

**Winemarket**

**Goes Sparkling**  
Smagebog

**WINELAB**  
academy

**Kolofon**

**Winemarket**  
**Goes Sparkling**

Tekst  
Design

**Mads Jordansen**  
**Mathias Skafte**

Trykt på Svanemærket genbrugspapir  
Forbehold for trykfejl.

**WINELAB**

*Sabriel-flas*

## **Indhold**

Side 4

Side 6

Side 8

Side 16

**Prolog**

**Winelab Academy**

**Bobletyper**

**Smageguide**

1. **Vintage Only**
2. **Wine Collective Denmark**
3. **A Vinstouw**
4. **Korsholm Vin**
5. **Grapeland**
6. **Dinvinhandel.dk**
7. **GrowerChampagne**
8. **WineInVein**
9. **Ørnberg Vin**
10. **Saxtrup Vingård**
11. **Hideaway Vingaard**
12. **Rakkerpak Cider**
13. **By Stokkebye**
14. **Copenhagen Sparkling Tea Company**
15. **Coolwines.dk**
16. **Kjær & Sommerfeldt**
17. **Mr. Ruby**
18. **Andersen Winery**

Velkommen til Winemarket Goes Sparkling! Det er anden gang, at vi på Winemarket byder op til en boblende vinfest med *sparkling* vine. Første gang var i efteråret 2021. Du kan i dag opleve hele den kæmpestore bredde fra de helt klassiske områder som franske Champagne over tysk og østrigsk Sekt til nye og overbevisende opkomlinge fra Canada, Storbritannien, Danmark og sågar Brasilien. På de kommende sider kan du dykke ned i de mange forskellige typer og fremstillingsmåder, som dog alle har det til fælles, at de skaber boblende og berusende vin.

Vinhandlerne, som er med på dagens Winemarket, har taget noget af det bedste med fra deres sortiment. Tag en snak med dem ved bordene og hør om de mange gode historier bag vine, mens du smager dem. Husk at give plads til gæsterne bag dig, så alle kan få en god oplevelse. Og prøv også at udfordre dig selv og hinanden ved at smage vine, du måske ikke lige havde forestillet dig at skulle smage. Winemarket er jo netop muligheden for at gå lidt mere uden for skiven — og blive overrasket! Og støt gerne vinhandlerne ved at købe dine favoritter med hjem.

Thomas “Wildfooding” Laursen sælger urtecroissanter, hvis sulten skulle melde sig, mens Havnens Fiskehus byder på østers og caviar.

Så du er virkelig budt op til en boblende svingom med nogle af vinverdenens mest ombejlede dråber.

Winston Churchill, som var stor fan af god Champagne — og efter sigende drak mere en 42.000 flasker Pol Roger i sin levetid — udtrykte sin kærlighed til boblerne på denne måde: “I could not live without Champagne. In victory I deserve it. In defeat I need it!”

Ha’ en fantastisk dag og smagning  
Mads Jordansen

Fotograf: Torben Hjulmand / Moment Studio



**Bemærk:** Winelab Academy er flyttet ind på 19. sal i Danmarks højeste træhus "TRÆ", Kalkværksvej 5, Aarhus C.

**Lær alt om Chardonnay**

*8. maj 2025 kl. 19:00*

*Pris: 495 kr. + gebyr*

Oplev, lær og smag Chardonnay-druens mange udtryk og muligheder på dette temaspecifikke kursus hos Winelab Academy. Du kommer til at smage fantastisk Chardonnay.

**Lær alt om 10 røde druer**

*28. august 2025 kl. 19:00*

*Pris: 375 kr. + gebyr*

Her er kurset til dig, der elsker rødvin og gerne vil udvide din horisont og få viden og dybere forståelse af rødvin med udgangspunkt i 10 vine, som du skal smage på dette kursus i Winelab Academy.

**Lær alt om 10 hvide druer**

*20. august 2025 kl. 19:00*

*Pris: 375 kr. + gebyr*

Her er hvidvinskurset til dig, der elsker hvidvin og gerne vil udvide din horisont og få viden og dybere forståelse af hvidvin med udgangspunkt i 10 vine, som du skal smage på dette kursus i Winelab Academy.

**Winelab Academy Basic – Lær alt om vin**

*Tre kursusaftener*

*16., 23. og 30. september 2025 kl. 19:00*

*Pris: 1.475 kr. + gebyr*

Her er grundkurset til dig, der vil have en dybere forståelse af vin, blive bedre til at smage og sætte ord på oplevelsen samt udvide din viden om verdens vigtigste vinområder

**Lær alt om 10 hvide druer**

8. oktober 2025 kl. 19:00

Pris: 375 kr. + gebyr

Her er hvidvinskurset til dig, der elsker hvidvin og gerne vil udvide din horisont og få viden og dybere forståelse af hvidvin med udgangspunkt i 10 vine, som du skal smage på dette kursus i Winelab Academy.

