

Vineline februar 2020



Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mittelmosel

Hvad hedder vinen	Noter om vinen	Hvad kan den bl.a. bruges til
2017 Riesling trocken literwein kr. 82,- Fås også i feinherb	Halvtør litervin med en kølig friskhed og duft af æble og citrus. God syre. En hverdagsriesling, meget vin for få penge!	Fin til mager fisk, svampe og grøntsager. Sushi. God som solovin
2017 Riesling vom Schiefer trocken Kr. 90,- Alc. 12, %, syre 7,8 g/l restsukker 7,8 g/l	Riesling fra både blå og rød skiferjordbund. Tør „begynderriesling“. Dejlig frisk og mineralsk. Har både syre, sødme og frugt. Fås også i Feinherb (halvtør)	Dejlig solovin, men også god til grøntsager, fisk og fjerkræ. Sushi.
2016 Kabinett Riesling Trocken kr.99,- Alc. 11,5 %, syre 8,2 g/l restsukker 9,3 g/l	En let, harmonisk og tiltalende vin med duft af gammel æblehave. Kan drikkes alene, men foretrækker mad. Fås også i en halvtør udgave.	Passer til fisk og skaldyr og til salat af æble, grønkål, gulerødder og nødder. Prøv tomater og porrer. Røget kød og ost er også fint. Føj selv til!
2018 Weissburgunder trocken Kr. 90	Fin duft af pærer og mandel, god struktur, klar og fin balance mellem syre og sødme. Ægte Mosel-Weissburgunder	God grøntsagsvin, men går også fint til lyse kødretter.
2017 Ellergrub trocken kr. 149,- Alc. 12,5 %, syre 7,9 g/l restsukker 9,2 g/l	Enkircher Ellergrub hører til Mosels historiske vinmarker med gamle Rieslingvinstokke. Vinen har en smag, der fylder hele munden, den er frugtlig med god syre og lang eftersmag. Dufter af honning, pære og stikkelsbær.	Vinen klarer fint krydret mad og f.eks en kraftigt smagende fisk, gerne røget laks. Fjerkræ, også and. God ostevin.
2017 Riesling Zeppwingert Feinherb Kr. 149 Alc.12%, syre 7,9 g/l restsukker 18,7 g/l	Den diskrete frugtsødme understreger denne kraftige vins store frugtighed. På perfekt 1. classes blå skifergrund trives gamle vinstokke i Enkirch. Druerne giver en karakterfuld, frugtlig-mineralsk vin med stort gemmepotentiale.	Brug den til fed fisk, stærkt krydret mad, svinekød. Perfekt ostevin, hvis der er kraftige oste på bordet. Eller drik den bare uden noget til, så bliver du osse glad.
2015 Gaispfad 100 kr.189,- Alc. 11%, syre 8,8g/l restsukker 26,8g/l	„GAISPFAD 100“ står for det fineste udvalg fra 100 år gamle vinstokke. Aroma af fersken, abrikos og eksotiske frugter med stor mineralsk koncentration. Stort gemmepotentiale	Sødlige og bitre grøntsager, fed fisk, kammuslinger, ost, frugt og søde sager.
2015 Spätburgunder trocken Kun få tilbage Kr 100	Let perlende med rund men kraftig smag, antydning af vanilje. Decanteres 1 time før brug.	Svinekød, fjerkræ, kraftig krydrede grøntsager fx ratatouille. Gerne nødder og kerner. God til Ost
2013 Spätburgunder Steffensberg Kun få tilbage Kr. 149	En elegant spätburgunder, velegnet til kødretter.	Fjerkræ, kalv, vildt, svampe. Brug fx blegselleri, artiskokker og nødder. Super til ost.



FLERE VINE PÅ BAGSIDEN!

