

Vineline juni 2024



Vineline juni 2024

Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mittelmosel

Hvad hedder vinen	Noter om vinen	Hvad kan den bl.a. bruges til
2021 Riesling feinherb literwein kr. 90,-	Tør 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
2021 Weissburgunder trocken Kr. 99	Fin duft af pærer og mandel, god struktur, klar og fin balance mellem syre og sødme.	God grøntsagsvin, men går også fint til lyse kødretter.
2021 Riesling vom Schiefer Trocken Kr. 99 Udsolgt	Tør litervin med en kølig friskhed og duft af æble og hyldeblomst. God syre.	Passer til fisk og skaldyr og til grønne salater. Ikke for krydret mad
2019 Kabinett Riesling Trocken kr.115,- udsolgt	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!
2017 Ellergrub trocken kr. 149,-	Ellergrub er frugtig med god syre og lang eftersmag. Dufter af honning, pære og stikkelsbær. Luksuriesling!	Krydret mad og f.eks en kraftigt smagende fisk, gerne røget laks. Fjerkræ, også and. God ostevin.
2017 Riesling Zeppwingert Feinherb Kr. 149	Den diskrete frugtsødme understreger denne kraftige vins store frugtighed. Druerne giver en karakterfuld, frugtig-mineralsk vin med stort gemmepotentiale.	Brug den til fed fisk, stærkt krydret mad, svinekød. Perfekt ostevin, hvis der er kraftige oste på bordet.
2019 Spätburgunder trocken Få tilbage Kr 115	Let perlende med rund men kraftig smag, antydning af vanilje. Decanteres 1 time før brug og serveres letafkølet.	Svinekød, lam, fjerkræ, Gerne nødder og kerner. Afkølet til fisk.
2020 Steffensberg Spätburgunder Kr. 280	Spätburgunderen over dem alle: Komplex, kraftig og elegant. Mange taniner og god syre, mineralsk. Gimmepotentiale i mange år.	Vildt, lam, and og kraftige oste



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

Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz

2022 Riesling Gutswein Kr. 105	En tør hvidvin med noter af grape og hyldeblomster. Og gammel frugthave.	Hvid fisk, skaldyr, grøntsager, solo
2022 Grauburgunder Gutswein Kr. 109	En tør hvidvin med noter af grape og hyldeblomster. Og gammel frugthave.	Hvid fisk, skaldyr, grøntsager, solo
2022 Sauvignon Blanc Kr. 119	Dejlig sommervin og en ægte sauvignon blanc. Hyldeblomst, grape og solbærblade.	Til fisk med friske krydderurter, samt grøntsager marinerede i olie og eddike og citron.
2021 Schweigen Chardonnay Tonmergel Kr. 169	En chardonnay med det hele. Vanilie, grønne æbler, asparges og citrus. Har ligget på fad.	Passer til fjerkræ, svinekød, fed fisk, grøntsager
2022 Grauburgunder Sonnenberg, trocken Kr. 189	Den bedste Grauburgunder, du har smagt! Elegant og fyldig.	Klarer fint både røget kød, fed fisk og ost, også de salte. Super solovin,
2020 Spätburgunder Gutswein, trocken kr. 109	Kraftig og typisk Spätburgunder	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2021 Spätburgunder Schweigen Kalkmergel kr 169	Elegant Spätburgunder med lang eftersmag	Vin til kødretter meget gerne kalv, lam og fjerkræ

Brugnoli, Tuscia, Italien

2020 Grechetto Kr. 99	En let, mineralsk meget smagfuld hvidvin. Noter af kamille, enebær, ananas, fersken.	God til fisk, både let og kraftig. Også fin til grøntsager. Prøv den på terrassen
2022 Trebbiano Giallo Kr. 99	Kraftig hvidvin med intens og frugtig duft. Smagen er med god balance mellem friskhed og fylde. Har ligget på fad.	Vin til mad, gerne krydrede grøntsagsretter, kraftig fisk eller ost. Fin til røget kød eller ost. Serveres ikke for kølig.
2021 Grechetto rosso Kr. 99	Krydret vin fra vulkansk jord. Masser af krydderurter i smagen	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2017 Merlot kr 129,-	Typisk merlot, krydret, fadagtig. Temperamentsfuld og alligevel behagelig.	Vin til kødretter meget gerne kalv, lam og and
2020 Sangiovese Udsolgt kr 149	Typisk sangiovese Krydret, solmættet smag af vilde krydderurter. Noter af vanilie, mandel og peber. Fadlagret i 1 år. Kunne være lillebror til Brunello.	Vin til kødretter, også kraftige. Eller drik den solo!
2019 Pianoro della Colonna Rosso Kr. 280	Brugnolis topvin. Duften er aromatisk og fyldig med noter af kaffe, tobak og røde bær. Smagen er varm og harmonisk med bløde tanniner 2 år på franske egetræsfade. Gemmevin.	Vin til kraftige kødretter, herunder vildt. Gerne rødt kød.



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