

WINE MARKET



SMAGEBOG

*GOES
FRENCH*

WINE LAB

WINE MARKET

KOLOFON

Tekst: Thomas Bohl og Mads Jordansen
Design: Mathias Skafte

Trykt på Svanemærket genbrugspapir

WINE MARKET GOES FRENCH

WINELAB

RIEDEL
THE WINE GLASS COMPANY

INDHOLD

GOES FRENCH

4	PROLOG Mads Jordansen, Winelab	20	① NICHE VIN
6	WINELAB ACADEMY	22	② WINE COLLECTIVE
8	DE FRANSKE VINOMRÅDER	24	③ ERIK SØRENSEN VIN
18	SMAGEGUIDE	26	④ BARE VIN
		28	⑤ MANSTED WINE
		30	⑥ CHAS E. VINHANDEL
		32	⑦ VINOVA
		34	⑧ PHILIPSON WINE
		36	⑨ ALLEZ ALLEZ
		38	⑩ OTTO SUENSON
		40	⑪ EXTRA BRUT VINIMPORT
		42	⑫ LAUDRUP VIN
		44	⑬ BRDR. SCHMIDT VINHANDEL
		46	⑭ JUUL'S VINHANDEL
		48	⑮ GROWERCHAMPAGNE
		50	⑯ KNUD KJELLERUP / "MIT BOURGOGNE"
		52	⑰ KJÆR SOMMERFELDT
		54	⑱ THEIS VINE
		56	⑲ H.J. HANSEN VIN
		58	⑳ DANSK SOMMELIER UDDANNELSE

MADS JORDANSEN
ARRANGØR



WINE MARKET GOES FRENCH

PROLOG

VELKOMMEN TIL WINEMARKET GOES FRENCH

Jeg har virkelig glædet mig til, at Winemarket for første gang nogensinde sætter fokus på Frankrig – dette store og mangfoldige vinland, som alle vindrikkere kender, men som hele tiden udvikler sig oven på alle traditionerne. Du kan i dag gå på opdagelse i alle de klassiske vinstile og druer, som for rigtig manges vedkommende netop stammer fra Frankrig og herefter har bredt sig til alverdens vinområder. Det samme gælder tilgangen til at lave store vine. Tag fx Bordeaux, som mestrer kunsten at blende og få det bedste ud af en symfoni af druer. Modsat Bourgogne, som fokuserer på enkeltmarksvine og er verdensberømt for det. Oven på alle traditioner er Frankrig storleverandør af fornyelse. Ikke mindst fra den nye generation af vinmagerne, som allerede for flere årtier siden begyndte at eksperimentere med nye miljøvenlige dyrkningsmetoder, som i dag skaber fremragende vine i fx Loire og mange andre franske vinområder. Der er med andre ord lagt op til et overflødhedshorn af forskellige vine i dag, og det er din opgave at udfordre dine smagsløg og blive klogere på alt det, som Frankrig kan tilbyde fra nord til syd og øst til vest.

Rigtig god fornøjelse!

Bedste hilsner

MADS JORDANSEN OG CREW

WINE LAB ACADEMY

SMAGNINGER OG VINKURSER

WINE MARKET GOES FRENCH



Efterår 2022

ØSTRIGSK SEKT

Onsdag den 16. november kl. 19—ca. 21

En sprudlende gennemgang af Østrigs klassiske mousserende vine i al deres mangfoldighed.

SWEET SURRENDER

Onsdag den 23. november kl 19—ca. 21

Rundtur i den søde vins varierede verden — med alt fra Frankrig, Italien, Spanien og Portugal til Ungarn og udenfor Europa.

Winelab Academy
Mejlgade 51A, 3
8000 Aarhus

IG: @winelab_academy

SE MERE INFO OG KØB

PÅ [WINELAB.DK/ACADEMY](https://winelab.dk/academy)

WINELAB ACADEMY

Vinter/forår 2023

PINOT NOIR

Onsdag den 18. januar kl. 19—ca. 21

Bliv meget klogere på verdens måske mest ikoniske druesort og dens mange udtryk, fra det franske til det oversøiske.

RUNDTUR I ØSTRIG

Onsdag den 8. februar kl. 19—ca. 21

En grundig introduktion til østrigsk vin i al dens mangfoldighed— alt fra de kendte klassikere til de allernyeste unoder.

ALT OM RIESLING

Onsdag den 8. marts kl. 19—ca. 21

En inspirerende indføring i hvidvinens superstar Riesling, fra det tyske, østrigske, franske og oversøiske, i tørre såvel som søde vine.

PRETTY IN PINK — SERIØS ROSÉ

Onsdag den 24. maj kl. 19—ca. 21

En rundtur i roséens verden. Rosé er en broget genre, men under de helt rette forhold rundt omkring i verden, kan den være ganske sublim. Vi har fundet en flok af de bedste.

WINELAB

De frans vinomra



Ke der

ALSACE

Alsace er en charmerende smeltedigel af det franske og det tyske og tæt nok på til at være en afholdt vindestination for mange danskere. De mangfoldige og madvenlige hvidvine fra det smalle område mellem Rhinen og Vogeserne har i hvert fald længe haft en stor fanskare herhjemme.

Alsace har et ret køligt men samtidigt meget solrigt og tørt klima, som trods den nordlige beliggenhed er perfekt til vinavl; og man har en mangfoldighed af forskellige vine at byde på. Først og fremmest fordi man dyrker mere end syv forskellige druesorter; men selv med den samme druetype får vinene forskellige udtryk, fordi Alsace har så mange forskellige jordbundstyper.

Druerne er Riesling, Gewürztraminer, Muscat, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sylvaner og Pinot Noir— plus det løse. Der er ler, kalksten, sandsten og granit, og fladt land, bakker og skråninger. Alsace har en meget høj andel af økologiske og biodynamiske producenter, og naturvinsbølgen har også godt fat i området; og så er der de hyggelige, små brolagte landsbyer, hvor tiden synes at gå langsommere, mens der dufter af simrende kål, kartofler, løg, pølser og flæsk...

CHAMPAGNE

Verdens bedste bobler og et område med et kæmpe nørdepotentiale! Frankrigs nordligste vinområde er meget køligt og lå historisk lige på grænsen af det mulige til vinavl. Så man fik tradition for syrefriske mousserende vine, som siden har sat standarden for genren verden rundt, hvad end det er crémant, cava eller sekt.

Champagne er et ekstremernes område med en masse modsætninger— fra mikroproducenter med små parceller til kæmpekoncerner med marker på hundredevis af hektarer, og fra biodynamikere til bankmænd i kældrene. Champagne handler i højeste grad om producentens filosofi og kompetencer i kælderen. Ellers er området relativt ensartet med køligt klima og kalkholdige jordbunde. Druesorterne er velkendte fra Bourgogne, de mest dyrkede er Pinot Noir og Chardonnay samt Pinot Meunier.

