

Light Horse Pinot Noir

Light Horse Pinot Noir er en amerikansk rødvin lavet på druen Pinot Noir fra Californien (USA) — typisk fra Jamieson Ranch Vineyards i Napa-området og andre vinområder i staten.

Hvad er det?

- **Type:** Rødvin lavet på 100 % Pinot Noir-druer (nogle flasker kan også have en lille andel Barbera).
- **Region:** Californien, USA (bl.a. områder som Sonoma, Santa Lucia Highlands og San Benito).
- **Producent:** Light Horse (etiket/vinserie knyttet til Jamieson Ranch Vineyards).
- **Alkohol:** Ca. 13,9–14 %.

Smagsprofil

- **Farve:** Rubinrød.
- **Aroma & smag:** Frugtige noter af kirsebær, jordbær, hindbær, ofte med antydninger af vanilje, krydderier og let fadtoast/eg fra lagring.
- **Stil:** Mediumfyldig rødvin med bløde tanniner og venlig syre — generelt en elegant og drikkelig Pinot Noir.

Servering og madparring

- **Temperatur:** Server gerne ved 12–14 °C, lidt køligere end stuetemperatur.
- **Mad:** Passer rigtig godt til fjerkræ (fx kylling), svinekød, pastaretter, lette grillsager eller oste.

Kort sagt

Light Horse Pinot Noir er en *amerikansk Pinot Noir* med friske røde bærtone, medium krop og en balanceret stil — en vin der er drikkevenlig og velegnet til mange retter.

Heger Spätburgunder

Heger Spätburgunder er en **tyisk rødvin** lavet på druen **Spätburgunder** (*det tyske navn for Pinot Noir*). Den kommer fra **Weingut Dr. Heger** i **Baden-regionen i Tyskland**, et af landets mest anerkendte vinproducenter – især for deres Pinot Noir-vine.

Hvad er det?

- **Type:** Rødvin, **Spätburgunder** (Pinot Noir) – en elegant, frugtig rødvin.
- **Producent:** *Weingut Dr. Heger*, kendt for kvalitetsvine fra vulkansk jord i **Kaiserstuhl** og **Ihringen** i Baden.
- **Druetype:** 100 % Pinot Noir (Spätburgunder).
- **Alkohol:** Ofte omkring **13–13,5 %**.

Smagsprofil

- **Farve:** Rubinrød til lys rød.
- **Aroma & smag:** Friske noter af **røde bær** som hindbær, kirsebær og ribs, nogle gange med lette krydrede eller urtede toner og en saftig syre.
- Stilen er typisk **elegant og balanceret**, med medium krop og god frugtighed.

Servering og madparring

- **Temperatur:** Serveres lidt kølig, typisk omkring **12–15 °C**, så vinens frugt og syre kommer bedst til sin ret.
- **Madtilbehør:** Passer godt til **fjerkræ, svinekød, lyst kød, svampe, pasta med lette saucer** eller mildt ost – og fungerer også fint til retter med **vildt**.

Kort sagt

Heger Spätburgunder er en klassisk **tyisk Pinot Noir-vin** med frisk frugt, god balance og elegant stil – et rigtig godt eksempel på, hvad tysk Spätburgunder kan være

Bochorno Tinto

Bochorno Tinto (også bare kaldet *Bochorno*) er en **spansk rødvin** fra **Rioja-området i det nordlige Spanien**. Den er produceret af **Bodegas Valdemar**, en etableret producent med mange års tradition i Rioja.



Vintype

- **Type:** Rødvin (*Tinto* betyder “rød” på spansk).
- **Region:** Rioja, Spanien (et af Spaniens mest kendte vinområder).
- **Druetype:** **100 % Tempranillo** – den klassiske røde Rioja-drue.
- **Alkohol:** Ca. **13,5 %**.
- **Lagring:** Typisk lagret ca. **5 måneder på egetræsfade**, hvilket giver lidt ekstra kompleksitet.



Smagsprofil

- **Farve:** Dyb rubinrød.
- **Duft & smag:** Aromatisk med **noter af mørke bær** (solbær, brombær), **kakao, vanilje og krydderier** fra fadlagringen. Mundfølelsen er ofte **fyldig og lidt cremet** med en frisk frugtkarakter og krydret finish.



