

# Vineline Maj 2023



## Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mittelmosel

Hvad hedder vinen	Noter om vinen	Hvad kan den bl.a. bruges til
2021 Riesling Feinherb literwein kr. 90,-	Halvtør litervin med en kølig friskhed og duft af æble og citrus. God syre.	Fin til mager fisk, svampe og grøntsager. Sushi.
2021 Riesling Trocken	En hverdagsriesling, meget vin for få penge!	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.
2022 Sauvignon Blanc Kr. 99	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.
2020 Spätburgunder Rosé trocken Kr. 95	En kraftig rosé både til terrassen og til mad. Frugtig og mineralsk med en duft af hylde og frugt. Smag af abrikos, fersken og bittermandel.	Skaldyr, fjerkræ grøntsager og ikke mindst solo
2019 Kabinett Riesling Trocken Kr. 115	En let, harmonisk og tiltalende vin med duft af gammel æblehave. Kan drikkes alene, men foretrækker mad.	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.
2019 Ellergrub trocken kr. 149,- Få tilbage	Ellergrub er frugtig med god syre og lang eftersmag. Dufter af honning, pære og stikkelsbær. Luksusriesling!	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 gemme-potentiale.	Brug den til fed fisk, stærkt krydret mad, svinekød. Perfekt ostevin, hvis der er kraftige oste på bordet.
2019 Spätburgunder trocken 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.



FLERE VINE PÅ BAGSIDEN!

Vineline v. Henrik Holm  
Sivhøjen 5, 8800 Viborg  
Tlf. 23203091, mail: henrik@vineline.dk  
[www.vineline.org](http://www.vineline.org)  
cvr: 38645862 Mobilepay 23203091

2015 Spätburgunder Steffensberg Kr. 260	En elegant spätburgunder, velegnet til kødretter.	Fjerkræ, kalv, vildt, svampe. Brug fx blegselleri, artiskokker og nødder. Super til ost.
Samme vin 2020 Kr. 280		

## Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz

2020 Weissburgunder trocken litervin Kr. 85	Skøn weissburgunder (pinot blanc), frisk, frugtig og rund i smagen	Terrassevin, god til lette retter med pasta, kylling, fisk og grøntsager
2020 Chardonnay trocken Kr. 90	Typisk tør og frisk chardonnay, en allround vin	Til fisk, grøntsager, solo
2020 Riesling Gutswein trocken Udsolgt! Kr. 95		
2020 Grauburgunder, trocken Udsolgt! Kr. 90	En tør hvidvin med noter af grape og hyldeblomster	Hvid fisk, skaldyr, grøntsager
2019 Sommerflausen Kr. 85	En let hvidvinscuvée (blandet af flere druesorter) Fås også som rosé	Dejlig sommervin til terrassen og de lette retter af grøntsager, pasta og fisk
2020 Sommerflausen, Rosé trocken Kr. 85	Rosé til terrassen og til mad. Frugtig og mineralsk. på spätburgunderdruen	Skaldyr, fjerkræ grøntsager og ikke mindst solo
2019 Grauburgunder Sonnenberg, trocken Udsolgt Kr. 149	Den bedste Grauburgunder, du har smagt! Elegant og fyldig.	Klarer fint både røget kød, fed fisk og ost, også de salte. Super solovin,
2017 Spätburgunder Gutswein, trocken Få tilbage kr. 95	Kraftig og typisk Spätburgunder	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2018 Spätburgunder Schweigen Kalkmergel Udsolgt! kr 145,-	Elegant Spätburgunder med lang eftersmag	Vin til kødretter meget gerne kalv og lam
2015 Spätburgunder Schweigener Sonnenberg kr 250	Elegant og kraftig Spätburgunder. Gemmepotentiale	Vin til kødretter, også kraftige. Eller drik den solo!

## Brugnoli, Tuscia, Italien

2020 Grecchetto 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
2020 Rosato Kr. 99	Kraftig rosé på grecchettodruen	
2020 Grecchetto rosso Kr. 99	Krydret vin fra vulkansk jord. Masser af krydderurter i smagen	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2017 Merlot kr 109,-	Typisk merlot, krydret, fadagtig. Temperamentsfuld og alligevel behagelig.	Vin til kødretter meget gerne kalv og lam

## Weingut Grillmaier Bioweingärtneri, Niederösterreich, Østrig

2018 Grüner Veltliner Kr. 89	Den klassiske østrigske hvidvin. Tør, frisk, frugtig og mineralsk. Fantastisk madvin	God til fiske- og grøntsagsretter, helst krydrede fx med karry. Også en god terrassevin.
2017 Rheinriesling Steinmassl	Tør og mineralsk riesling	Grøntsager, skaldyr, fisk og kylling



Vineline v. Henrik Holm  
Sivhøjen 5, 8800 Viborg  
Tlf. 23203091, mail: henrik@vineline.dk  
[www.vineline.org](http://www.vineline.org)  
cvr: 38645862 Mobilepay 23203091

Kr. 119		
---------	--	--



Vineline v. Henrik Holm  
Sivhøjen 5, 8800 Viborg  
Tlf. 23203091, mail: [henrik@vinline.dk](mailto:henrik@vinline.dk)  
[www.vinline.org](http://www.vinline.org)  
cvr: 38645862 Mobilepay 23203091