

WINELAB.DK
PRESENTS

WINE MARKET

GOES SPARKLING

**SMAGEBOG TIL
SPRØD CHAMPAGNE,
PET NAT, CRÉMANT,
SEKT, CAVA, SPUMATE
OG CIDER**



AUSTRIAN WINE 



INDHOLD

§ 4-5

PROLOG AF
MADS JORDANSEN

§ 6-13

MOUSSERENDE
VINTYPER

§ 14-15

TO VIGTIGE
ØSTERSTYPER

§ 16-17

ØSTRISK
SEKT

§ 16-17

TYSK
SEKT

NO 1 OLANDER VIN

NO 2 LAUDRUP VIN

NO 3 ÖSTERREICH VIN

NO 4 GROWERCHAMPAGNE

NO 5 DITVINHUS

NO 6 ITALIAN WINES

NO 7 CHAMPAGNEKLUBBEN.DK

NO 8 ERIK SØRENSEN VIN

NO 9 JUUL'S VINHANDEL

NO 10 BICHEL VINE

NO 11 PROPPERIET VIN IMPORT

NO 12 CHAS. E.

NO 13 KJVIN

NO 14 MR. RUBY

NO 15 TYSK SEKT BAR

NO 16 AUSTRIA WINE – SEKT BAR

NO 17 ANDERSEN WINERY

PROLOG

MADS JORDANSEN ARRANGØR

Endelig! Vi har ventet i to år på, at vi nu endelig igen kan åbne dørene til Winemarket. Mit crew og jeg har ligesom vinhandlerne glædet os helt vildt til i dag, og det håber vi også, at du har. Det er fedt, at der igen er gang i livet både her og der, og at dette liv bobler – ligesom alle vinene til dette Winemarket! Så der er al mulig grund til at bruge Winemarket til at fejre livet.

Som altid skal der også denne gang på denne plads lyde en stor opfordring til dig om, at du bruger Winemarket til at udforske vinens mangfoldighed. På de kommende sider kan du læse om de forskellige bobler, og om de forskellige typer af bobler der findes. Men det er jo først, når den boblende vin kommer forbi dine smagsløg, at du for alvor får et indtryk af vinene, og hvor stor bredde der er blandt dem. Nogle vil måske tro, at Winemarket Goes Sparkling er det hidtil smalleste

Winemarket. Men tro mig, når jeg siger, at der er noget for enhver smag også i dag! Det handler bare om at turde smage sig frem.

Så kast dig ud i det. Smag løs og få en snak med én af de mange vinhandlere – og vær med til at støtte dem ved også at benytte dig af tilbuddene og købe lidt af din yndlingsvin hos dem i dag. Det bliver både de og du glade for. Og hvis du er i tvivl om noget, så tag fat i mig eller én af de mange crewmedlemmer, som altid gerne svarer på spørgsmål.

Og hav så et helt fantastisk Winemarket Goes Sparkling!

De bedste hilsner fra
Mads Jordansen og hele Winemarket-crewet



MOUSSERENDE VINTYPER

Coupe-, eller Marie Antoinette-glasset er smukt, men ikke særligt velegnet til bobler, da formen får boblerne til at fise for hurtigt af. Glasset blev opfundet cirka et århundrede inden Marie Antoinettes fødsel, så det er en sejlivet myte, at glasset skulle være formet efter hendes bryst. Brug det gerne til en cocktail.



CHAMPAGNE

Alle tiders mest berømte bobler fra Champagne-distriktet i det nordøstlige Frankrig. Champagne fremstilles af druerne Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay; men Pinot Gris, Pinot Blanc og de to sjældne lokale sorter Petit Meslier og Arbanne er også tilladte. En blanc de noirs er fremstillet udelukkende af blå druer, mens en blanc de blancs er lavet på grønne.

Champagne-metoden er den såkaldte méthode traditionnelle: Vinen gennemgår først en almindelig gæring, før den fyldes på flaske med liqueur de tirage, en blanding af gær og sukker, som får vinen til at gære anden gang inde i flasken. Da kuldioxiden fra gæringen ikke kan undslippe, stiger trykket i flasken, og kuldioxiden frigives først som små bobler, når vinen til sin tid skænkes.

I mellemtiden stilles flasken i pupitre, en træreol med huller, hvori flaskerne kan stå med hovedet skråt nedad. Her foretager man remuage, en gentagen omdrejning af flasken, så gærresterne efterhånden samles i flaskehalsen. Derefter kan man fjerne dem ved det såkaldte dégorgement, hvor flasketoppen fryses, så gærresterne fryser fast, og kapslen kan knappes af, så bundfaldet skydes ud.



Der fyldes som regel efter med en liqueur d'expédition, en blanding af vin og ekstra sukker (dosage) til at balancere den færdige vin.

Champagne findes i flere sødmegrader: Den ultratørre brut nature helt uden dosage; den ekstratørre extra brut med mindre end 6 gram sukker; den knastørre brut med mindre end 12 gram sukker; den knapt tørre sec med mellem 17 og 32 gram; den halvtørre demi-sec med mellem 33 og 50 gram; og den søde doux med mere end 50 gram sukker.