**Lær alt om Pinot Noir**

9. oktober 2025 kl. 19:00

Pris: 495 kr. + gebyr

Kom med på en opdagelsesrejse gennem Pinot Noirs vidunderligt varierede verden – fra Champagne og Bourgogne i Frankrig til Nahe i Tyskland og videre til de oversøiske vinregioner.

**Lær alt om tysk vin**

To kursusaftener

21. og 28. oktober 2025 kl. 19:00

Pris: 975 kr. + gebyr

Dette kursus er perfekt for dig, der ønsker et “deep dive” ned i vin fra ét af verdens mest fascinerende vinlande, Tyskland. I en blanding af teoretisk og involverende undervisning og praktiske smagninger lærer du om Tyskland som vinland, deres vinstile, druer og 13 forskellige vinområder.

**Lær alt om 10 røde druer**

11. november 2025 kl. 19:00

Pris: 375 kr. + gebyr

Her er kurset til dig, der elsker rødvin og gerne vil udvide din horisont og få viden og dybere forståelse af rødvin med udgangspunkt i 10 vine, som du skal smage på dette kursus i Winelab Academy.

**Lær alt om bobler**

12. november 2025 kl. 19:00

Pris: 450 kr. + gebyr

Har du lyst til at få en mere grundlæggende forståelse af mousserende vin? Udvid din boblevinhorisont og få et dybere kendskab til verdens vigtigste typer af bobler?



### Champagne

Alle tiders mest berømte bobler fra Champagnedistriktet 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 flaske-toppen 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, inden flasken lukkes med den klassiske champagneprop. 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.

## 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 have sødmegrader på samme måde som Champagne. Der er ti appellationer for Crémant, og druesorter og stilarter varierer 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 desuden 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 re Charmat-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.

## **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 nok 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.

## **British Sparkling Wine**

Mousserende vin fra Storbritannien, 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 slægter da også Champagne meget på: Kalkholdig jordbund og køligt klima. Størstedelen af den engelske mousserende vin fremstilles i Kent, Hampshire, Sussex og Surrey.

## **Nova Scotia — Canada**

Nova Scotia, som er placeret på Canadas østkyst, er blevet kendt for sine elegante mousserende vine. Det kølige, maritime klima med stærk indflydelse fra Atlanterhavet giver lange vækstsæsoner, høj naturlig syre og lavt sukkerindhold – ideelt til bobler. Jordbunden varierer med sandsten, skifer og kalk, som bidrager til vinens finesse og mineralitet. De mest anvendte druer er L'Acadie Blanc (en lokal krydsning), Chardonnay og Pinot Noir – alle druer, der trives i kølige klimaer og bruges i traditionel flaskegæring. Resultatet er friske, præcise og komplekse mousserende vine med smagsnoter af citrus, grønne æbler, hvide blomster og ofte en let saltet eller røget mineralisk kant. Nova Scotia bobler er stadig et nicheprodukt, men deres kvalitet vækker international opsigt.

## Dansk Mousserende Vin

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, L'Acadie Blanc, Rondo og endda Pinot Noir og Chardonnay bliver plantet i disse år.

## Dansk Mousserende Frugtvín

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 frugtvín 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. Især bobler giver god mening grundet det høje indhold af frugtsyre. Dansk frugtvín gennemgår i disse år en markant kvalitetsmæssig udvikling og har derfor helt berettiget en høj stjerne både hos vinelskere og på restauranter i ind- og udland.

## 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 kuldioxiden 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.

# Smage

---

# eguide

---

# 1. Vintage Only

Kontakt: Brydegårdsvej 8a, 5700 Svendborg

T: 2175 9010  
E: [henrik@vintageonly.dk](mailto:henrik@vintageonly.dk)  
W: [vintageonly.dk](http://vintageonly.dk)