Man finder alt fra det eminente til det ordinære; fra slank og skrøbelig blanc de blancs (lavet udelukkende på hvide druer), til frugtigere og dybere blanc de noirs (lavet udelukkende på røde druer); og stilistisk lige fra de rå og knastørre brut nature og helt til den sødmefulde og slikkede doux. Champagne er et sprudlende område, man aldrig bliver færdig med.

BEAUJOLAIS

Beaujolais har længe stået i skyggen af sin nordlige nabo Bourgogne — som den mere ligefremme og muntre pendant til de store røde Bourgogner. Men i dag er Beaujolais trådt frem i rampelyset, ikke kun som den frække lillesøster men som en seriøs udfordrer på elegance, finesse og ikke mindst pris — og så er Beaujolais desuden et af arnestederne for naturvinsbevægelsen.

Beaujolais er synonymt med druen Gamay. Den sætter store, saftige blå druer med tynde skaller, som resulterer i en saftig og frugtig vin med god syre og meget milde tanniner. Traditionelt har man fremstillet den med såkaldt maceration carbonique, gæring med hele drueklaser i lukkede kar, som giver lysere, lettere og friskere vine.

Landskabet i Beaujolais er bakket og visse steder nærmest hugget i granit, som giver god grobund for terroir-typiske vine fra de ofte ikke-opbundne små buskvine, man stadig har i området. Så glem alt om tredje torsdag i november og banal Beaujolais Nouveau og gå i stedet i dybden med de mange gode vine fra områdets 10 crus, som er studier i terroir og håndværk.





BOURGOGNE

En af vinverdenens største klassikere fra skråningerne i landet langs Saône-floden. Stor Bourgogne er sublim vin, som har været elsket og eftertragtet gennem århundreder— for sin forførende frugt, sin finesse, sin terroir-afspejling og store kompleksitet. Sådan er Bourgogne stadig, når den er bedst; men det er blevet en dyr sport og et svært felt at navigere i.

Bourgogne er egentlig ganske simpelt og alligevel helt vildt kompliceret. Det er enkelt med druerne: De røde laves på Pinot Noir, de hvide på Chardonnay— fra Chablis i nord, ned over Côte de Nuits og Côte de Beaune til Côte Chalonnaise samt Mâconnais lige nord for Beaujolais. Men hvad man laver hvor, og hvordan karakteren af den enkelte kommune, mark eller parcel er, det

er det vanskelige; men samtidig noget, man virkelig kan nørde i, ligesom med de mange producenter.

Der er stålsat og stramtandet Chardonnay, fadlagret og smørfed Chardonnay; lys, saftig og rødfrugtet Pinot og mere mørk og kompleks Noir med raffineret fadarbejde— og alle er referencevine for stilene. Det er umuligt at komme uden om Bourgogne, det er terroir, tradition og nørderi på højeste plan

JURA

Jura er et lille men storslået vinområde i det østligste Frankrig nær grænsen til Schweiz. Sin liden størrelse til trods fremstilles her en hel række forskellige stilarter og nogle ret unikke og store vine som f.eks. den gyldne, nøddeagtige vin jaune og den strågule, honningsøde vin de paille.

Jura deler en række træk med Bourgogne, men landskabet er mere kuperet og klimaet mere kontinentalt og præget af den kølige alpeluft. Jordbunden består skiftevis af ler, kalksten og skifer; og man finder druesorter som de hvide Chardonnay, Savagnin og de røde Poulsard, Trousseau og Pinot Noir.

Områdets specialitet er — foruden at være et mekka for oste som Comté, Vacherin og Morbier — oxidative hvidvine, vine som bevidst er udsat for ilt under lagringen. Den mest markante er den gule vin, vin jaune. Senthøstet Savagnin, som lagres seks år på ikke helt fyldte ffade under et lag af skimmelsvampen flor.

SAVOIE

Savoie ligger for foden af Alperne i det østligste Frankrig, og det charmerende landskab byder på dramatiske stigninger og fald. Ind imellem ligger små vandløb og søer, enge og vinmarker. Området er vidtstrakt, men reelt er Savoie en mosaik af mange små separate områder. Der er forholdsvis køligt, og hvidvin udgør størstedelen af produktionen.

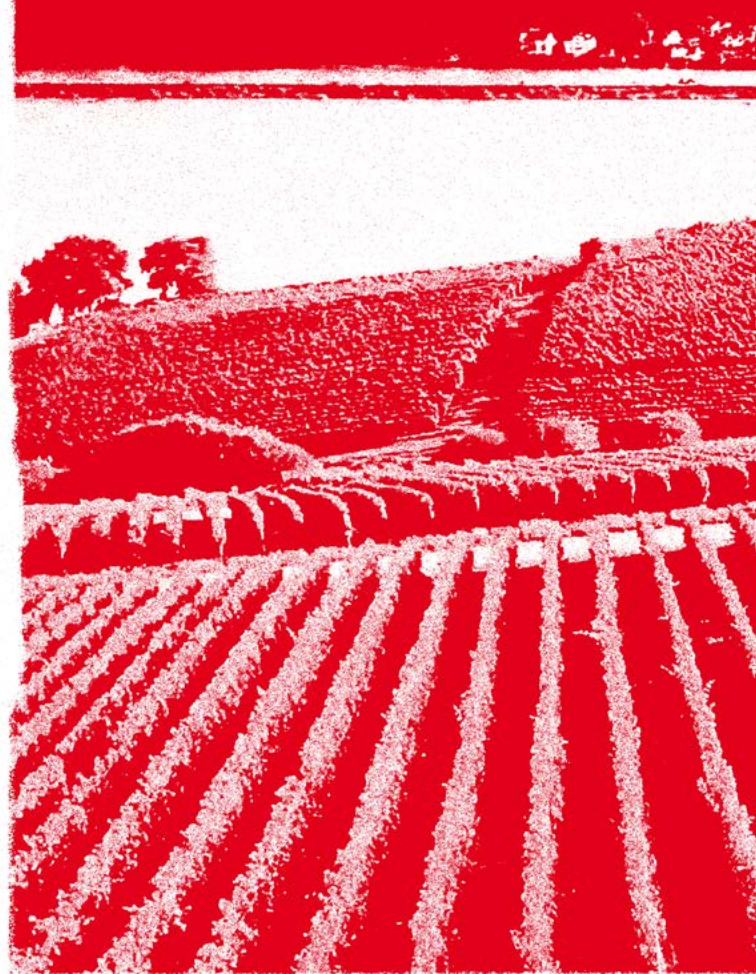
Jacquère er den mest udbredte drue, der på den hvide side har selskab af Altesse, Chasselas, Chardonnay og Roussanne. De laves enten sortsrent eller i blends og giver sprøde, syrerige og mineralske hvidvine. Der dyrkes desuden blå druer som den urtede, pebrede Mondeuse og den sjældne, krydrede Persan og gamle kendinge som Gamay og Pinot Noir. Saftspændte og kølige rødvine, der som de hvide går glimrende til Savoies anden store specialitet, de berømte bjergoste og den uundgåelige ostefondue.