MOUSSERENDE VINTYPER

CRÉMANT

Crémant er den franske betegnelse for bobler fremstillet i områder uden for Champagne men efter samme metode (méthode traditionnelle) med andengæring på flasken. Crémant skal have mindst ni måneders lagring med gærresterne før degorgering. De er som regel tørre, men kan indikere sødmegrader på samme måde som Champagne.

Der er ti appellationer for Crémant, og druesorter og stilarter veksler fra område til område: Crémant d'Alsace, Crémant de Bordeaux, Crémant de Bourgogne, Crémant de Die, Crémant du Jura, Crémant de Limoux, Crémant de Loire, Crémant de Savoie samt Crémant de Luxembourg og Crémant de Wallonie fra Belgien.

CAVA

Cava er de spanske bobler fremstillet efter den traditionelle metode med andengæring på flaske. Cava betyder kælder, og navnet stammer fra Penedès i Catalonien, hvor størstedelen af produktionen traditionelt har haft hjemme.

Cava fremstilles traditionelt af druer som Macabeo, Parellada og Xarel-lo, hvilket giver en hvid (blanco) cava, mens en rosé (rosado) cava laves på druer som Garnacha, Monastrell og Trepát. I dag er Chardonnay og Pinot Noir også tilladte druer.

En almindelig cava skal lagre mindst ni måneder på flaske med gæren før degorgering. En reserva skal lagre mindst 15 måneder, mens gran reserva skal lagre mindst 30 måneder.

SEKT

Sekt er den tyske og østrigske betegnelse for mousserende vine. Sekt kan laves efter flere forskellige metoder og i alle sødmegrader. F.eks. behøver druerne til billigere tysk Sekt ikke stamme fra Tyskland, så længe vinen laves her.

Deutscher Sekt og Österreichischer Sekt skal fremstilles udelukkende af tyske henholdsvis østrigske druer og desuden leve op til en række kvalitetskrav. Populære sorter er Riesling, Pinot Noir, Pinot Gris og Pinot Blanc – og i Østrig også Grüner Veltliner og Welschriesling.

Tysk Sekt fra et bestemt vinområde mærkes Sekt b.A. (bestimmtes Anbaugebiet), mens vine fra en enkelt producent mærkes Winzersekt: De er udelukkende lavet af tyske kvalitetsdruer og efter den traditionelle metode med andengæring på flaske samt mindst ni måneder med gæren.

Østrigsk Sekt med beskyttet oprindelsesbetegnelse, Sekt g.U. (geschützter Ursprung) inddeles i tre kvalitetsklasser: Klassik med mindst ni måneders modning på gærresterne; Reserve laves kun efter den klassiske metode og med mindst 18 måneders lagring med gæren; og Grosse Reserve endvidere af håndhøstede druer fra kun ét bestemt vinområde og med mindst 30 måneders lagring med gæren.



SPUMANTE

Spumante er italiensk for skummende og den generelle betegnelse for mousserende vine fra Italien. Spumante kan være hvid, rosé og endda rød, og de findes i alle sødmegrader fra knastør til sliksød, lavet efter den klassiske metode eller med den simple Charvat-metode med gæring på tryktank.

Især i det nordlige Italien fremstilles megen spumante, f.eks. på Moscato-druen i Asti i Piemonte, på Glera (tidl. Prosecco) i Veneto eller på Pinot Noir og Chardonnay i Franciacorta i Lombardiet.



MOUSSERENDE VINTYPER



FRIZZANTE

Frizzante er italiensk for perlende og en generel betegnelse for mildt mousserende vine. Frizzante-vine får ofte deres blide bobler fra hel eller delvis gæring på tryktanke, den såkaldte Charmat-metode, og de har lavere tryk i flasken. Derudover findes de i alle farver og sødmegrader.

Særligt kendte er røde frizzanter som den piemontesiske Brachetto d'Acqui eller den brusende Lambrusco fra Emilia-Romagna.

FRANCIACORTA

Franciacorta er Italiens førende distrikt for mousserende vin på metodo classico, den klassiske metode med andengæring på flaske. Området ligger i Lombardiet i det nordligste Italien og har været kendt for sine tørre, mousserende vine siden 1960'erne og med DOCG siden 1995.

Franciacorta laves på Chardonnay, Pinot Nero og Pinot Bianco dyrket i det bjergrige område omkring Iseo-søen. Franciacorta flasket uden årgang (NV) skal have mindst 18 måneders flaskelagring på gærresterne og må tidligst sælges 25 måneder efter høsten. Riserva og årgangs-Franciacorta (Millesimato) skal have mindst 30 måneders lagring med gæren og må tidligst sælges 37 måneder efter høsten. Satèn ("silke") er en særlig slags Franciacorta på Chardonnay og med lidt lavere flasketryk og en mildere, smidigere stil. Franciacorta følger samme regler som Champagne, hvad angår dosage.

PROSECCO

Prosecco er en populær mousserende vin fra Veneto og Friuli-Venezia Giulia i det nordøstlige Italien. Navnet Prosecco stammer egentlig fra druesorten af samme navn, men som nu officielt er ændret til Glera. Prosecco fremstilles som regel efter Charmat-metoden med gæring under tryk på ståltanke, men den kan også fremstilles efter metodo classico med andengæring på flaske. Col fondo kaldes en fyldigere stil af Prosecco, hvor gærresterne ikke er fjernet ved degorgement men stadig findes i flasken.

Særligt vinene fra områderne Conegliano, Valdobbiadene og Asolo er anerkendte for deres kvalitet.