| Vin                                          |                                           | Normalpris | Winemarket-pris |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Pet Nat</b>                               |                                           |            |                 |
| 2022                                         | Lluvia, Bodegas Sentencia (øko)           | 200,-      | 150,-           |
| NV                                           | Pet Nat, Domaine Marie de Louvoy (øko)    | 260,-      | 200,-           |
| <b>Cava</b>                                  |                                           |            |                 |
| NV                                           | Cava Sador Brut Nature, U Mês U (øko)     | 170,-      | 125,-           |
| NV                                           | Cava Deneb Brut Nature, Brut Nature (øko) | 185,-      | 140,-           |
| <b>Crémant de Bourgogne, Marie de Louvoy</b> |                                           |            |                 |
| NV                                           | Carte Noire Extra Brut                    | 300,-      | 225,-           |
| NV                                           | Prestige VV, Extra Brut                   | 350,-      | 275,-           |
| NV                                           | Val Boucle Brut Nature                    | 375,-      | 300,-           |
| <b>Champagne, Gallimard</b>                  |                                           |            |                 |
| NV                                           | Brut, Reserve                             | 350,-      | 275,-           |
| NV                                           | Extra Brut, Les Meurgers, Galli           | 400,-      | 300,-           |
| 2017                                         | Champagne Prestige Millesime              | 450,-      | 350,-           |

## 2. Wine Collective Denmark

Kontakt: Sofienlystvej 17, 8340 Malling

T: 5151 8681

E: anders@winecollective.dk

W: winecollective.dk



Vin

Winemarket-pris

### Alkoholfri

|    |                                                                     |       |
|----|---------------------------------------------------------------------|-------|
| NV | Sparkling tea Green, Pettersson & Munthe, Skåne                     | 150,- |
| NV | Sparkling tea Chai-lavender, Pettersson & Munthe, Skåne             | 150,- |
| NV | Sparkling tea Oolong Bergamot, Pettersson & Munthe, Skåne (the Can) | 35,-  |
| NV | Oh My Grape, Fair'n'Green, Juwel, Rheinland-Pfalz (Alsheim)         | 95,-  |

### Sekt, Secco, Brut, Metodo Classico di Qualità

|    |                                                                  |       |
|----|------------------------------------------------------------------|-------|
| NV | Riesling Sekt Brut, Weingut Winter, Rheinhessen (Dittelsheim)    | 195,- |
| NV | Riesling Sekt Brut, Knebelbrüder, Terrassenmosel (Winningen)     | 175,- |
| NV | Sauvignon Blanc Sekt Brut, Oliver Zeter, Pfalz (Neustadt-Haardt) | 150,- |
| NV | Zerò Grande Cuvée Sekt, Oliver Zeter, Pfalz (Neustadt-Haardt)    | 280,- |
| NV | Müllerchen Secco, Hungermüller, Rheinhessen (Dittelsheim)        | 100,- |
| NV | Blanc de Rouge, Hartmann Donà, Alto Adige (Mitterberg)           | 200,- |

### 3. A Vinstouw

Kontakt: Lundvej 8, 7400 Herning

T: 97121416  
E: [vin@a-vinstouw.dk](mailto:vin@a-vinstouw.dk)  
W: [a-vinstouw.dk](http://a-vinstouw.dk)



| Vin              |                                                        | Pris  |
|------------------|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>Cava</b>      |                                                        |       |
| 2021             | Reserva, Pago De Tharsys (øko)                         | 219,- |
| 2018             | Gran Reserva, Pago De Tharsys (øko)                    | 299,- |
| 2019             | Tharsys X, Pago De Tharsys (øko)                       | 639,- |
| <b>Champagne</b> |                                                        |       |
| NV               | Extra Brut, Champagne Lombard                          | 419,- |
| NV               | Blanc de Blanc Brut Nature, Champagne Lombard          | 419,- |
| NV               | Cramant Brut Nature, Champagne Lombard                 | 649,- |
| NV               | Verzanay Les Correettes Brut Nature, Champagne Lombard | 799,- |
| NV               | Rosé Extra Brut, Champagne Lombard                     | 379,- |
| NV               | Verzanay Les Marquises Rosé Brut Nature, Champagne     | 799,- |

## 4. Korsholm Vin

Kontakt: Thulevej 4 5210, Odense NV

T: 2924 4623

E: [jimmi@korsholm-vin.dk](mailto:jimmi@korsholm-vin.dk)

W: [korsholm-vin.dk](http://korsholm-vin.dk)