BORDEAUX

En af de tunge drenge i klassen. Bordeaux er et område, der først for cirka 250 år siden for alvor begyndte at rykke på sig og skabe et brand. Siden er det gået stærkt, og Bordeaux har markeret sig som ét af verdens mest toneangivende vinområder. Især klassifikationen af de fem cru'er i 1855 har skabt Bordeaux, som vi kender det i dag.

Bordeaux ligger i Gironde-deltaet i det sydvestlige Frankrig, hvor de to floder Garonne og Dordogne flyder sammen og udmunder i Atlanterhavet. Gironde deler traditionelt området i to bredder: Venstre bred, repræsenteret af Médoc og Graves, som er domineret af Cabernet Sauvignon; samt højre bred, repræsenteret af Pomerol og Saint-Émilion, som er domineret af Merlot. Klimaet er maritimt og forholdsvis køligt.

Bordeaux er blendets kunst, den symfoniske sammensætning af Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot og Petit Verdot. Vine med fast struktur og masser af udviklingspotentiale— få ting slår duften og smagen af vellagret, moden rød Bordeaux. De hvide vine blendes af Sauvignon og Sémillon, og det samme gælder for den ædelsøde klassiker Sauternes.



LOIRE

Loire er et stort og vidtstrakt vinområde, som ligger langs den godt 1000 km lange Loire-flod, som slynger sig gennem hele det nordvestlige Frankrig, før den munder ud i Atlanterhavet. Så der er stor variation, fra det vindblæste, våde vest i Muscadet over det mildere Anjou og Saumur til flodens sving ved Sancerre og Pouilly-Fumé i øst. Samtidigt varierer jordbunden, fra sand og ler til kalksten og flint.

Desuden er der stor variation i druer, i Muscadet er det den saftige Melon de Bourgogne, i Saumur og Savennières den alsidige Chenin Blanc, i Sancerre og Pouilly-Fumé den sprøde Sauvignon Blanc, og ind imellem finder man Cabernet Franc, Gamay og Pinot Noir, som på hver sin måde giver lette og friske rødvine. Mange vinstile, og Loire har desuden en livlig naturvinsbevægelse, som har kastet kærligheden på især områdets sjældne, indfødte sorter.

Danskerne har ofte overset Loire en smule, hvilket er synd, for der er virkelig noget for enhver smag og til enhver slags mad: Læskende, salt Muscadet til østers; syrefrisk Sancerre til gedeost og salater; kølig, urtet Cabernet Franc til lam; og sursød Chenin Blanc til fisk, lyst kød, hvidskimmeloste og asiatisk køkken. Så kast jer endelig over Loires levende mangfoldighed!

RHÔNE

Et stort område langs Rhônefloden i det sydfranske og lige så stort i danskernes bevidsthed. Rhônevinene har længe været blandt danskernes favoritter, især de fyldige og krydrede røde blends fra den store, sydlige del af dalen: Côtes du Rhone Villages, Vacqueras, Gigondas og Châteauneuf-du-Pape. Rhône dalen har et solrigt, varmt klima med kølende påvirkning fra Mistralvind.

Rhône dalen er skabt af en gletcher, som har gnavet sig gennem landskabet og skabt en tragtformet dal. Samtidigt har den skubbet sten ned fra bjergene, som i dag findes som små og store rullesten, galets, i det blidt bakkede sydlige Rhône. Det nordlige Rhône med Hermitage, Côte Rôtie og Cornas er stejle skråninger på skifer og granit lige ned til floden.

I nord storrives Syrah-druen solo i intense og elegante rødvine med pebret, rank frugt; mens det i syd er det GSM-baserede blend (Grenache, Syrah, Mourvèdre m.fl.), som spiller hovedrollen i de fyldige, frodige og krydrede rødvine. Desuden er der blomstrede hvidvine på Viognier som Condrieu i nord og på Roussanne og Marsanne i syd. Rhône har hvid, rød og rosé og alt fra enkle hverdagsvine i en afrundet, appellerende stil til store, strukturbetonede og lagringskrævende topvine.

KORSIKA

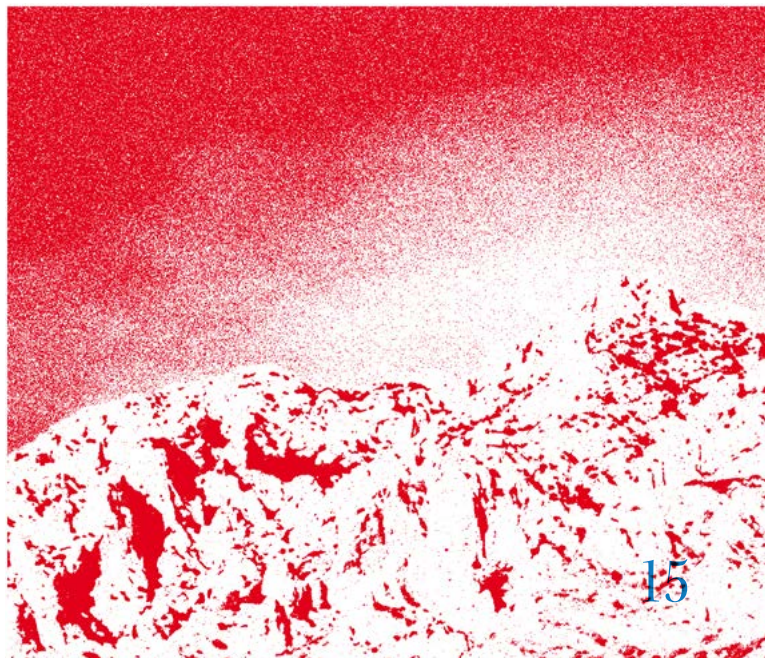
Korsika er Frankrigs største ø, beliggende i Middelhavet syd for Provençe og lige nord for italienske Sardinien; og vinkulturen på øen er helt igennem præget af middelhavsklimaet såvel som den italienske forbindelse. Men har masser af sol men får desuden friske vinde ind fra havet og ned fra bjergene, og øens forskellige regioner egner sig derfor til mange forskellige vine.

PROVENÇE

Provençe er næsten ensbetydende med rosé. Det sydøstlige område ned mod Middelhavet fremstiller først og fremmest rosévine, nogle gange rigtigt dyre rosévine, men de danner reference verden rundt. Det er forfinede, lyse roséer med en rigtigt flot balance og en pæn kompleksitet. Provençalerne har ambitioner på roséens vegne, og det kan smages.

