

# Vineline November 2021



## Vineline oktober 2021

### Weingut Caspari-Kappel, Enkirch, Mittelmosel

Hvad hedder vinen	Noter om vinen	Hvad kan den bl.a. bruges til
2020 Riesling trocken literwein kr. 84,- 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
2019 Weissburgunder trocken Kr. 95	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.
2020 Sauvignon Blanc Kr. 95	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 hyld og frugt. Smag af abrikos, fersken og bittermandel.	Skaldyr, fjerkræ grøntsager og ikke mindst solo
2018 Kabinett Riesling Trocken Udsolgt kr.102,-	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 hører til Mosels historiske vinmarker med gamle Riesling-vinstokke. Vinen er frugtig 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	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 Kr 112	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

## Weingut Bernhart, Schweigen, Pfalz

2020 Weissburgunder trocken litervin Kr. 85	Du får en hel liter af denne skønne weissburgunder (pinot blanc), frisk, frugtig og rund i smagen	Terrassevin, men også god til lette retter med pasta, kylling, fisk og grøntsager
2020 Chardonnay trocken Kr. 85	Typisk tør og frisk chardonnay, en allround vin	Til fisk, grøntsager, solo
2018 Muskateller Kalkmergel Kr.102	Vin på muscatdruen.	solovin
2020 Riesling Gutswein trocken Kr. 95		
2020 Grauburgunder, trocken 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 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 Kr. 90	Kraftig og typisk Spätburgunder	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2018 Spätburgunder Schweigen Kalkmergel 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. 90	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
2019 Trebbiano giallo Kr. 100	Krydret med noter af fersken, mandel og grape	Grøntsager, hvid fisk, skaldyr. God til ost!
2019 Grecchetto rosso Kr. 90	Krydret vin fra vulkansk jord. Masser af krydderurter i smagen	Fjerkræ, svinekød, ost Afkølet til fisk
2017 Merlot kr 100,-	Typisk merlot, krydret, fadagtig. Temperamentsfuld og alligevel behagelig.	Vin til kødretter meget gerne kalv og lam
2017 Sangiovese kr 125	Typisk sangiovese Krydret, solmættet smag af vilde krydderurter. Noter af vanilie, mandel og peber. Fadlagret.	Vin til kødretter, også kraftige. Eller drik den solo!

## Weingut Grillmaier Bioweingärtneri, Niederösterreich, Østrig

Grüner Veltliner 2018 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.
---------------------------------	--	--



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