| Vin                                     |                                     | Normalpris | Winemarket-pris |
|-----------------------------------------|-------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Cava, Spanien</b>                    |                                     |            |                 |
| NV                                      | Flama d'Or Castell d'Or Brut Nature | 100,-      | 79,-            |
| NV                                      | Flama d'Or Castell d'Or Brut Rosé   | 100,-      | 79,-            |
| <b>British Sparkling, Kent, England</b> |                                     |            |                 |
| 2020                                    | Gusbourne Brut                      | 450,-      | 350,-           |
| 2017                                    | Gusbourne Rosé                      | 475,-      | 375,-           |
| 2019                                    | Gusbourne, Blanc de Blancs          | 500,-      | 399,-           |
| <b>Champagne</b>                        |                                     |            |                 |
| NV                                      | Delahie Brut                        | 300,-      | 250,-           |
| NV                                      | Les Cedres Le Gallais               | 400,-      | 299,-           |
| <b>Nova Scotia, Canada</b>              |                                     |            |                 |
| 2018                                    | Brut Nature Benjamin Bridge         | 250,-      | 199,-           |
| 2018                                    | Brut Nature Rosé Benjamin Bridge    | 250,-      | 199,-           |
| <b>Ontario, Canada</b>                  |                                     |            |                 |
| NV                                      | Brut Henry of Pelham                | 250,-      | 199,-           |

# 5. Grapeland

Kontakt:      Rosensgade 30, 8000 Aarhus C

T:                2011 9988

E:                charite@grapeland.dk

W:                grapeland.dk



| Vin                                        |                                                                                           | Normalpris | Winemarket-pris |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Celler Parató, Cava Guarda Superior</b> |                                                                                           |            |                 |
| NV                                         | Cava Brut Reserva, min. 18 mdr. (øko)<br>Macabeu, Xarel.lo, Parellada & Chardonnay        | 139,-      | 118,-           |
| NV                                         | Cava Brut Nature Reserva, min. 24 mdr. (øko)<br>Macabeu, Xarel.lo, Parellada & Chardonnay | 149,-      | 126,-           |
| 2018                                       | Cava Ática Extra Brut Gran Reserva, min. 30 mdr. (øko)<br>Xarel.lo & Chardonnay           | 179,-      | 152,-           |
| NV                                         | Cava Ática Extra Brut Rose Reserva, min. 18 mdr. (øko)<br>Pinot Noir & Chardonnay         | 179,-      | 152,-           |

| Vin                                                       |                                                                                       | Normalpris | Winemarket-pris |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Celler Carles Andreu, Cava Guarda Superior</b>         |                                                                                       |            |                 |
| 2022                                                      | Cava Brut Reserva, min. 22 mdr. (øko)<br>Parellada, Macabeu & Xarel.lo                | 139,-      | 118,-           |
| 2022                                                      | Cava Brut Nature Reserva, min. 22 mdr. (øko)<br>Parellada, Macabeu & Xarel.lo         | 149,-      | 126,-           |
| 2021                                                      | Cava Brut Nature, Gran Reserva, min. 32 mdr. (øko)<br>Macabeu, Xarel.lo & Parellada   | 189,-      | 160,-           |
| 2020                                                      | Cava Brut Nature Barrica, Gran Reserva, min. 44 mdr.<br>Macabeu, Xarel.lo & Parellada | 239,-      | 203,-           |
| 2022                                                      | Cava Rosat Brut Reserva, min. 22 mdr. (øko)<br>Trepát                                 | 149,-      | 126,-           |
| <b>Bodegas Mas Que Vinos, Espumoso Método Tradicional</b> |                                                                                       |            |                 |
| NV                                                        | Perlas de Otoño, Brut Nature, min. 18 mdr.<br>Cencibel (Tempranillo ) & Garnacha      | 189,-      | 160,-           |

## 6. Dinvinhandel.dk

Kontakt: Østre Boulevard 29, 8930, Randers NØ

T: 7222 4998

E: [kunderservice@dinvinhandel.dk](mailto:kunderservice@dinvinhandel.dk)

W: [dinvinhandel.dk](http://dinvinhandel.dk)



| Vin                             |                                        | Normalpris | Winemarket-pris |
|---------------------------------|----------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Champagne</b>                |                                        |            |                 |
| NV                              | Brut Royal, Pommery                    | 499,-      | 450,-           |
| <b>Engelske bobler</b>          |                                        |            |                 |
| NV                              | Louis Pommery Brut                     | 399,-      | 299,-           |
| <b>Danske bobler fra Røsnæs</b> |                                        |            |                 |
| 2021                            | Muscaris Extra Brut, RøS               | 399,-      | 199,-           |
| 2019                            | Pinot Noir, Brut, RøS                  | 499,-      | 399,-           |
| <b>Franske bobler</b>           |                                        |            |                 |
| NV                              | Pierlant Sparkling Wine Brut           | 149,-      | 110,-           |
| NV                              | Pierlant Sparkling Wine Demi-Sec       | 149,-      | 110,-           |
| <b>Brasilianske bobler</b>      |                                        |            |                 |
| NV                              | Brut 130 Blanc de Blancs, Casa Valduga | 349,-      | 299,-           |
| NV                              | Brut 130, Casa Valduga                 | 339,-      | 279,-           |
| NV                              | Sparkling Sur Lie Rosé, Casa Valduga   | 229,-      | 179,-           |
| <b>Cava</b>                     |                                        |            |                 |
| 2021                            | Serendipia Cava Reserva                | 229,-      | 179,-           |
| <b>Søde Italienske bobler</b>   |                                        |            |                 |
| 2024                            | Rosa Regale Brachetto d'Acqui, Banfi   | 229,-      | 179,-           |