Grenache og de andre Rhône-druer dominerer i det solrige Provençe, hvor man desuden fremstiller mørke, frugtige rødvine på Mourvèdre.

Der laves mestendels rustikke rødvine på sorter som Niellucciu (Sangiovese), Sciaccarellu (Mammolo) og Carcaghjullu, men Grenache og Carignan har også vundet indpas, og der er også aromatiske og frugtige hvidvine på Vermentinu, Biancu Gentile og Muscat; og så er der et vildnis af stort set ukendte gamle, indfødte sorter, som flere og flere nu udforsker potentialet i.





LANGUEDOC-ROUSSILLON

Languedoc og Roussillon er på godt og ondt lidt et kludetæppe, stykket sammen af forskellige terroirs med forskellige druesorter spredt ud over det sydvestfranske. Der hersker overordnet middelhavsklima, men jo længere man kommer fra kysten, ind i landet eller op i bjergene, desto mere modereret og køligt bliver klimaet.

Grenache er kongen her, men man finder masser af Mourvèdre og Carignan, og de bliver benyttet i såvel masseproduktion som klasseproduktion. Der er traditionelle landvine med masser af karakter og i høj kvalitet, ligesom der er masser af massefremstillet hverdagsvin, også på druesorter som Cabernet Sauvignon og Merlot, som er kommet til fra Bordeaux.

En særlig specialitet er vin doux naturels, karakterfulde søde hedvine, som laves i i Banyuls, Maury og Rivesaltes nær strandene i det sydligste Roussillon. Grenache er hoveddruen, men Malvoisie, Macabeu og Muscat og flere andre druer leger også med.

SUD OUEST

Det sydvestlige Frankrig er en stor og sammensat vinregion. Vi er i oplandet til Bordeaux og derfor findes her blandt meget andet mange Bordeaux-blends, f.eks. i Bergerac — tit til billigere penge og uden anstrengende ambitioner om at lave store gemmevine. Samtidigt nyder man godt af et lunere klima og laver tit rundere og fyldigere vine. Det er desuden i dette område, man fremstiller druer til armagnac.

Området Cahors ligger i langs Lot-floden godt 100 km nord for Toulouse og er måske ikke det mest kendte vinområde i den vide verden; men i Danmark har Prins Henriks vine fra Château de Cayx givet genklang. Cahors mørke og rustikke rødvine har Malbec-druen som drivkraften og Tannat og Merlot som sine medspillere. De kan være ret så tanninrige i deres yngre år og kræver iltning, lang lagring eller ledsagelse af mad for at komme til deres ret.

Så er der også små områder som Jurançon, som gemmer på sjældne hvide sorter som Petit og Gros Manseng, som bruges til både nogle særdeles komplekse senthøstede søde vine og i stigende grad også til delikate tørre hvidvine. Og ellers er det store område rigt på lokale sorter, som sjældent kommer langt fra lokalområdet og bare venter på at blive opdaget...

Smagegt

uide

1

NICHE VIN

KONTAKT

Niche Vine
Valdemarsgade 75
1665 København V

T +45 4495 0407
E info@nichevine.dk
W nichevine.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
ALSACE			
2020	Cremant d'Alsace 'Prélude', Domaine Gross (øko og bio)	199,-	159,-
2020	Racines Métisses, Laurent Barth (øko og bio)	130,-	104,-
LOIRE			
2020	La Roue qui Tourne, Marie Thibault (øko)	195,-	156,-
2020	Muscadet 'Fief des Coteaux', Vincent Caillé (øko og bio)	145,-	116,-
2021	La Chaussée Rouge, La Grange aux Belles (øko)	140,-	112,-
BEAUJOLAIS			
2021	En Roue Libre, Thibault Ducroux (øko)	145,-	116,-
RHÔNE			
2018	Côtes du Rhône, Elkjær-Amiel	145,-	116,-
2016	Lirac 'Baron Louis', Château de Montfaucon	199,-	159,-
SUD QUEST – CÔTES DE GASCOGNE			
2020	Vain de Rû, Dominique Andiran (øko)	145,-	116,-
LANGUEDOC			
2021	Trafalgar, Domaine Mamaruta (øko)	155,-	124,-

2

WINE COLLECTIVE

OM

Wine Collective driver Garagen Mårslet ud fra en drøm om et nærværende, autentisk og familiært sted hvor der er plads til alle. Wine Collective fører franske og andre terroirvine af høj kvalitet. Kig forbi standen og se, hvad der er åbent.

KONTAKT

Wine Collective

T +45 5151 8681
E info@winecollective.dk
W winecollective.dk

NOTER

3

ERIK SØRENSEN VIN

KONTAKT

Erik Sørensen Vin A/S
Fredensborg Kongevej 57
2980 Kokkedal

T +45 4346 9900
E bs@eriksoresensvin.dk
W eriksoresensvin.dk

KULTIVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS	GLAS
--------	-----------	------------	-----------------	------

LOIRE

2018	Clos de la Coulée de Serrant, Savennières - BIO	850,-	600,-	90,-
------	---	-------	--------------	------

BOURGOGNE

2018	Bouchard Père & Fils, Echezeaux Grand Cru	2.500,-	1.750,-	250,-
------	---	---------	----------------	-------

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
ALSACE			
2018	Kreydenweiss Riesling Duttonberg – BIO – u. sulfitter	325,-	225,-
2020	Zind-Humbrecht Riesling Roche Granitique – BIO	325,-	225,-
BORDEAUX			
2019	Château du Moulin, Haut-Medoc, José Sanfins	325,-	225,-
2018	Alto de Cantenac Brown Blanc (Fra Cru Classé)	375,-	275,-
BOURGOGNE			
2019	Michel Magnien, Fixin - ØKO	425,-	325,-
2020	Jean Fournier, Bourgogne Aligoté "Champ Forey" - ØKO	325,-	225,-
CÔTES DU RHÔNE			
2019	Domaine Fond Croze, Rasteau – ØKO	200,-	140,-
2017	Domaine Pierre Amadieu, Gigondas Pas de l'Aigle	350,-	225,-
LANGUEDOC			
2020	Jeff Carrel, A Vue du Nez Cabernet Franc – ØKO	150,-	120,-
2020	Jeff Carrel, Pas Vue Pas Pris Chardonnay – ØKO	150,-	120,-
LOIRE			
2021	Domaine Grosbois, Chinon La cuisine de ma Mère – ØKO	180,-	130,-
2020	Domaine Grosbois, Bourgueil Clos Henry - ØKO	175,-	125,-
SUD OUEST – GASGOGNE			
2017	Plaimont, Pacherenc du Vic-Bilh, St. Albert "Barriques d'Or"	250,-	175,-