Servering og parring

- **Serveringstemperatur:** Ca. **15–17 °C**.
- **Madmatch:** Passer godt til **lam, grillet eller krydret svinekød, oksekød, tapas, chorizo og modne oste**.



Kort sagt

Bochorno Tinto er en **stilfuld og prisvenlig Rioja-rødvin** lavet på Tempranillo med **frugtige og krydrede toner** samt en behagelig fylde — et godt valg til hverdagsmiddage og klassiske spanske retter.

Alfaedo Amarone

Alfaedo Amarone er en **Italiensk Amarone della Valpolicella**, altså en **rig, fyldig rødvin** fra **Valpolicella-regionen i Veneto i det nordlige Italien**. Vinen er lavet af druer, der er tørret før vinificering (en metode kaldet *appassimento*), hvilket giver **intensitet, dyb frugt og højt alkoholindhold**. Amarone-typen er klassisk og anerkendt som én af Italiens mest prestigeprægede rødvine.



Hvad er Amarone?

- **Type:** Rødvin — Amarone della Valpolicella, DOCG (højeste kvalitetsbetegnelse i Italien).
- **Region:** Veneto, Italien (Valpolicella-området).
- **Producer:** Contra d'Alfaedo (Alfaedo-etiketten).
- **Druer:** Traditionelt en blanding af *Corvina*, *Rondinella* og *Molinara*
- **Alkohol:** Høj (typisk omkring **17 %**).



Produktionsmetode

Amarone-vine fremstilles ved at **tørre druerne efter høst** (appassimento) i flere måneder, så sukker, smag og aromaer koncentrerer, før de gæres til vin. Denne proces giver Amarone dens karakteristiske **intense, komplekse og fyldige stil**.



Smagsprofil

- **Farve:** Dybt rubinrød.
- **Aromaer & smag:** Kompleks med **modne mørke bær**, noter af kirsebær, tørret frugt, krydderier, chokolade eller vanilje samt ofte varme alkoholtoner. Amarone kan være både **tør og meget intens**.
- **Krop:** Meget fyldig og koncentreret, med relativt høj alkohol og tanniner.



Servering & parring

- **Temperatur:** Ca. **16–18 °C** (let afkølet).
- **Mad:** Fremragende til **kraftige kødretter, vildt, oksekød, gryderetter** og **kraftige oste**. Amarone fungerer også godt som en vin, der kan **nydes alene** efter et måltid.



Kort sagt

Alfaedo Amarone er en klassisk **italiensk Amarone della Valpolicella** — en **rig, intens og kompleks rødvin** lavet på tørrede druer i Veneto-regionen, kendt for sin dybe smag og sit høje alkoholindhold. Den passer især godt til kraftige måltider eller som en vin til særlige lejligheder.

Mont Verrier Bourgogne

Mont Verrier Bourgogne er vine fra **Domaine du Mont Verrier**, en fransk vingård i **Bourgogne/Beaujolais-området** i det sydlige Bourgogne. Gården er familieejet og har vine, der typisk er **bæredygtigt dyrket** med fokus på terroir og naturlig stil.

Hvad det er

- **Producent:** *Domaine du Mont Verrier* — et traditionelt familie-domaine i Bourgogne/Beaujolais.
- **Region:** Bourgogne (nogle vine kommer fra sydlige Bourgogne/Beaujolais-områder).
- **Type:** Bourgogne-vine kan både være **rødvin (Pinot Noir)** og **hvidvin (Chardonnay)** alt efter specifik cuvée/etiket.

Typiske varianter

1. Bourgogne Pinot Noir

- Lavet på **100 % Pinot Noir**.
- Let til medium krop med **røde frugtnoter**, frisk syre og elegant stil — ofte drikkelig og vinøs.
- Alkohol typisk omkring **12 %**.

2. Bourgogne Chardonnay

- Lavet på **100 % Chardonnay**.
- Frisk og frugt-præget med noter af pære, grapefrugt og stenfrugt, ofte med en ren, let stil.