ENGLISH SPARKLING WINE

English sparkling wine er mousserende vin fra England, som regel fremstillet efter den klassiske metode med andengæring på flaske, og fortrinsvist af samme druesorter som i Champagne: Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier. Oftest anvendes tekniske betegnelser med samme betydning som i Champagne.

Mousserende vin er englændernes speciale, og de geologiske og meteorologiske forhold i Sydengland slægtter da også Champagne meget på: Kalkholdig jordbund og køligt klima. Størstedelen af den engelske mousserende vin fremstilles i Kent, Hampshire, Sussex og Surrey.

MOUSSERENDE VINTYPER

DANSK MOUSSERENDE VINE

Bobler er noget af det bedste, dansk vin kan præstere. De kølige klimatiske forhold i Danmark giver naturligt druer med ret højt syreniveau og et moderat indhold af sukker, og det er som skabt til fremstilling af god mousserende vin. Allerede i 1930'erne blev der fremstillet dansk mousserende vin på Furesødal i Nordsjælland. Siden 2018 har vi en beskyttet oprindelsesbetegnelse (BOB) for mousserende vin fra området DONS ved Kolding.

Dansk mousserende vin fremstilles fortrinsvist efter den klassiske metode med andengæring på flaske, og mange forskellige sorter kommer i brug, f.eks. Orion, Solaris, Zalas Perle, Rondo og endda Pinot Noir.

DANSK MOUSSERENDE FRUGTVIN

Danmark har både godt klima og en lang tradition for at dyrke frugt af høj kvalitet og for at forvandle frugten til vin. Ret beset er frugtvin ikke vin men en vinlignende drik, da den ikke er fremstillet ved gæring af vindruer, men ved gæring af andre bær og frugter, f.eks. æbler, pærer, kvæder, kirsebær, solbær og ribs. Frugtvine kan fremstilles både som stille vine, hedvine og mousserende vine; hvilket giver god mening grundet det høje indhold af frugtsyre.



CIDER

Cider er en let alkoholisk og oftest kulsyreholdig drik af gæret frugtsaft fra især æbler eller pærer. Cider er dermed en form for frugtvin. Der findes flere forskellige gæringsmetoder og stilarter. Historisk har man haft en særlig tradition for fremstilling af cider i f.eks. Frankrig, England og Sverige men også i Danmark.

PET NAT

Pet nat er en forkortelse for pétillant naturel, naturligt boblende. Det er den ældste og enkleste måde at lave mousserende vin på, og fremgangsmåden kaldes også méthode ancestrale, forfædrenes metode. Pet nat er blevet populær igen som en del af naturvinsbølgen.

En pet nat gennemgår kun én enkelt gæring: Vinen tappes tidligt på flaske, når der er godt gang i gæringen, som så færdiggøres i flasken, hvorved kuldioxid indespærres. I en pet nat er det altså udelukkende sukkeret fra druerne selv, som skaber boblerne. Bundfaldet fra gæringen beholder man som regel i flasken efter filosofien "intet tilsat, intet fjernet." Karakteren af boblerne samt mængden af restsødme kan variere meget, ligesom der kan forekomme flaskevariationer.

TO VIGTIGE ØSTERSTYPER

LIMFJORDSØSTERS

Østers af arten "Ostrea Edulis".
Den originale flade europæiske østers.

Meget fast kød, afrundet salt og mineralitet. Oceaner af smag. Både salt, fed og blød med let bitre noter i slutningen. Denne østers er vildtfanget i Limfjorden og kan ledsages af et relativt kraftigt tilbehør. Vildtfanget i Limfjorden. Østers fra Limfjorden anses som værende blandt de bedste østers i verden og er eftertragtede i hele verden for sin store smag og sit flotte udseende. En specialitet, der skal smages.

LA PERLE BLANCHE

Østers af arten "Crassostrea gigas".
Fra Normandiet, Frankrig.

Nærmere bestemt fra Utah Beach i Normandiet, hvor der er stor tidevandsforskel, og tidevandet bringer masser af føde til østersen. Her vil du opleve en meget kødfuld og fast østers med en mild smag og et afrundet saltindhold. En rigtig god østers, som er fast inventar på Havnens Fiskehus, da der er tale om en østers af høj kvalitet - hver gang! En østers, der passer til debuterende østersspisere såvel som østerskendere. Her bevæger vi os smagsmæssigt i de mildere lag, hvor grønne noter af græs eller grøn melon komplementerer fedme og salt. Delikat østers, som man skal spise uden for meget eller kraftigt tilbehør. For nogle er bobler/Champagne alt, hvad denne østers skal ledsages af!



ØSTRIGSK SEKT

Grosse Reserve

Høsten og presning af de udelukkende håndplukkede druer skal ske i den pågældende kommune/"Gemeinde". Traditionel flaskegæring og mindst 30 måneders lagring på gæren.

Reserve

Høsten og presning af de udelukkende håndplukkede druer skal ske i den pågældende vinregion. Traditionel flaskegæring og mindst 18 måneders lagring på gæren.

Klassik

Høsten skal ske i Østrig. Alle metoder til sektfremstilling er tilladte. Mindst 9 måneders lagring på gæren.