4

BARE VIN

KONTAKT

BAREVIN
 Værkmestergade 25B
 8000 Aarhus C

T +45 3030 3966
 W barevin.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS	GLAS
RHÔNE				
2015	Châteauneuf du Pape Domaine St Patrice	499,95,-	400,-	75,-
2016	Côte Rôtie Maison Denuzière	499,95,-	400,-	75,-
CHAMPAGNE				
NV	A. Robert Ancrages Brut 1er Cru	469,95,-	400,-	50,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
NV	Arnaud Robert Brut Reserve	289,95,-	199,-
NV	A. Robert Alliance No. 16 Brut	339,95,-	269,-
NV	A. Robert Alliance No. 16 Rosé	379,95,-	319,-
RHÔNE			
2020	Côtes du Rhône "Les Portes Castelas" Grandes Serres	99,95,-	79,-
2019	Vacqueyras "Les Hautes Vacquières" Grandes Serres	159,95,-	129,-
2017	Châteauneuf du Pape "La Cour des Papes" Grandes Serres	299,95,-	229,-
2019	Crozes-Hermitage "Septentrionales" Maison Denuzière	169,95,-	129,-
BORDEAUX			
NV	Crémant de Bordeaux Brut Maison Blanche ØKO	<179,95,-	139,-
2015	l'Instant de Faugères Château Faugères	159,95,-	119,-
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
2019	Cersius Red IGP Alma Cersius	99,95,-	79,-
2020	Cersius White IGP Alma Cersius	99,95,-	79,-

5

MANSTED WINE

KONTAKT

Mansted Wine
Vestre Kvartergade 6
2650 Hvidovre

T +45 2972 7622
E jesper@mansted-wine.dk
W manstedwine.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG

PRODUCENT

WINEMARKET-PRIS

GLAS

SUD OUEST — MINERVOIS

2009 Vin de Table Rase — Vin de table Lauraire des Lys

400,-

75,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHABLIS			
2020	Chablis — Dessus la Carriere Domaine Gilbert Picq	219,-	189,-
2020	Chablis — Domaine Gilbert Picq	189,-	169,-
BOURGOGNE			
2019	Rully Les Petits Verdiers Château d'Etroyes Mercurey	219,-	189,-
2019	La Treille au Clocher, Château d'Etroyes Mercurey	239,-	210,-
2020	Beaujolais Blanc NATUR - Domaine Cheveau	159,-	129,-
2020	Mâcon-Solutr�-Pouilly "Sur le Mont" - Domaine Cheveau	169,-	149,-
2020	Pouilly-Fuissé- "Vers La Croix" Domaine Cheveau	249,-	219,-
SUD OUEST – MINERVOIS			
2019	Plaisir des Lys — Lauraire des Lys ØKO	159,-	129,-
2020	Loriza — Lauraire des Lys ØKO	169,-	139,-
BEAUJOLAIS			
2021	Beaujolais L'Ancien — Jean Paul Brun	129,-	109,-
2020	Morgon — Jean Paul Brun	169,-	149,-
2020	Cote de Brouilly - Jean Paul Brun	169,-	149,-
2020	Saint Amour — Jean Paul Brun	169,-	149,-
2020	Fleurie — Jean Paul Brun	199,-	179,-

6

CHAS E. VINHANDEL

KONTAKT

Chas. E. Vinhandel
Ellebjergvej 2
240 Risskov

T +45 3125 8202
E c.e.risskov@outlook.com
W chas-e.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
NV	“Albescent” Blanc de Blancs Grand Cru, Waris Hubert	359,-	299,-
CHABLIS			
2020	Chablis Vaillons, 1. Cru, Jean Collet (Øko)	299,-	249,-
2020	Chablis Montée de Tonnerre, 1. cru, Jean Collet	299,-	249,-
2020	Chablis Les Forêts, 1. Cru, Jean Collet (Øko)	299,-	249,-
LANGUEDOC-ROUSSILLON			
2020	Les Terrasses de Régis Boucabeille, Domaine Boucabeille	109,-	89,-
2020	Amethyst Rouge, Domaine Boucabeille (Øko/Natur)	189,-	159,-
2020	Les Orris, Domaine Boucabeille (Øko)	289,-	239,-
2017	Rivesaltes Ambré, Domaine Boucabeille (Øko)	219,-	179,-
TAVEL			
2021	Prima Donna Rosé, Domaine Maby	160,-	130,-
RHÔNE – LIRAC			
2021	Casta Diva Blanc, Domaine Maby	235,-	195,-
2020	Nessun Dorma, Domaine Maby	220,-	180,-
2018	Bel Canto, Domaine Maby	290,-	240,-

7

VINOVA

KONTAKT

Vinova
Finlandsvej 8
8700 Horsens

T +45 6092 9630
E martin@vinova.dk
W vinova.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
LOIRE – CHEVERNY			
2019	Clos des Cendres, Domaine de Montcy, Øko	195,-	155,-
LOIRE – MENETOU SALON			
2020	Blanc, Domaine Philippe Gilbert, bio	170,-	140,-
2020	Rouge Domaine Philippe Gilbert, bio	190,-	155,-
LOIRE – SANCERRE			
2020	La Tournebride, Domaine Vincent Gaudry, øko	250,-	200,-
LOIRE – MUSCADET			
2014	Clisson, Les Bêtes Curieuses, øko	180,-	150,-
LOIRE – CHINON			
2020	Grezeaux, Domaine Bernard Baudry, øko	205,-	175,-
LOIRE – BOURGEUIL			
2019	Franco de Porc, Domaine de la Chevalerie, bio	150,-	125,-
2011	Galichets, Domaine de la Chevalerie, bio	195,-	165,-
LOIRE – VOUVRAY			
2020	Vouvray Sec, Domaine du Clos Naudin	310,-	255,-
LOIRE – ANJOU			
2018	Layon – Coteaux du Layon, Domaine Belargus,	300,-	255,-

Alle vine kan købes til ovennævnte priser på vinova.dk til og med søndag!
Skriv "Winemarket" i kommentarfeltet og vi medsender en VINOVA proptrækker gratis!