Servering og parring

- **Rød Bourgogne Pinot Noir:** Server ca. **12-14 °C**; passer godt til lette retter, fjerkræ, svinekød og mildere oste.
- **Hvid Bourgogne Chardonnay:** Server afkølet ca. **10-13 °C**; god til skaldyr, fisk, pasta med flødesauce eller bløde oste.

Kort sagt

Mont Verrier Bourgogne refererer til vine fra en klassisk fransk producent i sydlige Bourgogne/Beaujolais. Vinene er typisk **terroir-drevet, bæredygtigt dyrket** og spænder fra elegante Pinot Noir-rødvine til friske Chardonnay-hvidvine — alle med den karakter, man forventer af fransk Bourgogne.

Franco Francesco Barolo

Franco Francesco Barolo er en **klassisk italiensk rødvin** fra **Barolo-regionen** i Piemonte i det nordlige Italien. Barolo er en af Italiens mest berømte og respekterede vin-typer og regnes ofte for "*kongen af italienske rødvine*".

Hvad er det?

- **Type:** Rødvin – *Barolo DOCG* (højeste kvalitetsklassifikation i Italien).
- **Producent:** *Casa Vinicola Franco Francesco* (italienskt familie-vineri).
- **Region:** Piemonte, Italien – Barolo-området, især omkring *Castiglione Falletto*.
- **Drue:** 100 % **Nebbiolo** – klassisk drue for Barolo.
- **Alkohol:** Ca. **14,5 %**.

Smags- og duftprofil

- **Farve:** Rubinrød med granatreflektioner.
- **Aroma:** Rig duft af **blommer, tobak og krydderier** som nellike.
- **Smag:** Tør og kompleks med **rød frugt**, klassiske nebbiolotoner (blomster, tørret frugt) og bløde, afrundede tanniner uden bitterhed.

Barolo-vine er generelt kendt for **kraftig struktur, høj syre og evne til at lagre**, og de kan ofte gemmes i mange år, så smagen udvikler sig gradvist.

Servering & madparring

- **Temperatur:** Server ved ca. **16–18 °C** (evt. med let dekantering, især hvis vinen er ung).
- **Mad:** Fremragende til **oksekød, lam, vildt, gryderetter med kraftig smag og modne oste**.

Kort sagt

Franco Francesco Barolo 14,5 % er en **klassisk Barolo-rødvin** lavet på Nebbiolo-drue med *kraftig struktur, komplekse aromaer og rig frugtkarakter*. Den repræsenterer en stil, der både kan nydes nu (med dekantering) eller gemmes for at udvikle mere kompleksitet.

Light Horse Chardonnay

Light Horse Chardonnay er en amerikansk hvidvin fra Californien (USA), typisk lavet af druer fra Napa-området under mærket *Light Horse* (tilknyttet Jamieson Ranch Vineyards). 🍇 us Vinen er lavet på 100 % Chardonnay og viser en klassisk, solfyldt New World-stil med både frugt og god struktur.

🍷 Smagsprofil

- **Druetype:** 100 % Chardonnay.
- **Farve:** Lys gylden.
- **Aromaer:** Duft af pære, melon, fersken og hvide blomster (kaprifolie) – typisk frugtigt og indbydende.
- **Smag:** Frisk med saftige frugtnoter (fersken, melon) og subtile antydninger af nødder/vanilje. Syren er balanceret, og eftersmagen er blød og lang.
- **Alkohol:** Ca. 14 % (kan variere lidt efter årgang).

🍷 Servering og parring

- **Serveringstemperatur:** Koldt, omkring 10–12 °C.
- **Matchende mad:** Passer godt til fisk og skaldyr (fx tun, kammuslinger), grøntsagsretter, lette pastaretter med fløde eller svampe og milde oste.

📄 Kort sagt

Light Horse Chardonnay er en frugtig, fyldig og balanceret Californisk Chardonnay med klassiske smagsnoter af pære og tropisk frugt og en behagelig, rund finish. Det er en vin, der fungerer både som madvin og aperitif — let at nyde og velegnet til mange retter.