Vineline v. Henrik Holm
Sivhøjen 5, 8800 Viborg
Tlf. 23203091, mail: henrik@vineline.dk
www.vineline.org
cvr: 38645862 Mobilepay 23203091

2015 Spätburgunder Steffensberg Kr. 250	Som ovenstående, dette er bare luksusudgaven	Fjerkræ, kalv, vildt, svampe. Brug fx blegselleri, artiskokker og nødder. Super til ost.
--	---	--

Louis Klein Weingut, Traben-Trarbach

Hvad hedder vinen

Noter om vinen

Hvad kan den bl.a. bruges til

2015 Schwarzriesling trocken Pinot Meunier* Kr. 110 Alc. 13%	Meget tiltalende krydret rødvin med lette vanillenoter. <i>*Druen er ikke en Riesling, men hedder i virkeligheden pinot meunier. Druerne ligner bare Riesling i en mørk udgave.</i>	Svinekød, kalvekød. Der skal ikke være for meget sødme i maden (f.eks. fra bagte rodfrugter) God solovin
2015 Cabernet Dorio trocken Kröver Paradies Alc. 13,5% Kr. 80	Ny druesort, Cabernet Sauvignon krydset med Dornfelder. Behagelig og nem rødvin.	God til grøntsager, fjerkræ og kalv. God solovin

Weingut Bernhart

Schweigen, Pfalz (markerne er under omstilling)

2017 Sommerflausen Kr. 80	En let hvidvinscuvée (blandet af flere druesorter) Fås også som rosé	Dejlig sommervin til terrassen og de lette retter af grøntsager, pasta og fisk
2018 Chardonnay trocken Kr. 80	Typisk tør og frisk chardonnay, en allround vin	Til fisk, grøntsager
Muscatterler 2018, Trocken Kr. 92,- Alc. 12,5%	En frisk vin med meget syre. Duft af grape.	En vin til skaldyr, røget fisk, hvid fisk, og fjerkræ, men også, noget usædvanligt, til æggeretter. Den perfekte vin til kål.
2017 Auxerroix Trocken Schweigen Tonmergel Kr.110,-	Let bitter og frugtig med god balance mellem syre og sødme, smag af lyse stenfrugter og noter af vanilie	Klarer nemt kraftig mad, også sødli, fx laks. Pas på med salt. Kan også bare nydes uden noget til.
2018 Grauburgunder Schweigen Kalkmergel Kr. 110,-	En tør hvidvin, delvist lagret på egefad. Vinen trækker på de let rødlige skaller, hvilket sammen med den varme sommer i 2018 har givet en elegant rødlig farve.	Klarer fint både røget kød, fed fisk og ost, også de salte. Også god som solovin, simpelthen en all-round vin.
2016 Chardonnay trocken Schweigen Tonmergel kr.135	Elegant og kraftig Chardonnay, ret tør	Fisk, Saltet og røget mad
2016 Spätburgunder Pris kr. 92	Kraftig og typisk Spätburgunder	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2015 Spätburgunder Schweigen Kalkmergel Kun få tilbage Pris kr 145,-	Elegant Spätburgunder med lang eftersmag	Vin til kødretter meget gerne kalv og lam
2015 Spätburgunder Schweigener Sonnenberg Pris kr 250	Elegant og kraftig Spätburgunder. Gemmepotentiale	Vin til kødretter, også kraftige. Eller drik den solo!

Weingut Grillmaier Bioweingärtneri, Niederösterreich, Østrig

Grüner Veltliner Kr. 99	Den klassiske østrigske hvidvin	God til fiske- og grøntsagsretter og naturligvis som terrassevin
Blauer Zweigelt Classic 2016 Kr. 99	Rund og fyldig rødvin. Masser af sorte bær i smagen.	Rødt kød, pasta, ost



Vineline v. Henrik Holm
Sivhøjen 5, 8800 Viborg
Tlf. 23203091, mail: henrik@vineline.dk
www.vineline.org
cvr: 38645862 Mobilepay 23203091