er en meget alsidig cava, som kan parres med en bred vifte af kød, fisk eller skaldyr opskrifter. Det anbefales specielt med iberisk skinke og foie gras.

Betjeningstemperatur: 6 ° C



CYGNUS Brut Nature Organic wo SO2

Drue: Xarel·lo 100%

Lagring: Traditionel champagne metode 2. gæring i flasken, lagret efterfølgende min 15 mdr i flasken

Alkohol : 11,5 %

Vor bedømmelse :

Aromaer af kandiseret frugt med hints af nødder. I munden frisk og let krydret, med elegante mineralske noter.

Velegnet til alle slags fisk og skaldyrretter (især laks og tun), cremet risopskrifter og hvidt kød i sauce.

Serveringstemperatur: 6 ° C

Link til alle vore mousserende vine:

<http://alms.dk/shop/mousserende-vine-12c1.html>

Vi har stadig masser af gode tilbud, se her :

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