PHILIPSON WINE

KONTAKT

PhilipsonWine
Kokkedal industripark 10
2980 Kokkedal

T +45 7022 6888
E support@philipsonwine.com
W philipsonwine.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
RHÔNE			
2020	Cuvée Philipson Blanc, Guigal	159,95,-	79,95,-
2016	Cuvée Philipson Rouge, Guigal	159,95,-	79,95,-
2020	Closerie de Vaudieu, Château de Vaudieu	219,95,-	149,95,-
2017	Le Quintessence Ventoux, Château Pesquié	194,95,-	119,95,-
BORDEAUX			
2014	Prieur de Meyney, Château de Meyney	299,95,-	149,95,-
2019	Château Lamothe-Cissac Cru Bourgeois, Château Lamothe-Cissac	159,95,-	89,95,-
BOURGOGNE			
2020	Bourgogne Blanc, Domaine du Mont Épin	159,95,-	99,95,-
2019	Chablis La Pierrelée, La Chablisienne	219,95,-	139,95,-
CHAMPAGNE			
NV	Carte D'OrBrut, Drappier	359,95,-	225,-

9

ALLEZ ALLEZ

KONTAKT

Allezallez
Sankt Peders Stræde 43
1453 København K

T +45 4292 8303
E vin@allezallez.dk
W allezallez.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
JURA			
2020	"Tradition" Vin du Mouterot (Øko)	150,-	800,-
2020	"Vielles Vignes" Vin du Mouterot (Øko)	190,-	1026,-
2021	"Pinot Noir" Vin du Mouterot (Øko)	190,-	1026,-
2016	"Les Pelerins" Georges Comte (Natur)	750,-	Udsolgt
BOURGOGNE			
2020	"Monthelie" Seiichi Saito (Øko)	475,-	Udsolgt
2018	"Celsius" (Øko)	250,-	1350,-
SAVOIE – BUGEY			
2020	"Comme ça" Grain par Grain (Natur)	325,-	Udsolgt
BORDEAUX			
2021	"Bordeaux" Arnaud Cassini (Øko)	150,-	800,-
2020	"Saint-Emilion" Arnaud Cassini (Øko)	250,-	1350,-

10

OTTO SUENSON

KONTAKT

Otto Suenson
 Gladsaxevej 356
 2860 Søborg

T +45 8888 7680
 E info@suenson.dk
 W ottosuenson.dk

NOTER

ÅRGANG

PRODUCENT

NORMALPRIS

WINEMARKET-PRIS

ALSACE

2008	Riesling, Domaine Bliemerose	189,-	159,-
2020	Pinot Blanc Tradition, SCHERB Bernard et Fils	129,-	105,-

BORDEAUX

2019	Château Belgrave Haut Medoc 5. cru	379,-	329,-
2016	Château Haut-Bages Monpelou Pauillac	349,-	299,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
BOURGOGNE			
2020	Bourgogne blanc, Florent Descombes	199,-	149,-
2020	Bourgogne Rouge, Seguin-Manuel	215,-	175,-
CHAMPAGNE			
2018	La Croix Maître Anne Champagne BdB, Bardiau	379,-	299,-
NV	Préface Champagne Brut, Bardiau	299,-	239,-
JURA			
NV	Cremant du Jura brut, Domaine Rolet	175,-	139,-
2016	Arbois Rouge Tradition, Domaine Rolet	165,-	129,-
2020	Arbois Blanc Savagnin Ouillé	199,-	159,-
LOIRE			
2021	Alcohol free Sauvignon blanc, J. de Villebois	99,-	85,-
2020	Reuilly blanc Les Demoiselles, Domaines Tatin	129,-	89,-
2020	Reuilly blanc Les Demoiselles, Domaines Tatin	129,-	89,-
2020	Quincy blanc Tremblay v.v., Domaines Tatin	175,-	139,-
2020	Chinon Rouge Amaranthe, Baudry Dutour	125,-	99,-
2021	L'Enjouée rouge, Domaine Ogereau	149,-	119,-
2021	Anjou En Chenin, Domaine Ogereau	169,-	139,-
2020	Savennières Blanc Clos Grand Beaupreau, Domaine Ogereau	295,-	249,-
RHÔNE			
2019	Nostre País blanc, Michel Gassier	145,-	115,-
2020	Nostre País rouge, Michel Gassier	145,-	115,-
2019	Châteauneuf-du-Pape, Ferrand	329,-	259,-

11

EXTRA BRUT VINIMPORT

KONTAKT

Extra Brut Vinimport ApS
Landsbygaden 16a
8870 Langå

T +45 8888 7680
E info@extrabrut.dk
W extrabrut.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
2017	Le Fruit de ma Passion, Vincent Charlot (bio)	435,-	1850,-
ALSACE			
2021	Mobylette, Domaine Muller-Koeberle (bio/natur)	235,-	960,-
2021	Matin-Fou, Christophe Lindenlaub (øko/natur)	200,-	810,-
2021	Ami Amis, Christophe Lindenlaub (øko/natur)	235,-	960,-
JURA			
2018	Tradition, Christelle et Gilles Wicky (øko/natur)	365,-	1500,-
BOURGOGNE			
2021	Punk's Pinot Dead, Domaine Delhomme (natur)	275,-	1140,-
BEAUJOLAIS			
2020	60% de Velours, Robin Goutallier (øko/natur)	215,-	870,-
LOIRE			
2021	Hey ! Un dernier côt?, Barbara Lebled (natur)	205,-	810,-
2020	Peau à peau – Chenin, Nicolas Arnou (øko/natur)	255,-	1050,-
RHÔNE			
2019	Mitan, Frederic Agneray (øko/natur)	270,-	1110,-

12

LAUDRUP VIN

KONTAKT

Laudrup Vin
 Mileparken 12
 2740 Skovlunde

T +45 4484 8086
 E ehandel@laudrupvin.dk
 W laudrup.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG

PRODUCENT

WINEMARKET-PRIS

GLAS

BOURGOGNE:

2020	Louis Latour Aloxé Corton	500,-	100,-
------	---------------------------	-------	-------

CHAMPAGNE:

2013	Milly Intemporelle Grand Cru Champagne	600,-	100,-
------	--	-------	-------

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
NV.	Mailly Brut Reserve Champagne Grand Cru	479,-	300,-
NV.	Mailly Delice Demi Sec Champagne Grand Cru	500,-	350,-
LOIRE			
2021	Dom. Rabichattes Pouilly-Fumé Les Loges	240,-	150,-
2021	Paul Cherrier Sancerre Blanc	280,-	200,-
BOURGOGNE			
2019	Louis Latour Pouilly Vinzelles En Paradis	298,-	200,-
2020	Louis Latour Chablis Chanfleure	280,-	200,-
2021	Louis Latour Bourgogne Rouge Cuvée Latour	200,-	150,-
2017	Louis Latour Montheilie 1er cru clos des Toisieres	500,-	395,-
RHÔNE			
2019	Bellane Côtes du Rhone Village Valreas (ØKO)	170,-	140,-
2019	Bellane Châteauneuf du Pape Urganien 1.14	650,-	400,-

13

BRDR. SCHMIDT VINHANDEL

KONTAKT

Brdr. Schmidt Vinhandel
Viby Centret
8260 Viby J

T +45 8614 9644
E viby@gladforvin.dk
W gladforvin.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	WINEMARKET-PRIS	GLAS
BORDEAUX			
2019	Alter Ego de Palmer, Margaux	595,00,-	99,00,-
2018	Château d'Armailhac, Pauillac 5.cru Classè	525,00,-	89,00,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
BORDEAUX			
2021	Sirius Bordeaux Blanc	99,-	90,-
2019	Sirius Bordeaux Rouge	99,-	90,-
2017	La Chapelle d'Ecurac, Medoc	99,-	90,-
2016	Château Suau, Cotes de Bordeaux	125,-	115,-
2019	Château Breillan, Haut-Medoc	119,-	110,-
2018	Château Balac, Haut-Medoc, Cru Bourgeois Superieur	159,-	145,-
2017	Château Belgrave, Haut-Medoc, 5. Cru Classè	369,-	329,-
2016	Clos des Jacobins, Saint-Emilion Grand Cru Classè	549,-	498,-

