

Ugens vin-tema:

Vinene er bedømt i forhold til de nævnte priser/tilbud.

Vine med cabernet sauvignon som hoveddrue

20-50 kroner pr. flaske

2010 Cabernet Sauvignon, Reserva, Baron Philippe Rothschild, Mapu, Chile

★★★★☆

Kommentar: Frisk og meget frugtrig medium fyldig rødvin, behageligt saftig med flot, let krydret smag af modne mørke bær, røde frugter, lidt urter og et harmonisk vaniljestrejf.

Velegnet til: Serveres kølig ved 16 grader. Medium lette retter som for eksempel pizza, fjerkræ eller lyst kød.

Pris: 49 kroner. Tilbud i uge 34 og 35: 3 flasker for 120 kroner.

Forhandler: Fotex/Dansk Supermarked, tlf. 8930 3030. www.fotex.dk



2010 Crestview Park, Cabernet Sauvignon, California

★★★★☆

Kommentar: »Varm og solrig«, medium fyldig, meget frugtrig rødvin, med smag af modne solbær, blommer, vanilje og lidt krydderier.

Velegnet til: Serveres kølig til for eksempel pasta, pizza eller medium retter af stegt kylling eller lignende.

Pris: 59,95 kroner. Tilbud i uge 34 og 35: 2 flasker for 99,95 kroner.

Forhandler: 7-Eleven, tlf. 4922 6222. www.strandgaarden.dk



2008 Vintners Blend, Cabernet Sauvignon, Ravenswood, California

★★★★☆

Kommentar: Saftig, rund medium, kraftig rødvin, god »varme«, lang smag af modne solbær, lidt krydderier, lidt egetræsvanilje og en behagelig lille frugt-sodme. Saftig »nem at hygge med«-rødvin – et godt tilbud.

Velegnet til: Luften en halv time. Hygge uden mad, medium kraftige, gerne krydrede retter af for eksempel lam eller svine-kød.

Pris: 74,95 kroner. Tilbud i uge 35: 2 flasker for 100 kroner.

Forhandler: Kvickly/Coop, tlf. 4386 4059. www.coop.dk



50-70 kroner pr. flaske

2009 Twin Oaks, Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi, California

★★★★☆

Kommentar: Medium fyldig rødvin, med god frugtrig, let krydret smag af modne mørke bær, kirsebær, krydderurter, lidt peber og behageligt strejf af vanilje.

Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter af for eksempel lyst kød eller fjerkræ.

Pris: 89 kroner. Tilbud ved køb af 12 flasker i uge 34 og 35: 59 kroner pr. flaske.

Forhandler: Vinoble/Østjysk Vinforsyning, tlf. 8755 9900. www.vinoble.dk



2008 Chateau Grand Clapeau Olivier, Cru Bourgeois, AOC, Haut-Medoc, Bordeaux

★★★★☆

Kommentar: Tør, medium fyldig rødvin med moden tannin i flot, rund og harmonisk lang smag af røde bær, lidt solbær, krydderier, toast og lidt vanilje.

Velegnet til: Medium kraftige retter af for eksempel grillet oksekød.

Pris: 85 kroner. Tilbud ved køb af 6 flasker i uge 35 og 36: 65 kroner pr. flaske.

Forhandler: Holte Vinlager. www.holtevinlager.dk



2008 Héroses, Gran Reserva, Cab. Sauvignon, Santa Rita, Maipo Valley, Chile

★★★★☆

Kommentar: Lækker, fyldig, saftig rødvin, lang krydret og flot smag med præg af modne solbær, kirsebær, krydderurter, mørk toast og harmonisk egetræsvanilje. God kraftig rødvin.

Velegnet til: Gerne lidt kølig, af store glas, til kraftige retter af for eksempel grillstegt oksekød.

Pris: 79 kroner. Tilbud i uge 35: 69 kroner.

Forhandler: Rema 1000. www.rema1000.dk



70-100 kroner pr. flaske

2006 Chateau Cru de Verdun, Cru Bourgeois, AOC, Medoc, Bordeaux

★★★★☆

Kommentar: Medium fyldig rødvin, med behagelig blød tannin i en god moden rund smag af røde bær, lidt krydderier og et harmonisk præg af egetræsvanilje.

Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter for eksempel kalvekød eller andebryst.

Pris: 109 kroner. Tilbud i uge 34 og 35: 3 flasker for 250 kroner.

Forhandler: Oplyses af Allerød Vinhandel, tlf. 4817 6910. www.allevin.dk



2008 Son Prim, Cabernet, Vi de la Terra Mallorca, Spain

★★★★☆

Kommentar: God medium krydret og kraftig rødvin, med god lang smag af brombær, solbær, krydderurter, vanilje, mokka og toastet egetræ.

Velegnet til: Giv den luft en halv time. Kraftige retter af for eksempel grillstegt oksekød eller lam.

Pris: 119 kroner. Tilbud i uge 34 og 35: 90 kroner.

Forhandler: anvises af www.skandinavisk-vinimport.dk, tlf. 2026 0122.



2008 Cuvée Alexandre, Cab. Sauvignon, Lapostolle, Apalta vineyard, Colchagua, Chile

★★★★☆

Kommentar: Flot, tæt, kraftig rødvin. Tanninen er skjult i en flot, lang, kompleks og »kølig« smag af solbær, krydder urter, mokka, krydderier, toast og egetræsvanilje.

Velegnet til: Luften en time. Til kraftige retter af for eksempel vildt eller grillet oksekød.

Pris: 199,95 kroner. Tilbud i uge 34 og 35: 99,95 kroner.

Forhandler: Philipson Wine, tlf. 7022 6888. www.philipsonwine.com



UGENS TOPVIN

2007 Mas La Plana, Cabernet Sauvignon, Torres, Penedès, Spain

★★★★☆

Kommentar: Meget flot, kraftig og karakterfuld top rødvin, stadig ung, harmonisk tannin i flot krydret kompleks smag af sorte kirsebær, solbær, mokka, lidt bitter chokolade og egetræsvanilje.

Velegnet til: Gemmes i ti år. På karaffel en time. Nydes af store glas, til kraftige retter af oksekød eller vildt.

Pris: 290 kroner. **Forhandlere:** Magasin Mad & Vin, VinSpecialisten, H.J. Hansen Vinhandel, tlf. 6312 8200. www.hjhansevin.dk



VOLLERSLEV & VINEN

Tim Volderslev. Drikkevare-rådgiver og chief-sommelier, vicepræsident og medstifter af Dansk Sømmelier Forening. Jury-medlem i 20 år ved alle europas- samt verdensmesterskaber for sømmeliers/vintjenere. Læs også www.vollerslev.dk