For at sikre kvaliteten af østrigsk Sekt indeholder den østrigske vinlov også andre krav til bl.a. arbejdet i vinmarken, høsten, håndplukning, udbytte og presning.

GROSSE
RESERVE

RESERVE

KLASSIK

ØSTRIG HAR FREMRAGENDE
VINREGIONER, VINGÅRDE
— OG INTERNATIONALT
ANERKENDTE VINE

AUSTRIAN WINE 

Når der står "Österreich" på flasken, skal der også være østrigsk vin i flasken. I 2016 indførte den østrigske regering på baggrund af et forslag fra sektindustrien i landet en kvalitetspyramide med tre niveauer. Med sin øverste kategori tager pyramiden udgangspunkt i de højeste kvalitetsstandarder for verdens førende mousserende vine – såsom Champagne eller Franciacorta.

Udgangspunktet for pyramiden er, at østrigsk kvalitetssekt kun må markedsføres sammen med udtrykkene "Klassisk", "Reserve" eller "Große Reserve", mens også kategorien ("Qualitätsschaumwein" eller "Sekt"), navnet på den pågældende vinregion og eventuelt kommune samt betegnelsen "geschützte Ursprungsbezeichnung" eller "g.U." (på dansk "beskyttet oprindelsesbetegnelse") skal fremgå. De tre niveauer har hver deres kvalitetskrav (se overfor).



TYSK SEKT

MED EN PRODUKTION PÅ OVER 500 MILLIONER FLASKER ER TYSKLAND KUN LIGE ET MULEHÅR EFTER FRANKRIG, SOM ER VERDENS STØRSTE PRODUCENT AF MOUSSERENDE VINE



Let's talk about Sekt!

Tyskerne elsker bobler. Ikke nok med at de drikker godt 20% af Verdens årlige forbrug på 2 milliarder flasker. Med en produktion på over 500 millioner flasker er Tyskland kun lige et mulehår efter Frankrig, som er Verdens største producent af mousserende vine. Boblende vin kom til Tyskland fra Frankrig i løbet af det 17.århundrede, og i dag producerer tyskerne mousserende vine i stor stil med den traditionelle flaskegæring. Størstedelen heraf kaldes Sekt.

Sekt er lidenskab i en flaske

De fleste Sekt produceres i dag tørre eller knastørre, og hver enkelt flaske indeholder vinhusets terroir og vinbondens personlige udtryk og dedikation.

Ekstra skat på bobler

Det kan være en dyr fornøjelse at producere mousserende vin i Tyskland. I 1907 indførte Kejseren nemlig en skat for at finansiere en flåde, der kunne indtage England. I dag kan ingen forestille sig et tysk flådeangreb af den slags, men alligevel betaler vinbønderne stadig knap 10 kroner ekstra skat på hver enkelt flaske mousserende vin. Til stor irritation for vinhusene – og deres kunder.

På trods af afgifterne holder de tyske vinbønder sig ikke tilbage i kampen mod Champagne, og de kommer hele tiden tættere på, når det gælder kvaliteten. Særligt kan Sekt på Riesling og Pinot Noir (på tysk Spätburgunder) være særdeles fremragende. Og priserne er for øvrigt stadig til at have med at gøre – ekstra skat eller ej. Prost!

OLANDER VIN

Olander Vin er et aarhusiansk vinimportfirma, som tilbyder et håndplukket udvalg af naturvin, cider og frugt pét nat. Til Winemarket goes Sparkling præsenterer vi energifyldt og frugtig cider og pét nat på æbler, pærer, blommer og vindruer fra Fruktstereo i Skåne i Sverige.

Olander Vin
Karupvej 2-4
8000 Aarhus C

Tlf. 42 74 18 89
info@olandervin.dk
www.olandervin.dk

NOTER

CIDER (SKÅNE, SVERIGE)

Ciderrevolution, 2020, Fruktstereo (natur)	150,-	125,-
Ciderday Night Fever, 2020, Fruktstereo (natur)	150,-	125,-
Ciderday Night Fever, 2019, Fruktstereo (natur)	65,-	50,-
Cider Stardust, 2018, Fruktstereo (natur)	65,-	50,-
F.W.A. - Straight outta Österike, 2019, Fruktstereo (natur)	175,-	150,-
F.W.A. - Straight outta Dalby, 2019 (natur)	175,-	150,-
Bellondie, 2019 (natur)	175,-	150,-

FRUGT PÉT NAT (SKÅNE, SVERIGE)

Cider Maybe, 2019 (natur)	225,-	200,-
The fruit petnat formerly known as cider, 2019 (natur)	225,-	200,-

LAUDRUP VIN

Importør af personlige, terroirdrevne vine fra growers, som arbejder økologisk eller biodynamisk. Vi elsker, når man kan smage, hvor vinen kommer fra. Jo mindre manipulation i vinhuset, desto mere skinner de lokale terroir- og dyrkningsforhold igennem. Vi har vin fra næsten hele Verden, og betegner os selv som specialister i kvalitetsvin fra Spanien, Frankrig, USA, Australien og New Zealand.