14

JUUL'S VINHANDEL

KONTAKT

Juuls Vin & Spiritus A/S
 Værnedamsvej 15
 1819 Frederiksberg

T +45 3331 1329
 E info@juuls.dk
 W juuls.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS
NORMANDIET			
NV	Comte Louis de Lauriston Cidre de Normandie Brut	59,-	47,-
NV	Comte Louis de Lauriston Cidre Poiré	99,-	79,-
RHÔNE (HVID)			
2021	Fayolle Crozes Hermitage Les Sens Blanc	210,-	167,-
2021	Fayolle Saint Peray Montis	239,-	191,-
2019	De Boisseyt Saint-Joseph Blanc Les Garipeeles	295,-	236,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
--------	-----------	------------	------------------------------

RHÔNE (RØD)

2020	Fayolle Crozes Hermitage Les Sens Rouge	179,-	143,-
2019	Fayolle Crozes Hermitage Les Pontaix	229,-	183,-
2020	Pierre Jean Villa Gamine VDP Rhodanniennes	219,-	175,-
2021	E. Jaume "A En Perdre le Soufre" Côtes du Rhône økologisk	189,-	151,-
2017	Domaine de Coyeux Gigondas Imperi	249,-	199,-
2018	Domaine de Coyeux Beaumes de Venise Thetys	149,-	119,-
2016	Domaine de Coyeux Beaumes de Venise les Cavares	189,-	151,-
2015	Domaine de Coyeux Beaumes de Venise les Cavares	189,-	151,-
2007	Domaine de Coyeux Beaumes de Venise les Cavares	219,-	175,-

LANGUEDOC-ROUSSILLON – BEAUMES DE VENISE

2016	Domaine de Coyeux Muscat Beaumes de Venise Elegans	169,-	135,-
2014	Domaine de Coyeux Muscat Beaumes de Venise Alegrio	199,-	149,-

BORDEAUX – (BOTRYTIS CINEREA/ÆDEL RÅD)

2017	Château Martillac Cuvee de l Armateur 2017	149,-	119,-
2018	Château des Ormes Sauternes 2018 (37,5CL)	139,-	111,-

LANGUEDOC-ROUSSILLON - RIVESALTES

	Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré 10 år	169,-	135,-
	Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré 20 år	249,-	199,-
	Arnaud de Villeneuve Rivesaltes Ambré 1988	399,-	319,-

COGNAC

	Pierre Ferrand Pineau des Charentes	189,-	151,-
--	-------------------------------------	-------	--------------

15

GROWER- CHAMPAGNE

KONTAKT

GrowerChampagne
Stokagervej 6F
8240 Risskov

T +45 3145 2170
E jbc@growerchampagne.dk
W growerchampagne.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG

PRODUCENT

WINEMARKET-PRIS

GLAS

CHAMPAGNE

2018	Nicolas Maillart Mont Martin 2018	595,-	75,-
2018	Julien Prélat Pinot Blanc Millésime 2018	650,-	75,-
2000 – 2014	Goutorbe-Bouillot Retrospective Chardonnay	650,-	75,-
NV	Elise Deschannes Absolue Terre (øko)	695,-	75,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
NV	Nicolas Maillart Extra Brut	350,-	295,-
NV	Julien Prélat Chantemerle	350,-	295,-
NV	Goutorbe-Bouillot Noir Coteaux	395,-	350,-
NV	Elise Deschannes Essentielle (øko)	395,-	350,-
NV	Nicolas Maillart Rosé	395,-	350,-
NV	Clandestin Austral	550,-	475,-
NV	Jeunaux-Robin Les Marnes Blanches (øko)	550,-	475,-
NV	Elise Deschannes Rosé des Riceys (øko)*	395,-	350,-
NV	Gourtorbe-Bouillot La Cabane des Pissottes (Coteaux Rouge)*	450,-	375,-

*stille vin

16

KNUD KJELLERUP / “MIT BOURGOGNE”

BOGEN OM DRØMMEN OM AT SKABE VIN
LANCERES PÅ WINEMARKET GOES FRENCH

Knud Kjellerup drømte ikke bare om at lave vin – han drømte om at lave god vin! Muligheden bød sig, da han i 1992 blev spurgt, om han ville overtage Domaine Albert Sounit i Rully – sammen med et par gode venner som partnere. Det blev en tur op ad bakke mod toppen, som han nu fortæller om i bogen ‘Mit Bourgogne’, der har premiere på Kjær & Sommerfeldts stand i Ridehuset.

Det er ikke bare en vinbog, men en 264 siders rejseberetning om en tur med masser af udfordringer, hårdt arbejde og læring, men også med stor nydelse og berigende bekendtskaber. Det er historien om danskeren,

der fik Bourgogne i blodet – fortalt af vinbonden selv med fotos af Torben Hjulmand som dokumentation for historien og områdets storhed. Det er fortællingen om drømmen, der blev til virkelighed. Så i virkeligheden handler bogen en hel del om vin.

Mød Knud Kjellerup, køb bogen og smag vinene hos Kjær & Sommerfeldt

WINE MARKET GOES FRENCH

NOTER



17

KJÆR SOMMERFELDT

KONTAKT

Kjær & Sommerfeldt
Skovvejen 2A
8000 Aarhus C

T +45 4110 7585
E aarhus@kogs.dk
W kjaersommerfeldt.dk

KULTVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	WINEMARKET-PRIS	GLAS
BOURGOGNE, ALBERT SOUNIT			
2020 Montagny 1. Cru - Vignes de 1928,		795,-	50,-
2018 Meursault 1. Cru - Les Charmes - Cuvée Albert Grivault		2150,-	125,-
HOSPICES DE BEAUNE			
2017 Hospices de Beaune, Rousseau Deslandes - Beaune 1. Cru,		1550,-	90,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
BOURGOGNE – MAISON ALBERT SOUNIT			
NV	Crémant de Bourgogne – Prestige Brut	175,-	125,-
NV	Crémant de Bourgogne – Chardonnay Brut	205,-	150,-
2019	Bourgogne Blanc – Les Vignes de la Roche	205,-	150,-
2020	Montagny Blanc – Le Pinnacle	259,-	200,-
2020	Montagny 1. Cru – Les Coères	275,-	200,-
2019	Rully Blanc – Les Saint-Jacques	359,-	265,-
2020	Bourgogne Rouge – Vieilles Vignes	229,-	175,-
2019	Rully Rouge – Les Bas des Chênes	335,-	250,-
2020	Mercurey Rouge – Vieilles Vignes	435,-	325,-
2020	Mercurey 1. Cru – Clos des Montaigus	515,-	400,-