Dominique Baud Sauvignon Blanc

Dominique Baud Sauvignon Blanc er en fransk hvidvin lavet på **100 % Sauvignon Blanc-druer**, typisk fra **Pays d'Oc** i **Sydfrankrig**. Det er en **frisk, frugtig og aromatisk hvidvin**, som viser druens karakteristika godt.

Hvad er det?

- **Druetype:** Sauvignon Blanc (100 %).
- **Region:** Sydfrankrig, ofte klassificeret som *Vin de France* eller *Pays d'Oc*.
- **Alkohol:** Ca. omkring **11,5–12 %** (kan variere lidt efter årgang).
- **Stil:** Tør hvidvin med typisk **frisk og ren Sauvignon Blanc-profil**.

Smags- og duftprofil

- **Aroma:** Friske noter af **hyldeblomst, citrus (grapefrugt og lime), græs og solbærblade**.
- **Smag:** **Saftig og frisk**, med smag af citrus og grøn frugt, medium fylde og let syre.
- Stilen er typisk **frisk, aromatisk og let drikkelig**—klassiske træk for denne drue.

Servering og madparring

- **Serveringstemperatur:** Koldt, omkring **8–10 °C** giver den bedste balance.
- **Madforslag:** Perfekt til **aperitif, fisk og skaldyr**, salater, lette grønsagsretter og kylling. Den fungerer også fint med **røget laks** eller let krydrede retter.

Kort sagt

Dominique Baud Sauvignon Blanc er en **frisk og smagfuld fransk Sauvignon Blanc**, god som **sommerhvidvin eller til lette retter**, med klassiske aromaer af citrus, græs og blomster.

Giacondi Pinot Grigio

Giacondi Pinot Grigio er en **italiensk hvidvin** lavet på druen *Pinot Grigio* (den italienske version af Pinot Gris). Den har et alkoholindhold på ca. **12 %** og er typisk en **let, tør og frisk vin**.

Smagsprofil

- Let og tør hvidvin med **friske aromaer** af citrus, pære og grønne frugter.
- Frisk syre og ren finish, der gør den **meget drikkelig**.
- Kan opleves som **enkel og let vin med frugtige noter** uden tung eftersmag.

Servering og pairing

- Serveres **kold (ca. 7–10 °C)**.
- Passer rigtig godt til **lettere retter** som salat, fisk, skaldyr, pasta, snacks eller som aperitif.

Kort om druen

- Pinot Grigio er italiensk navn for druen **Pinot gris**, som er kendt for at give lette, friske hvidvine—meget populære især som sommervine.

Kort sagt er **Giacondi Pinot Grigio 12 %** en **frisk, let og tør italiensk hvidvin**, velegnet til hverdagsbrug eller som vin til lettere mad.

Dragonstone Riesling

Dragonstone Riesling er en **tysk hvidvin** lavet på **100 % Riesling-druer** fra det anerkendte **Weingut Leitz** i **Rheingau-regionen i Tyskland**. Navnet *Dragonstone* kommer fra vinmarken **Drachenstein** i nærheden af **Rüdesheim**, hvor druerne dyrkes på jord med kvartsit, som giver vinen en karakteristisk mineralitet og friskhed.

Vintype og stil

- **Druetype:** Riesling (100 %) — en af Tysklands klassiske hvide druer.
- **Region:** Rheingau, Tyskland (Rüdesheim).
- **Alkohol:** Typisk omkring **10–11 %** (let og frisk).
- **Stil:** **Off-dry** (halvtør/let sødlig) med **frisk syre og god balance** mellem syre og sødme.

Smags- og duftprofil

- **Farve:** Lys stråfarvet til let gylden.
- **Aromaer:** Fristende duft af **citrus, fersken, tropisk frugt** og grønne noter med en let mineralitet.
- **Smag:** **Frisk og aromatisk**, med noter af **lime, mirabelle-blomme, abrikos og æble**, sammen med en let behagelig sødme og en livlig syre.

Servering og madparring

- **Temperatur:** Server kold, typisk **8–12 °C**.
- **Madforslag:** Passer fantastisk til **asiatiske retter**, krydret mad, sushi, skaldyr, frisk fisk samt lette salater og retter med citrus eller ingefær.