Laudrup vin & Gastronomi
Mileparken 13
2740 Skovlunde

Tlf. 44 84 80 86
thomas@laudrupvin.dk
www.laudrup.dk

NOTER

MOUSSERENDE

2016 Artadi Izar-Leku Espumoso Baskerlandet (øko)	338,-	219,-
2017 Barmès-Buecher Cremant Zéro Dosage, Alsace (bio)	249,-	159,-
2017 Alta Alella Cava Laietà Gran Reserva, Alella (øko)	278,-	169,-
2019 Cellar de Les Aus Bruant Cava Brut, Alella (natur)	260,-	169,-
NV Quartz Reef Methode Traditionelle, Central Otago (bio)	298,-	195,-

CHAMPAGNE

NV Chartogne-Taillet Sainte Anne Brut, Merfy (øko)	498,-	319,-
2014 Huré Frères L'Instantanee blanc de noir, Ludes (øko)	498,-	319,-
NV Pierre Paillard Les Parcelles, Bouzy (øko)	479,-	309,-
NV Mailly Blanc de Noir Grand Cru, Mailly	539,-	349,-

CHAMPAGNE PÅ GLAS

PR. GLAS

NV Dhondt-Grellet Les Terres Fines Blanc de Blancs 1.Cru Brut, Flavigny	80,-
2016 Chartogne-Taillet Les Couarres Brut, Merfy	80,-

ÖSTERREICH VIN

Österreich Vin was established in 2003 as one of the first importers of Austrian wines into Denmark, supporting mostly producers who have a focus on sustainable, organic and biodynamic viticulture.

Österreich Vin
Esplanaden 3
1263 København K

Tlf. 33 32 39 11
vin@osterreich.dk
www.osterreich.dk

NOTER

PET. NAT. (PETILLANT NATUREL)

NV Kalkspitz (GV, ZW), Christoph Hoch, Hollenburg, Kremstal (bio)	160,-	-10%
2020 Pet. Nat. Vol. 3 (WR/R), Fuchs & Hase 2020, Langenlois, Kamptal (bio)	185,-	-10%
2020 Prosa Frizzante (PN), Meinklang, Pamhagen, Burgenland (bio)	25,-	-10%
NV Frizzante Rosé (BW), Strohmeier, Styria (bio)	225,-	-10%
2020 Roter Frizzante (ZW) No.1, Strohmeier, Styria (bio)	245,-	-10%
2020 Blanc d'Orange (SB, WB, ZW) No.2 (bio)	265,-	-10%

SEKT

NV Sekt Blanc Extra Brut (GV/PN/ZW), Fred Loimer, Langenlois, Kamptal (bio)	225,-	-10%
2014 Sekt Große Reserve Brut Nature (CH/PB/PG), Fred Loimer, Langenlois, Kamptal (bio)	325,-	-10%

CHAMPAGNE

2018 Rated X (PM) Demi sec non dosé, Maison Jérôme Lefèvre, Charky-sur-Marne, Champagne (øko)	595,-	-10%
---	-------	------

- WR** Welschriesling
- R** Riesling
- GV** Grüner Veltliner
- ZW** Zweigelt
- PN** Pinot Noir
- BW** Blauer Wildbacher
- SB** Sauvignon Blanc
- WB** Weissburgunder
- CH** Chardonnay
- PB** Pinot Blanc
- PG** Pinot Gris
- PM** Pinot Meunier

GROWER- CHAMPAGNE

Hos growerchampagne.dk forhandler vi store champagner fra små producenter. Vi repræsenterer kvalitetsorienterede champagnébønder (growers), der laver champagne med karakter og sjæl – bl.a. Nicolas Maillart kåret til "Best Champagne Grower 2020" af den førende kritiker, Richard Juhlin.

GrowerChampagne
Østre Allé
9530 Støvring

Tlf. 31 45 21 70
info@growerchampagne.dk
www.growerchampagne.dk

NOTER

CHAMPAGNE

NV Platine, Nicolas Maillart	295,-	250,-
NV Extra Brut, Nicolas Maillart	350,-	295,-
NV Montchenot, Nicolas Maillart	450,-	395,-
2012 Millésime, Nicolas Maillart	495,-	425,-
NV Les Loges, Nicolas Maillart (uden svovl)	495,-	425,-
NV Les Galipes des Coulommès, Jean Servagnat	395,-	350,-
2017 Les Meuniers Insoumis, Jean Servagnat	495,-	425,-
NV Rosé Gourmandise, Julien Prélat	395,-	350,-
NV Les Vignes Basses, Julien Prélat	450,-	395,-
2017 Les Reines, Julien Prélat	495,-	425,-

NØRDET SMAGESÆT

Bestående af enkeltmarkschampagner på højeste niveau. Champagner på højeste niveau, der primært sælges til diverse Michelinrestauranter.

Pris på smagesæt (3 smageglas á 5 cl.) 100,-

SMAGESÆTTET BESTÅR AF

	FLASKEPRIS
2017 Mont Martin, Nicolas Maillart (Pinot Meunier)	550,-
2017 Jolivettes, Nicolas Maillart (Pinot Noir)	595,-
2014 Chaillots Gillis, Nicolas Maillart (Chardonnay)	650,-

DITVINHUS

*Vi sælger vin, som vi selv ville købe.
Det er vigtigt for os, at der er en klar
sammenhæng mellem pris og kvalitet.
Det er din sikkerhed for et godt vinkøb,
når du køber vin hos os. Det er altså med
andre ord unikke vine og oplevelser,
du finder hos os.*