## 7. GrowerChampagne

Kontakt: Stokagervej 6F, 8240 Risskov

T: 3145 2170

E: [jbc@growerchampagne.dk](mailto:jbc@growerchampagne.dk)

W: [growerchampagne.dk](http://growerchampagne.dk)



| Vin                                                                                                       | Normalpris | Winemarket-pris |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Nicolas Maillart, Montagne de Reims, Champagne</b><br>NV            Platine (PN+CH+M)                  | 395,-      | 350,-           |
| <b>Domaine d'Helene, Côte de Blancs, Champagne</b><br>NV            Vertus (CH)                           | 495,-      | 425,-           |
| <b>Dehours et Fils, Vallée de la Marne, Champagne</b><br>NV            Oeil de Perdrix (M, CH, PN)        | 495,-      | 425,-           |
| <b>Clandestin, Côte des Bar, Champagne</b><br>2022        Boréal (PN)                                     | 650,-      | 575,-           |
| <b>Jean Servagnat, Montagne de Reims, Champagne</b><br>NV            Les Galipes de Coulommès (M, CH, PN) | 450,-      | 395,-           |

Bemærk, at vi pga. den store efterspørgsel på vores champagner kun har mulighed for at tage et begrænset antal flasker med til Winemarket. Derfor kan du opleve, at vi løber tør for enkelte champagner i løbet af de to sessioner.

OBS. Vi giver mulighed for køb af kultchampagner by the glass på dagen. Spørg os for en liste.

## 8. WineInVein

Kontakt: Mosegårdsvej 1, 3480 Fredensborg

T: 4086 8486

E: [kontakt@wineinvein.com](mailto:kontakt@wineinvein.com)

W: [wineinvein.com](http://wineinvein.com)



| Vin                                                                    | Pris  |
|------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Champagne</b>                                                       |       |
| NV (2013) Cuvée Reserve Brut Sauvage, Charlot Père & Fils (øko/natur)  | 368,- |
| 2010 Pinot Noir Brut Sauvage, Charlot Père & Fils (øko/natur)          | 698,- |
| 2010 Chardonnay Brut Sauvage, Charlot Père & Fils (øko/natur)          | 698,- |
| NV (2010) Pinot Meunier Brut Sauvage, Charlot Père & Fils (øko/natur)  | 698,- |
| <b>Alsace</b>                                                          |       |
| NV (2020) Crémant Blanc, Domaine Huttard, Brut Sauvage (øko/natur)     | 198,- |
| <b>Loire</b>                                                           |       |
| 2019 Méthode Traditionnelle Rosé Pinot Noir, Val de Barges (øko/natur) | 218,- |
| <b>Costières du Gard</b>                                               |       |
| 2020 Pet Nat, Domaine de Rapatel, (øko/natur)                          | 238,- |
| <b>Cava</b>                                                            |       |
| 2022 Misteriós Xarel·lo, El Jardí dels Sentits (øko/natur)             | 198,- |
| 2021 BB Rosat, El Jardí dels Sentits (øko/natur)                       | 198,- |
| 2017 Artemisa, El Jardí dels Sentits (øko/natur)                       | 268,- |
| 2012 Viblioteca Familiar, El Jardí dels Sentits, (øko/natur)           | 448,- |
| <b>Mosel</b>                                                           |       |
| NV Riesling Sekt TR, Weingut Kirsten (øko/natur)                       | 198,- |
| NV Pinot Sekt TR, Weingut Kirsten (øko/natur)                          | 198,- |
| NV ('15, '16) Helden Sekt TR (øko/natur)                               | 248,- |

# 9. Ørnberg Vin

Kontakt: Drusbjergvej 2, 4583 Sj. Odde

T: 2448 8468  
E: info@oernbergvin.dk  
W: oernbergvin.dk/shop



| Vin                                            | Normalpris | Winemarket-pris |
|------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Perlende Vin</b>                            |            |                 |
| 2024 Perle, Perlende vin                       | 235,-      | 200,-           |
| <b>Mousserende — flaskegæret Blanc de Noir</b> |            |                 |
| 2021 Pinot Brut                                | 495,-      | 420,-           |
| <b>Hvidvin gæret på stål</b>                   |            |                 |
| 2024 Jørgen                                    | 235,-      | 200,-           |
| <b>Hvidvin spontangæret på fad</b>             |            |                 |
| 2024 Paulus                                    | 355,-      | 302,-           |
| <b>Dessertvin</b>                              |            |                 |
| 2023 Mynster                                   | 360,-      | 305,-           |

