



SKANDINAVISK VINIMPORT

VINTILBUD JANUAR MÅNED 2012

Vi byder det nye år velkommen med et tilbud på en række af vore gode vine.



JEAN BARONNAT – Beaujolais White

Denne elegante hvidvin på chardonnay druen er produceret i den sydlige Beaujolais område. Vinen fremtræder med gyldne nuancer og en aromatisk duft af sylrlige frugter og hvide blomster.

Smagen er meget harmonisk og vedholdende. Vinen er velegnet til salater og fiskeretter. Anbefalet serveringstemperatur er 8-9 grader.

Vor normalpris er kr. 69,00, men **kan i januar måned købes for kr. 63,00 pr. flaske.**



PEPE NERO – PRIMITIVO, Italien

Vinen fremtræder med en rubinrød farve med brillante reflekser. Bougueten er intens og elegant med hints af marmelade. Smagen er tør, fløjlsagtig, harmonisk og vedvarende. Alkoholprocent: 14 %.

Serveringstemperatur 15-18 grader. Vinen er velegnet til pasta-retter, grillet kød og vildt.

Vor normalpris er kr. 67,00, men **kan i januar måned købes for kr. 59,00 pr. flaske.**



SIZANANI MERLOT/PINOTAGE, Sydafrika

Vinen fremtræder med en klar rubinrød farve og en duft af kaffe og blomster fulgt op af en let smag af tranebær, kirsebær, sirup og peber. En velafbalanceret vin velegnet til kødretter, fjerkræ, pizza og grillretter.

Et klima med milde sommer med kølige nattemperaturer giver et glimrende grundlag for fremstilling af denne vin. Endnu en vin fra Bellevue Wine Estate til en meget favorabel pris. Vor normalpris er kr. 45,00 pr. flaske, men **kan i januar måned købes for kr.**

41,00 pr. flaske



SKANDINAVISK VINIMPORT



CHÂTEAU LA PRADELLE, BORDEAUX

Vinen fremtræder med en flot farve med rubin-rød glans. Frisk og frugtig duft med en dyb smag med hints efter kakao.

Vinen er velegnet til ikke alt for kraftige kødretter samt de fleste oste.

Vor normalpris er kr. 54,00, men **kan i januar måned købes for kun kr. 48,00 pr. flaske.**



ALFONSINA CABERNET SAUVIGNON RESERVA 2000

En fremragende vin lagret på egefad i 2 år. Den bedste vin til de røde bøffer. Kraftig og intens drue fra over 100 år gamle vinstokke. Som følge af vinens alder er denne vin unik med en meget kraftig smag, men samtidig en lang og rund eftersmag. Vinen fremstilles ved forsigtig presning, hvor drueskallerne følger med vinmosten til forgæring, hvorefter vinen filtreres for skallerne og efterlagre på gamle egefade.

Normalpris kr. 79,00 pr. flaske, men **i januar tilbyder vi denne vin for kr. 55,00.**



FRANKLAND SHIRAZ RESERVA, AUSTRALIEN

Denne Shiraz fremtræder med en flot violet farve.

Vinen bør iltes, hvorved man får en intens aroma af mørk chokolade, lakrids og krydderier. Smagen er fyldig og kompleks med mørk chokolade, kaffe og anis.

En god fyldig Shiraz, som er velegnet til gode kraftige retter. Vor normalpris er kr. 113,00, men **kan i januar måned købes for kr. 99,00.**

Alle ovennævnte priser er inkl. moms. Tilbuddene er gældende så længe lager haves. Er der spørgsmål til ovennævnte vine, er du altid velkommen til at kontakte undertegnede.

Esbjerg, december 2011
Kaj Kristensen

Skandinavisk Vinimport I/S
Golfvej 63
DK-6715 Esbjerg N.
Denmark

CVR-nr. 31085683
Telefon 0045 20260122
Mail: kk.skand.vin@gmail.com
www.skandinavisk-vinimport.dk