THEIS VINE

KONTAKT

Theis Vine
Charlottenlund Stationsplads 7
2920 Charlottenlund

T +45 6266 1120
E kundeservice@theis-vine.dk
W theis-vine.dk

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
CHAMPAGNE			
NV	Brut Origine, Henri Mandois	299,95,-	279,95,-
2012	Cuveé Victor Brut, Henri Mandois	599,95,-	499,95,-
BOURGOGNE			
2020	Coteaux Bourguignons.Eclos des Abeilles, Domaine de Bellene	229,95,-	209,95,-
2020	Savigny les Beaune Blanc, Domaine de Bellene	349,95,-	299,95,-
2020	Côte de Nuits – Villages, Vieilles Vignes, Domaine de Bellene	349,95,-	269,95,-
ROUSSILLON			
2020	Oiseau Rare, Maury rouge sec, Domaine Mas Amiel (Bio)	239,95,-	219,95,-
2020	Vintage, Maury doux, Domaine Mas Amiel (Bio)	239,95,-	219,95,-

19

H.J. HANSEN VIN

KONTAKT

H.J. Hansen Vin
Marselis boulevard 173
8000 Aarhus

T +45 8693 4060
E aarhus@hjhansen.dk
W hjhansen-vin.dk

KULTIVINE — SALG AF SMAGEGLAS

NOTER

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS	GLAS
RHÔNE				
2018	Hermitage Rouge, Domaine des Tourettes delas	829,-	449,-	50,-
BOURGOGNE				
2017	Savigny-les-Beaune, Premier Cru, Aux Guettes, AOP	579,-	449,-	50,-
BORDEAUX				
2013	Château Plince, AOP Château Plince	429,-	349,-	40,-

ÅRGANG	PRODUCENT	NORMALPRIS	WINEMARKET-PRIS v. 6 FLASKER
RHÔNE			
2020	Côtes-du-Rhône, AOP	149,-	109,-
SYDFRANKRIG			
2021	Louis Andrieu Orange Amber, IGP (orange)	159,-	135,-
2019	La Cigaralle Blanc, AOP	179,-	150,-
2021	M de Minuty Rosé, AOP	179,-	149,-
BORDEAUX			
2020	Château Haut Selve Blanc, AOP	219,-	179,-
2018	Château Morillon, Grand Cru	199,-	149,-
LOIRE			
2020	Tuffeau Cuvée Les Pins, AOP, Bourgueil (natur)	219,-	175,-
BEAUJOLAIS			
2020	Fleurie, Cru Beaujolais	199,-	160,-

DANSK SOMMELIER UDDANNELSE

KONTAKT

Dansk Sommelier Uddannelse

T +45 5070 8026
E kontakt@dansksommelieruddannelse.dk
W dansksommelieruddannelse.dk

OM

Dansk Sommelier Uddannelse tilbyder vinkurser og sommelieruddannelse til private og HoReCa. På Winemarket kan du deltage i Dansk Sommelier Uddannelses blindsmagningskonkurrence og deltage i lodtrækningen om et 4-dages vinkursus til en værdi af 7500,-.

SOMMELIERUDDANNELSEN

Med sommelieruddannelsen får du en stærk faglig, praktisk og erhvervsrettet kompetenceprofil, som er målrettet til og efterspurgt i HoReCa og relaterede brancher. Undervisningen dækker alle verdens vigtige vinlande, druer og vinstile samt spiritus, cider, øl og alkoholfrie drikke. Du lærer om mad- og vinsammensætning og træner din smageteknik ved at smage flere end 400 vine og andre drikkevarer. Derudover har uddannelsen flere praksisorienterede moduler med fokus på arbejdet i restauranten, herunder service, præsentation af vin, dekantering og sammensætning af vinkort. Studiestart København: januar 2023. Studiestart Aarhus: august 2023

INTRODUKTION TIL VIN: 4-DAGES KURSUS

Er du ny i vinens verden? På dette kursus kommer vi lidt omkring det hele. Du lærer om vitikultur og vinifikation samt de vigtigste internationale druer og vinstile. Du øver smageteknik ved at smage dig gennem et udvalg af forskellige vine. Du får også lov at forsøge dig med blindsmagning. Du lærer om grundprincipperne inden for mad- og vinsammensætning, om praktisk håndtering af vin og meget mere. Kursusstart i Aarhus og København foråret 2023. Se datoer på vores hjemmeside.

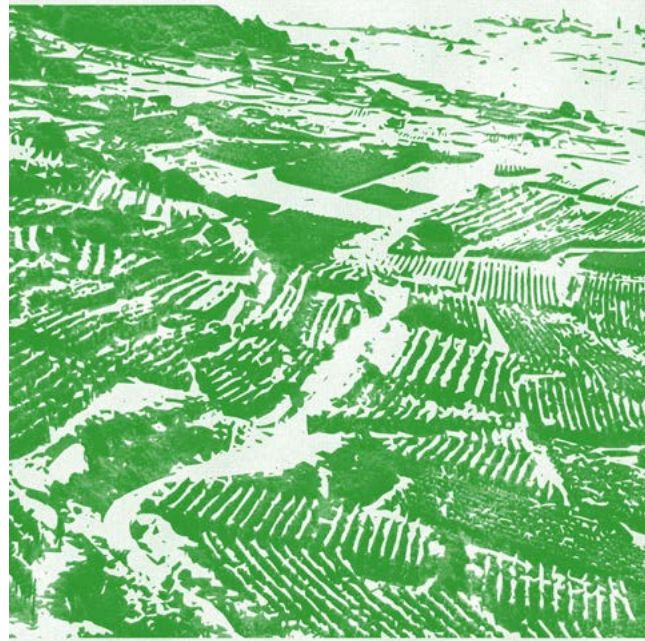
FORDYBELSE I VIN & ANDRE DRIKKEVARER: 8-DAGES KURSUS

Ved du allerede lidt om vin og ønsker du at fordybe dig mere i vinens verden? Mens det primære fokus er på vin, bevæger vi os på dette kursus også lidt uden for vinens verden. På kurset kan du udvide din horisont og gå i dybden med de vigtigste vinregioner i den gamle og nye verden samtidig med at du introduceres bl.a. til spiritus og øl. Læs mere om kurset på vores hjemmeside.



Tak for besøget!
Ses vi igen til Winemarket goes
Pinot lørdag d. 29. april 2023?

WINE MARKET



KØB DIN BILLET PÅ WINEMARKET.DK
EARLY BIRD KUN 265,-

goes Pinot