DITVINHUS
Nydamsvej 1
8362 Hørning

Tlf. 40 41 41 79
lars@ditvinhus.dk
www.ditvinhus.dk

NOTER

CHAMPAGNE

NV Brut Reserve, Arnaud Robert	259,-	200,-
NV Alliance No. 16 Brut, A. Robert	329,-	275,-
NV Alliance No. 16 Demi-Sec, A. Robert	329,-	275,-
NV Alliance No. 16 Brut Rosé, A. Robert	349,-	285,-
NV Ancrages Brut Blanc de Blancs	389,-	325,-
NV Ancrages Brut 1er Cru	429,-	355,-
2010 Ancrages Vintage	479,-	375,-
NV Arcanes N°5	699,-	575,-

ITALIAN WINES

Italian Wines har kun smagfulde Italienske kvalitetsvine fra gamle traditionsrige vingårde – den ældste er en familievindård tilbage fra år 1470. Alle vores vine skal være smagfulde kvalitetsvine – vi forsøger så at brede os så meget som muligt i smage, dufte, regioner & vinoplevelser. Alle vine i vores sortiment kommer fra vingårde og familier med en helt speciel, ja man kan egentlig sige unik, historie.

Italian Wines
V. Michael Magnusson
Nørregårdsvej 3, Sjelle,
8464 Galten

Tlf. 31 51 58 25
mm@italianwines.dk
www.italianwines.dk

NOTER

CHAMPAGNE- KLUBBEN.DK

Danmarks første og originale champagneabonnement. Hver måned skal du smage en ny champagne, som vi selv er rejst til Champagne for at finde. Gå ikke glip af et nemt og lækkert indblik i Champagnes skjulte skatte for bare 325 kr. om måneden.

Champagneklubben.dk
Nørre Søgade 21
1370 København K

Tlf. 71 74 74 16
kontakt@champagneklubben.dk
www.champagneklubben.dk

NOTER

CHAMPAGNE

R&L Legras, Blanc de Blancs, Extra Brut	448,-	375,-
Brocard Pierre, Contrée Noire, 2015	448,-	375,-
Famille Delouvin, Meunier Perpétuel	398,-	348,-
H. Gourtorbe, Special Club, 2007	498,-	398,-

ERIK SØRENSEN VIN

Erik Sørensen Vin importerer siden 1956 kvalitetsvin fra hele verden og sælger til private, firmaer og restauranter i hele Danmark.

*"The whole team at Erik Sørensen Vin is dedicated to its suppliers and customers"
Olivier Humbrecht,
Domaine Zind-Humbrecht*

Erik Sørensen Vin
Fredensborg Kongevej 57,
Hesselrød, 2980 Kokkedal
www.eriksorensenvin.dk

Bjarne Sundby,
bs@eriksorensenvin.dk
Tlf. 31 12 05 73

NOTER

	NORMALPRIS	WINEMARKETPRIS
LAMBRUSCO, EMILIA-ROMAGNA, ITALIEN 2020 Vigneto Cialdini, Cleto Chiari	150,-	100,-
CAVA, PENEDÉS, SPANIEN 2017 Brut Nature (Zero dosage), Canals Nadal	160,-	110,-
PROSECCO, TREVISO, ITALIEN 2019 Extra Dry, Contarini	125,-	75,-
CREMANT DE BOURGOGNE, BOURGOGNE, FRANKRIG NV Brut Rosé, Chastenay	180,-	130,-
CREMANT D'ALSACE, ALSAC, FRANKRIG NV Brut, Henri Fuchs, Ribeauville, ØKO	225,-	150,-
CREMANT D'ALSACE, ALSACE, FRANKRIG 2018 Brut Nature, Marc Kreydenweiss, BIO / u sulfitter	250,-	175,-
CHAMPAGNE, CHARLY SUR MARNE, FRANKRIG NV Brut Tradition, Charpentier	300,-	200,-
CHAMPAGNE, CRAMANT, FRANKRIG NV Grand Cru Cramant, Champagne Bonnaire	425,-	300,-
CIDRE, NORMANDIET, FRANKRIG 2019 Cidre Biologique 5,5% Roger Groult	125,-	85,-
MOSCATO D'ASTI, PIEMONTE, ITALIEN 2019 La Gatta frizzante, Vite-Colte	125,-	85,-

KULTVINEN – SÆLGES OGSÅ GLASVIS

Champagne Henriot Cuvée HEMERA 2005

100% Grand Cru
50% Chardonnay & 50% Pinot Noir
97p Decanter
96p WineEnthusiast
95p International Wine Challenge 2018

WINEMARKETPRIS
999,-

Normalpris 1.800,-

GLAS:
175,-

JUUL'S VINHANDEL

Gå på opdagelse i vores store udvalg af kvalitetsvin inden for både rødvin, hvidvin, rosévin samt champagne og andre mousserende vine i vores butik på Frederiksberg eller på www.juuls.dk. 6 stk. prisen gælder for en assorteret 6 stk.'s kasse – inklusiv gratis levering til din adresse.