Kort sagt

Dragonstone Riesling er en **elegant og frisk tysk Riesling** med både frugtighed, syre og en let sødme, som gør den meget drikkevenlig og velegnet til mange forskellige retter — især dem med lidt krydderi eller asiatiske smagsnuancer.

Becker Crémant d'Alsace

Becker Crémant d'Alsace er en fransk mousserende vin fra **Alsace-regionen** i det **nordøstlige Frankrig**, produceret af den gamle familieejede vingård **Domaine Jean Becker**. Crémant d'Alsace er Alsaces svar på Champagne: den laves efter **den traditionelle metode** med anden gæring i flasken, hvilket giver fine bobler og kompleksitet.

Hvad er det?

- **Type:** Mousserende vin — *Crémant d'Alsace* (AOC-beskyttet oprindelse).
- **Producent:** Domaine Jean Becker, en familieproduktion med rødder tilbage til 1610.
- **Druer:** Typisk en blanding af **Chardonnay, Pinot Blanc, Auxerrois og Pinot Noir**.
- **Alkohol:** Ca. **12,5 %**.
- **Metode:** Traditionel anden gæring i flasken (samme grundlæggende teknik som i Champagne).

Smags- og duftprofil

- **Aromaer:** Friske noter af **citrus, pære og grapefrugt** sammen med lette nuance af **mandler/æble og toast/ristet brød** fra gærkontakt.
- **Smag:** Elegant med **fin mousse (bobler)**, frisk syre og en ren, sprød frugtnote — ofte lidt mere komplekst end billigere mousserende vine.
- **Karakter:** Tør til ekstra brut-stil, afhængig af udgave (nogle er mere tørre/nature).

Servering & parring

- **Temperatur:** Server meget koldt, ca. **7–10 °C**.
- **Mad:** Fremragende som **aperitif**, til **fisk/ skaldyr**, sushi, cremet risotto, lette snacks eller milde oste som f.eks. Brillat-Savarin.

Kort sagt

Becker Crémant d'Alsace er en **klassisk fransk mousserende vin fra Alsace**, lavet med traditionelle metoder og ofte med økologiske druer. Den giver **fin friskhed, elegante bobler og frugtige aromaer** — en lækker og ofte god værdi-alternativ til Champagne.

Charles Montañe Demi Sec

Charles Montañe Demi Sec er en fransk mousserende vin (Champagne) fra Champagne-regionen i Frankrig — altså ægte *Champagne* med bobler og karakteristiske aromatiske nuancer.

Hvad er det?

- **Type:** Champagne (mousserende vin).
- **Smagsstil: Demi-Sec** betyder *halvtør / let sødlig* — ikke helt tør som Brut, men med en behagelig restsødme i smagen.
- **Druesammensætning:** Pinot Noir (~50 %), Pinot Meunier (~30 %) og Chardonnay (~20 %).
- **Alkohol:** Ca. 12 – 12,5 %.
- **Farve & duft:** Lys gylden farve med frisk og delikat aroma af røde frugter.

Smagsprofil

- **Smag:** Velbalanceret med en **let sød frugtighed**, frisk syre og en lang, behagelig eftersmag.
- **Sødme:** Demi-Sec har mere sødme end Brut, hvilket ofte gør vinen mere *blød og rund* i smagen uden at blive for sød.

Servering & parring

- **Temperatur:** Server køligt, ca. **7-10 °C**.
- **Madforslag:**
 - **Aperitif** eller brunch 🍷
 - **Dessertkager / kransekage** 🍰 (den lette sødme spiller fint sammen)
 - **Milde oste** 🧀 eller skaldyr 🦞
 - Frugtige desserter 🍓

Kort sagt

Charles Montañe Demi Sec er en **elegant og halvtør Champagne** med friske frugtnoter, let sødme og god balance — perfekt til festlige lejligheder eller som ledsager til dessert eller brunch.

Comte Louis de Lauriston

Comte Louis de Lauriston er ikke en vin, men en **fransk Calvados (æble- og pærebrændevin)** fra **Normandiet i det nordlige Frankrig** — mere præcist fra området **Domfrontais**, som har sin egen appellation (*Calvados Domfrontais*).