## 10. Saxtrup Vingaard

Kontakt: Sakstrupvej 101, Bjergby, 9800 Hjørring

T: 3024 3799

E: [vingaard@saxtrup.dk](mailto:vingaard@saxtrup.dk)

W: [saxtrup.dk](http://saxtrup.dk)



Vin

Pris

### **PetNat**

2023 NORDLYS (øko)

275,-

### **Hvidvin**

2023 NORDSOL (øko)

250,-

### **Metode Traditionelle (mousserende)**

2023 NORDSTJERNE (øko)

400,-

# 11. Hideaway Vingård & Figenarboret

Kontakt:      Storemosevej 18, 4944 Fejø

T:                2463 4745

E:                karin@hideaway.dk

W:                hideawayvingaard.dk



| Vin                                                                | Normalpris | Winemarket-pris |
|--------------------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Frizzante — Perlevin (hvid)</b>                                 |            |                 |
| 2024        "Blå Gæs" (Orion, Phönix)                              | 265,-      | 240,-           |
| <b>Frizzante — Perlevin (rosé)</b>                                 |            |                 |
| 2024        "Røde Gæs" (Rondo, Bolero, Cabernet Corits, Reberger)  | 265,-      | 240,-           |
| <b>Hvidvin</b>                                                     |            |                 |
| 2023        "Gåsefod Late Harvest" – Solaris                       |            | 275,-           |
| 2023        "Vingesus" (Sauvignier Gris, Solaris)                  |            | 285,-           |
| <b>Rødvin</b>                                                      |            |                 |
| 2022        "Sommergås" (Rondo, Bolero, Cabernet Cortis, Reberger) |            | 295,-           |
| <i>Vinene er produceret på certificerede økologiske druer</i>      |            |                 |

## 12. Rakkerpak Cider

Kontakt: Marianevej 24, 7800 Skive

T: 4023 0023  
E: rakkerpakcider@gmail.com  
W: rakkerpakcider.dk



| Vin                                         |                  | Normalpris | Winemarket-pris |
|---------------------------------------------|------------------|------------|-----------------|
| <b>Cider, Pét-Nat (natur)</b>               |                  |            |                 |
| 2023                                        | Ingrid Marie     | 160,-      | 145,-           |
| 2024                                        | Stille September | 160,-      | 145,-           |
| 2024                                        | Pét-Nat Pære     | 160,-      | 145,-           |
| <b>Cider, Méthode Traditionelle (natur)</b> |                  |            |                 |
| 2023                                        | Belle de Boskoop | 199,-      | 185,-           |
| 2023                                        | Filippa          | 199,-      | 185,-           |
| 2023                                        | Ingrid på Eg     | 199,-      | 185,-           |
| 2023                                        | Aronia og Æble   | 199,-      | 185,-           |

# 13. By Stokkebye

Kontakt: Kertemindevej 181, 5800 Nyborg

T: 5130 1125  
E: [info@bystokkebye.com](mailto:info@bystokkebye.com)  
W: [bystokkebye.com](http://bystokkebye.com)



| Vin                    |                                           | Normalpris | Winemarket-pris v. 6 flasker |
|------------------------|-------------------------------------------|------------|------------------------------|
| <b>Mousserende vin</b> |                                           |            |                              |
| 2021                   | Stella, L'Acadie Blanc & Johanniter (øko) | 449,-      | 405,-                        |
| 2021                   | Stella Mary, Pinot Noir (øko)             | 549,-      | 495,-                        |
| <b>Hvidvin</b>         |                                           |            |                              |
| 2023                   | Frank, Solaris (øko)                      | 249,-      | 225,-                        |
| 2023                   | Liva, Solaris (øko)                       | 349,-      | 315,-                        |
| <b>Blanc de Noirs</b>  |                                           |            |                              |
| 2023                   | Coco, Pinot Noir (øko)                    | 269,-      | 245,-                        |