Juuls Vin & Spiritus A/S
Værnedamsvej 15
1819 Frederiksberg

Tlf. 33 31 13 29
info@juuls.dk
www.juuls.dk

NOTER

CHAMPAGNE

Palmer & Co Brut Reserve NV	299,-	239,-
Palmer & Co Rosé Solera NV	429,-	343,-
Palmer & Co Blanc de Blancs NV	495,-	396,-
Palmer & Co Blanc de Noirs NV	495,-	396,-
Palmer & Co Vintage 2012	550,-	440,-
Palmer & Co Nectar NV	385,-	308,-

CRÉMANT

Becker Crémant d'Alsace B de Becker (øko)	169,-	135,-
Becker Crémant d'Alsace Extra Brut Nature (øko)	189,-	151,-
Becker Crémant d'Alsace Rosé (øko)	179,-	143,-

PROSECCO

Prosecco Spinato Prosecco Millesimato Brut 2020 (øko)	139,-	111,-
Prosecco Spinato Prosecco Millesimato Brut Rosé 2020 (øko)	139,-	111,-

SPUMANTE

Moscato Spinato Moscato Spumante	99,-	79,-
Brachetto Cascina Fonda Brachetto Spumante	159,-	127,-

CAVA

Rigol Ordi Cava Brut Nature (øko)	119,-	95,-
-----------------------------------	-------	------

OREGON SPARKLER

Pike Road Rosé Sparkler	169,-	135,-
-------------------------	-------	-------

PET NAT (PÉTILLANT NATUREL)

La Sapata Feteasca Regala Petiant (øko)	129,-	103,-
---	-------	-------

BICHEL VINE

Mange sælger god vin - hos Bichel Vine kan vi noget mere. Vi importerer direkte fra producenterne, og har et stærkt udvalg af gode vine og verdens bedste delikatesser. Vores ambition er at blive anerkendt for at levere den højest mulige kvalitet af vin og madvarer til den lavest mulige pris.

Bichel Vine
Mejlbyvej 501
8530 Hjortshøj

Tlf. 86 22 94 00
post@bichel.dk
www.bichel.dk

NOTER

CREMANT

Crémant de Clément sans soufre NV, Clement Klur (bio)	160,-	130,-
Cremant de Limoux, Tradition Extra Brut, Denois (øko)	150,-	130,-
Pinot Noir Rosé Brut NV, Jean Louis Denois	140,-	120,-

SEKT

Rosé Brut NV, Weingut Krebs (øko)	200,-	160,-
Pinot Brut 2017, Matthias Gaul	180,-	150,-

CHAMPAGNE

1. Cru Brut Reserve, Benard-Pitois	300,-	225,-
Brut Classique NV, Alfred Gratien	395,-	295,-
Cuvée de Reserve, Piollot (øko)	325,-	250,-
Pinot Noir Zero Dosage Come des Tallants, Piollot (øko)	425,-	300,-

PROPPERIET VIN IMPORT

Propperiet har vin fra små passionerede vinbønder, hvor smagen og loyaliteten til den gode vin er i fokus. Det er passionen for vin og den gode oplevelse, der driver værket.

Propperiet Vin Import
Østervang 3
8740 Brædstrup

Tlf. 21 29 10 51
vin@propperiet.dk
www.propperiet.dk

NOTER

SEKT

2020 Schloss Trier, Mosel	89,-	50,-
2016 Grüner Veltliner Brut Natura, Zuschmann & Schöfmann, Weinviertel	249,-	170,-
2017 Rosé Brut Reserve, Zuschmann & Schöfmann, Weinviertel	249,-	170,-

PROSECCO

2020 Extra Dry, Vigna Dogarina, Italien, Veneto	119,-	90,-
---	-------	------

SPUMANTE

NV Custoza, Monre del Fra, Veneto	149,-	100,-
-----------------------------------	-------	-------

CRÈMANT

NV D'Alsace Breit, Melanie Pfister	229	150,-
2018 Riesling, Weingut Schmitges, Mosel	249,-	170,-
2019 Rosé Brut, Weingut Schmitges, Mosel	249,-	170,-

CAVA

NV Funambul Brut Natura, Bodegas Entre Vinyes, Penedes	149,-	100,-
NV Gran Funambul Brut Natura, Bodegas Entre Vinyes, Penedes	249,-	160,-

CHAMPAGNE

NV Pierre Darcy Brut	249,-	200,-
NV Pierre Darcy Demi - Sec	249,-	200,-
NV Pierry Darcy Rosé	289,-	225,-

CHAS. E.

Chas. E. Vinhandel blev grundlagt i 1921 af Charles E. Pedersen – butikken lå i Ryesgade, 8000 Aarhus C. Oprindeligt startet som en helt traditionel købmandshandel. Chas. E. Vinhandel drives i dag af Sofia & John Tybring – med butikker i Skejby og Risskov. En tredje butik er undervejs.

Chas. E. Vinhandel
Ellebjergvej 2
8240 Risskov

Tlf. 31 25 82 02
info@chas-e.dk
www.chas-e.dk

NOTER

CAVA (PENEDÉS, SPANIEN)

NV Brut Nature, Batllori (øko)	125,-	100,-
NV Brut Nature Reserva, Batllori (øko)	145,-	120,-
2015 Brut Nature Gran Reserva, Batllori (øko)	210,-	170,-
NV Brut Rosat, Batllori (øko)	159,-	135,-

CHAMPAGNE (FRANKRIG)

