

# VINOVENUE

## 12 hvide forårsvine



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### SAUVIGNON BLANC, BORDEAUX, FRANKRIG

Dejlig duft af althea blandet med nyslået græseng og limefrugt. Smagen understreger duftens indtryk i fin balance med en afrundet eftersmag. Farven er let gylden. Nydes til grønne retter eller uden mad.

**FAKTA:** Sauvignon Blanc, økologiske. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 127,00  
v. 6 fl. 107,00

Varenummer 8816 Tilsat sulfitter



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### SAUVIGNON BLANC, BORDEAUX, FRANKRIG

Dejlig duft af althea blandet med nyslået græseng og limefrugt. Smagen understreger duftens indtryk i fin balance med en afrundet eftersmag. Farven er let gylden. Nydes til grønne retter eller uden mad.

**FAKTA:** Sauvignon Blanc, økologiske. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 127,00  
v. 6 fl. 107,00

Varenummer 8816 Tilsat sulfitter

De enkelte labels kan sættes på flaskerne, tages af igen og gemmes.



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### BIZARRA ORANGE 2020

#### ORANGE TØR HVIDVIN, URUGUAY

Duften går i retning af citrus og pomelo med svage spor af honning melon. Duften går med over i smagen, som er nærmest rødvinagtig med moden syre. Farven er gylden. Nyd den til fisk, fjerkræ eller andre lyse kødretter.

**Fakta:** 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng. Ufiltreret. Serveres ved 12-14° Dekanteres inden servering. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 148,00  
v. 6 fl. 124,50

Varenummer 8503 Tilsat sulfitter



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### BIZARRA ORANGE 2020

#### ORANGE TØR HVIDVIN, URUGUAY

Duften går i retning af citrus og pomelo med svage spor af honning melon. Duften går med over i smagen, som er nærmest rødvinagtig med moden syre. Farven er gylden. Nyd den til fisk, fjerkræ eller andre lyse kødretter.

**Fakta:** 50% Gros Manseng, 50% Petit Manseng. Ufiltreret. Serveres ved 12-14° Dekanteres inden servering. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 148,00  
v. 6 fl. 124,50

Varenummer 8503 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### MUSCARIS 2022

#### HVIDVIN, HALVTØR, MOSEL, TYSKLAND

Duften viser tydelig slægtskab med Muscat, hvor melon, aprikos og pære er dominerende. Smagen er sød og frugtfyldt med et fint læskende element. Farven er mørk gylden. Nyd vinen til frugtfad, ostebord eller snacks.

**Fakta:** Muscaris, økologisk. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 153,50  
v. 6 fl. 129,00

Varenummer 8303 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### MUSCARIS 2022

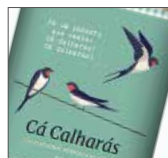
#### HVIDVIN, HALVTØR, MOSEL, TYSKLAND

Duften viser tydelig slægtskab med Muscat, hvor melon, aprikos og pære er dominerende. Smagen er sød og frugtfyldt med et fint læskende element. Farven er mørk gylden. Nyd vinen til frugtfad, ostebord eller snacks.

**Fakta:** Muscaris, økologisk. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2026.

**PRISER**  
v. 1 fl. 153,50  
v. 6 fl. 129,00

Varenummer 8303 Tilsat sulfitter



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### CA CALHARAS 2023

#### TØR HVIDVIN, SETUBAL, PORTUGAL

Duften er spækket med tropiske frugter og grønne æbler. Smagen er i flot overensstemmelse med duften og efterlader et fint aftryk i munden. Nyd vinen til alle typer fisk, muslinger og salat.

**FAKTA:** Fernao Pires, Verdelho, Arinto, Moscatel Graudo Er ikke fadlagret Serveres ved 8-10° Ingen dekantering Drikkes nu og indtil 2027.

**PRISER**  
v. 1 fl. 110,00  
v. 6 fl. 92,50

Varenummer 9016 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### KESSELRING GRÜNER VELTLINER 2023

#### TØR HVIDVIN, PFALZ, TYSKLAND

Duften giver indtryk af friske grønne og modne æbler og syltede stikkelsbær. I smagen spores de samme indtryk, og eftersmagen er afrundet og fyldig med en let frisk sødme. Farven er gylden. Ideel vin til sushi og asiatiske retter.

**FAKTA:** 100% Grüner Veltliner. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2025

**PRISER**  
v. 1 fl. 119,50  
v. 6 fl. 99,50

Varenummer 7525 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### KESSELRING RIESLING EXTRAORDINARY 2023

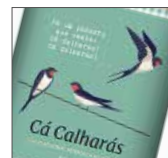
#### TØR HVIDVIN, PFALZ, TYSKLAND

Duften er aromatisk med nektar, honning og modne æbler som det dominerende. Smagen er frisk og afrundet fløjsagtig med markante aftryk af den samme modne frugt, som duftindtrykket efterlod. Farven er gylden. Nyd vinen uden mad eller til det særlige måltid, der kalder på hvidvin.

**FAKTA:** 100% Riesling, økologisk. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2025

**PRISER**  
v. 1 fl. 128,00  
v. 6 fl. 106,50

Varenummer 7524 Tilsat sulfitter



Importeret af  
**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### CA CALHARAS 2023

#### TØR HVIDVIN, SETUBAL, PORTUGAL

Duften er spækket med tropiske frugter og grønne æbler. Smagen er i flot overensstemmelse med duften og efterlader et fint aftryk i munden. Nyd vinen til alle typer fisk, muslinger og salat.

**FAKTA:** Fernao Pires, Verdelho, Arinto, Moscatel Graudo Er ikke fadlagret Serveres ved 8-10° Ingen dekantering Drikkes nu og indtil 2027.

**PRISER**  
v. 1 fl. 110,00  
v. 6 fl. 92,50

Varenummer 9016 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### KESSELRING GRÜNER VELTLINER 2023

#### TØR HVIDVIN, PFALZ, TYSKLAND

Duften giver indtryk af friske grønne og modne æbler og syltede stikkelsbær. I smagen spores de samme indtryk, og eftersmagen er afrundet og fyldig med en let frisk sødme. Farven er gylden. Ideel vin til sushi og asiatiske retter.

**FAKTA:** 100% Grüner Veltliner. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2025

**PRISER**  
v. 1 fl. 119,50  
v. 6 fl. 99,50

Varenummer 7525 Tilsat sulfitter



**VINOVENUE**  
TEL 7022 4040

### KESSELRING RIESLING EXTRAORDINARY 2023

#### TØR HVIDVIN, PFALZ, TYSKLAND

Duften er aromatisk med nektar, honning og modne æbler som det dominerende. Smagen er frisk og afrundet fløjsagtig med markante aftryk af den samme modne frugt, som duftindtrykket efterlod. Farven er gylden. Nyd vinen uden mad eller til det særlige måltid, der kalder på hvidvin.

**FAKTA:** 100% Riesling, økologisk. Serveres ved 8-10° C. Skal ikke dekanteres. Er ikke fadlagret. Drikkes nu og indtil 2025

**PRISER**  
v. 1 fl. 128,00  
v. 6 fl. 106,50

Varenummer 7524 Tilsat sulfitter