## 14. Copenhagen Sparkling Tea Company

Kontakt: Havnegade 29, 1058 København K

T: 9396 9632  
E: [des@sparklingtea.co](mailto:des@sparklingtea.co)  
W: [sparklingtea.co](http://sparklingtea.co)



| Vin                                                | Størrelse | Normalpris | Winemarket-pris |
|----------------------------------------------------|-----------|------------|-----------------|
| <b>Alkoholfri</b>                                  |           |            |                 |
| NV "LYSERØD" 0%, Copenhagen Sparkling Tea          | 37,5cl    | 89,95      | 79,-            |
| NV "LYSEGRØN" 0% Copenhagen Sparkling Tea          | 37,5cl    | 89,95      | 79,-            |
| NV "BLÅ" 0% Copenhagen Sparkling Tea               | 37,5cl    | 89,95      | 79,-            |
| <b>Smagepakke 1 af hver variant inkl. mulepose</b> |           |            | 225,-           |
| NV "LYSERØD" 0% Copenhagen Sparkling Tea           | 75cl      | 159,95     | 139,-           |
| NV "LYSEGRØN" 0% Copenhagen Sparkling Tea          | 75cl      | 159,95     | 139,-           |
| NV "BLÅ" 0% Copenhagen Sparkling Tea               | 75cl      | 159,95     | 139,-           |
| <b>Lav-alkohol</b>                                 |           |            |                 |
| NV "GRØN" 5% Copenhagen Sparkling Tea              | 75cl      | 159,95     | 139,-           |
| NV "RØD" 5% Copenhagen Sparkling Tea               | 75cl      | 159,95     | 139,-           |

## 15. Coolwines

Kontakt: Fiskergangen 12b, 9990 Skagen

T: 3132 1648  
E: [vinklub@coolwines.dk](mailto:vinklub@coolwines.dk)  
W: [coolwines.dk](http://coolwines.dk)



Brug koden **"WM"** for at få nævnte Winemarket pris  
= 15% yderligere rabat. Gælder til 10/5/25

Brug også koden og få 15% rabat på alle øvrige  
produkter hos coolwines.dk!

| Vin                                                       | Normalpris | Winemarket-pris |
|-----------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Knewitz, Rheinhessen, Tyskland (Øko)</b>               |            |                 |
| 2021 Chardonnay Brut Nature                               | 265,-      | 203,-           |
| <b>Corvers-Kauter, Rheingau, Tyskland (Øko)</b>           |            |                 |
| 2023 Secco Rosé                                           | 139,-      | 106,25          |
| <b>Corvers-Kauter, Rheingau, Tyskland (Øko)</b>           |            |                 |
| 2018 Blanc de Noir "Höllenberg"                           | 279,-      | 211,-           |
| <b>Vilmart, Champagne, Frankrig</b>                       |            |                 |
| NV Grand Cellier, Brut (80% Chardonnay & 20 % Pinot Noir) | 559,-      | 424,-           |
| <b>Poulet, Rhoné, Frankrig</b>                            |            |                 |
| NV Clairette de Die Tradition 8,5% alk                    | 139,-      | 106,25          |
| <b>Bervini, Veneto, Italien</b>                           |            |                 |
| NV Prosecco DOC Extra Dry Millesimato (øko)               | 149,-      | 114,75          |
| <b>Ambrossini, Franciacorta, Italien</b>                  |            |                 |
| 2020 Chardonnay "Satèn"                                   | 249,-      | 191,25          |
| <b>Soto y Manrique, Spanien</b>                           |            |                 |
| 2019 Inat ( <i>Grenache "rosé" som Pet-Nat</i> )          | 195,-      | 106,25          |
| <b>Hauksson Weine, Aargau, Schweiz (Natur)</b>            |            |                 |
| NV Hvitur Wermut "PetNat"                                 | 385,-      | 327,-           |
| <b>Corvers-Kauter, Rheingau, Tyskland (Øko)</b>           |            |                 |
| NV Zero Hero (Alkoholfri Riesling bobler)                 | 149,-      | 114,75          |