NV, "Diapason" Brut Premier Cru, Allouchery Bailly	299,-	248,-
2013, "Intermède" Brut Premier Cru, Allouchery Bailly	399,-	339,-
2015, "Choeur de Pinot" Brut Premier Cru, Allouchery Bailly	498,-	429,-
NV, "Mélomane" Brut Premier Cru, Allouchery Bailly	329,-	279,-
NV, "Blanc 2 Noirs" Brut, Le Guédard (bio)	459,-	389,-
NV, "AS/100 Blage" Brut, Le Guédard (bio)	525,-	450,-
NV, "100% Pinot Noir" Rosé Saignée Brut, Le Guédard (bio)	575,-	489,-

VIN SPECIALITET

PR. GLAS

Mosel (Tyskland)

NV, "Rosé 120" Brut Nature, Julius Treis, Tyskland	100,-
--	-------

KJVIN

KJvin er resultatet af en mangeårig passion og interesse for vin. I dag tilbyder KJvin et bredt udvalg af vine fra stort set alle større vinproducerende lande, og alle er vine, som vi selv har smagt og valgt direkte hos producenten, så vi sikrer, at kvalitet og pris hænger sammen.

KJvin
Stillingvej 107
8471 Sabro

Tlf. 24 60 44 60
kontakt@kjvin.dk
www.kjvin.dk

NOTER

FRANCIACORTA (LOMBARDIET, ITALIEN)

NV Satèn, Mirabella	195,-	149,-
NV Rosé, Mirabella	185,-	149,-
NV Edea Brut, Mirabella	175,-	139,-

PROSECCO (VENETO, ITALIEN)

2020 Rosé Extra Dry, Savian (øko)	109,-	75,-
NV Extra Dry, Savian (øko)	109,-	75,-

LESSINI DURELLO (VENETO, ITALIEN)

NV Settecento33 Brut, Cantina di Soave	95,-	69,-
--	------	------

MOSCATO D'ASTI (PIEMONTE, ITALIEN)

2020 Erianthe, Enrico Serafino	99,-	75,-
--------------------------------	------	------

CRÉMANT D'ALSACE (ALSACE, FRANKRIG)

NV Les Comtes de Ribeauvillé Rosé Brut, Cave de Ribeauvillé	125,-	99,-
NV Les Comtes de Ribeauvillé Brut, Cave de Ribeauvillé	115,-	89,-

CRÉMANT DE BORDEAUX (BORDEAUX, FRANKRIG)

NV Brut, Timberlay	99,-	69,-
--------------------	------	------

MR. RUBY

Mr Ruby er din webshop, hvis du søger lette, friske og stringente vine, der passer perfekt til det ny-nordiske køkken, og er for dig, der har kvalitet som det ultimative mål i dine indkøb. Især tysk vin dominerer sortimentet.

Mr. Ruby
Langdalsvej 75
8220 Brabrand

Tlf. 40 38 32 30
vin@mr-ruby.dk
www.mr-ruby.dk

NOTER

PETNAT

2018 Fast Forward, Kerner, Schloss Schönberg	149,-	120,-
--	-------	-------

DIVERSE SEKT/CREMANT

2017 I wanna have Sekt with you, Riesling, Emil Bauer, Pfalz	219,-	180,-
2018 Cremant Brut, Chard/Pinot Blanc, Weingut Jülg, Pfalz	219,-	180,-
NV Riesling Brut, Weingut Reverchon, Saar	249,-	200,-

GRIESEL & COMPAGNIE, SEKTHAUS, HESSISCHE BERGSTRASSE

2018 Riesling Brut (24 mdr.)	249,-	200,-
2018 Blanc de Noir (24 mdr.)	249,-	200,-
2017 Riesling Extra Brut (36 mdr., ingen dosage)	349,-	300,-
2017 Pinot Brut Nature (36 mdr., ingen dosage)	349,-	300,-
2016 Grande Cuvée (48 mdr., ingen dosage)	449,-	400,-

TYSK — SEKT BAR

KOM OG OPLEV DEN HØJE KVALITET AF TYSK SEKT.

I Tysk Sekt Bar kan du smage mange forskellige typer af tysk sekt fra nogle af Tysklands 13 vinområder. Det er et bredt udvalg af sekt, som er repræsenteret på det danske marked.

Du kan smage tysk sekt lavet på ren Riesling eller druer fra Pinot-familien som f.eks. Chardonnay, Pinot Noir og Pinot Meunier.

Udvalget skifter løbende igennem dagen.



NOTER

ANDERSEN WINERY

Andersen Winery er et dansk vineri beliggende i det enestående landskab omkring Mols Bjerge. Her fremstiller vi mousserende vine i verdensklasse. Vi vælger det ypperste inden for danske frugter og bær og gør dem til smagsoplevelser ud over det sædvanlige.

Andersen Winery
Vrinners bygade 45
8420 Knebel

Tlf. 41 91 40 40
info@andersenwinery.dk
www.andersenwinery.dk

NOTER

DANSK MOUSSERENDE

Ingrid Barrique, æble, 2018 Brut	349,-	314,-
Discover, æble, 2020 Doux	199,-	179,-
Stevns, kirsebær, 2020 Doux	249,-	224,-
Ben A, solbær, 2020 Doux	249,-	224,-

NOTER

NOTER

**TAK FOR
BESØGET**



**KØB DIN
BILLET PÅ
WINEMARKET.DK**

**SES VI TIL
WINEMARKET
GOES GERMAN
LØRDAG** EARLY-BIRD
BILLET 250,-
D. 30. APRIL?