Hvad er Calvados Comte Louis de Lauriston?

- **Type:** Calvados — en fransk æble- og pærebrændevin (en form for spiritus).
- **Oprindelse:** Normandiet, Frankrig (Domfrontais).
- **Producent:** Comte Louis de Lauriston — et mærke grundlagt i 1962, som arbejder med traditionelle destillationsmetoder.
- **Ingredienser:** Lavet på **æbler og minimum 30 % pærer** — det er et krav i Domfrontais-området, hvilket giver en særlig aromatisk og frugtig karakter.
- **Alkohol:** Typisk omkring **42 % vol.**, som er normalt for calvados.

Smagsprofil

Calvados fra Comte Louis de Lauriston har ofte:

- **Frugtige noter af æble og pære**, nogle gange med hints af blomster eller krydderier.
- Fadlagrede udgaver (som VSOP eller ældre varianter) kan også vise **vanilje, krydderier og nøddeagtige toner** fra træfadene.
- Aromaprofilen kan variere afhængig af lagringstid — fra yngre, friskere til mere kompleks og moden hos længere lagrede udgaver.

Servering & brug

- **Servering:** Calvados nydes typisk **ren i tulipanformede glas** ved stuetemperatur eller let afkølet.
- **Anvendelse:**
 - Som **avec / digestif** efter et måltid 
 - Kan også bruges i **cocktails** eller i madlavning (fx æble- og pæreretter).

Kort sagt

Comte Louis de Lauriston er en **klassisk fransk Calvados** fra Normandiet, lavet på æbler og pærer med fokus på tradition og terroir. Den fås i forskellige udgaver (fx Fine, Reserve, VSOP, Hors d'Age) med forskellig grad af lagring, hvilket giver variation i kompleksitet og smagsdybde.

Aromatic Grenache

Når du ser en vin kaldet *Aromatic Grenache*, refererer det typisk til **en vin lavet på Grenache-druen**, som er en **aromatisk, frugtig og karakterfuld rødvinsdrue**. Den kan laves som rødvín, rosé eller endda lysere, mere aromatiske stilarter.

Hvad er Grenache?

- **Druen:** Grenache (på spansk *Garnacha*) er en af verdens mest udbredte rødvinsdruer, oprindeligt fra Spanien og også meget plantet i Frankrig (bl.a. Rhône-dalen og Languedoc).
- **Aromatisk profil:** Vine på Grenache er kendt for **frugtdrevne, aromatiske smagsprofiler** — typisk med noter af **jordbær, hindbær, kirsebær, let krydderi og undertoner af urter/spice**.

Stile du kan møde

- **Rød Grenache:** Medium-til fyldig rødvín med varm frugt, mildere tanniner og krydrede noter.
- **Aromatic Grenache Rosé:** En lys, frisk og frugtig rosé med duft og smag af røde bær, melon og sommerfrugt — let og læskende, perfekt kølet.
- **Andre stilarter:** Nogle producenter laver også mere aromatiske, lettere hvide rosévine eller “chillable reds” baseret på Grenache, der fremhæver frugt og duft.

Smags- og duftkarakter

Typiske aromatræk i Grenache-vine:

- **Røde frugter:** jordbær, hindbær, kirsebær.
- **Krydderi & urter:** små hints af peber, krydderurter eller blomsternoter.
- **Mineralitet:** i nogle argentinske eller sydfranske udgaver mærkes en let mineralitet.

Servering og madparring

- **Servering:** Rød Grenache typisk omkring **15–18 °C**, rosé køligt **8–10 °C**.
- **Mad:** Passer til **grillet kød, tapas og krydret mad**, men roséudgaver er også fremragende til **fisk, salater og sommerretter**.

Kort sagt

Aromatic Grenache refererer til vine baseret på den **aromatiske Grenache-druetype** — enten som frugtig rødvín eller som frisk, blomstrende rosé med tydelig frugt og dufte. Det er en alsidig druesort, der giver vine, der både er **behagelige alene eller sammen med mad**.