## 16. Kjær & Sommerfeldt

Kontakt: Skovvejen 2A, 8000 Aarhus C

T: 4110 7585  
E: aarhus@kogs.dk  
W: kogs.dk



| Vin                                                |                                                        | Normalpris | Winemarket-pris        |
|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|------------|------------------------|
| <b>Crémant de Bourgogne — Maison Albert Sounit</b> |                                                        |            |                        |
| NV                                                 | Caprice — Blanc de Blancs Brut, Bourgogne              | 159,-      | 100,-                  |
| NV                                                 | Caprice — Blanc de Blancs Demi-Sec                     | 159,-      | 100,-                  |
| NV                                                 | Caprice — Rosé Brut, Bourgogne                         | 159,-      | 100,-                  |
| NV                                                 | Caprice — Rosé Demi-Sec, Bourgogne                     | 159,-      | 100,-                  |
| NV                                                 | Crémant de Bourgogne — Prestige Demi-Sec               | 199,-      | 150,-                  |
| NV                                                 | Crémant de Bourgogne — Prestige Brut                   | 199,-      | 150,-                  |
| NV                                                 | Châtaignier Brut — Rosé                                | 225,-      | 180,-                  |
| NV                                                 | Crémant de Bourgogne Blanc de Blanc                    | 235,-      | 180,-                  |
| NV                                                 | Crémant de Bourgogne — Blanc de Noirs Brut             | 235,-      | 180,-                  |
| <b>Crémant de Jura</b>                             |                                                        |            |                        |
| NV                                                 | Fumey Chatelain                                        | 285,-      | 200,-                  |
| <b>Crémant d'Alsace</b>                            |                                                        |            |                        |
| NV                                                 | Charles Frey, Brut Nature                              | 229,-      | 180,-                  |
| NV                                                 | Champagne Chavost — Blanc d'Anniversaire — Brut Nature |            | 100,- (15cl smageglas) |
| NV                                                 | Champagne Chavost — Blanc d'Anniversaire — Brut Nature | 695,-      | 600,-                  |

## 17. Mr Ruby

Kontakt: Langdalsvej 75, 8220 Brabrand

T: 4038 3230  
E: [vin@mr-ruby.dk](mailto:vin@mr-ruby.dk)  
W: [www.mr-ruby.dk](http://www.mr-ruby.dk)



| Vin                       |                                                          | Normalpris | Winemarket-pris |
|---------------------------|----------------------------------------------------------|------------|-----------------|
| <b>Weingut Jülg</b>       |                                                          |            |                 |
| 2024                      | Riesling vom Kalk                                        | 199,-      | 149,- v/3 stk   |
| 2023                      | Riesling Springberg 1G                                   | 349,-      |                 |
| 2023                      | Chardonnay Schweigen                                     | 349,-      |                 |
| 2021                      | Spätburgunder Schweigen                                  | 299,-      |                 |
| NV                        | Crémant Brut, Jean-Fritz                                 | 249,-      |                 |
| NV                        | Crémant Rosé Brut, Jean-Fritz                            | 249,-      |                 |
| 2020                      | Blanc de Noir Brut                                       | 499,-      |                 |
| <b>Diverse tyske sekt</b> |                                                          |            |                 |
| NV                        | Riesling Sekt Extra Dry, Wachtenburg, Pfalz              | 149,-      | 119,- v/3 stk   |
| 2020                      | Blanc de blanc sekt, Brut Nature, Weingut Franzen, Mosel | 299,-      |                 |
| 2021                      | Riesling Cremant Brut, Reverchon, Saar                   | 279,-      |                 |
| 2019                      | Pinot Rosé Brut Nature, Gebrüder Mathis                  | 299,-      |                 |
| 2020                      | Blanc de Noir Brut, Griesel & Co, Hessische Bergstrasse  |            |                 |
| 2019                      | Rosé Extra Brut, Griesel & Co. Hessische Bergstrasse     | 399,-      |                 |
| <b>Klitgaard, Fyn</b>     |                                                          |            |                 |
| 2021                      | Assemblage, Brut Nature                                  | 595,-      |                 |
| 2023                      | Pet naTour                                               | 349,-      |                 |
| 2023                      | Pinot Noir Précocé Nature                                | 595,-      |                 |

## 18. Andersen Winery

Kontakt: Vrinners Bygade 45, 8420 Knebel

T: 31 10 9005

E: [info@andersenwinery.dk](mailto:info@andersenwinery.dk)

W: [andersenwinery.dk](http://andersenwinery.dk)



| Vin                                    | Pris  |
|----------------------------------------|-------|
| <b>Sparkling apple wine</b>            |       |
| 2021 Sigrid, Andersen Winery           | 249,- |
| <b>Sparkling rhubarb wine</b>          |       |
| 2022 Elmsfeuer, Andersen Winery        | 249,- |
| <b>Sparkling apple wine</b>            |       |
| 2023 Rose Marie, Andersen Winery (Øko) | 199,- |
| <b>Sparkling blackcurrant wine</b>     |       |
| 2022 Ben A, Andersen Winery            | 249,- |
| <b>Sparkling Cocktail</b>              |       |
| NV Gin Tonic, Andersen Winery          | 249,- |

**Glaspartner:**

*Fabriel-flas<sup>®</sup>*

**Forhandles hos [Coolwines.dk](https://coolwines.dk)**

**Winemarket**

**Goes Pinot**

**WINELAB**  
academy

25. april 2026, Ridehuset  
Billetter på [winemarket.dk](https://winemarket.dk)