

VINOVENUE

12 skønne spanske



MARZAS 2023

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

I duften vælder modne mørke frugter frem med lidt sødlige toner på toppen. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og efterlader et markant aftryk. Medium farve. Dejlig all round rødvin, som passer til det meste.

FAKTA:

Monastrell (Pie Franco)
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 83,00
v. 6 fl. 74,00

Varenummer 8911

Tilsat sulfitter



EXODO 2021

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er intens med flygtige spor af moden mørk frugt og vinøse indtryk. Smagen er i flot harmoni med afrundede aftryk og en sødlig afslutning. Tæt mørk farve. Nydes til årstidens kødretter og også det grønne.

FAKTA:

Monastrell
Fadlagret 6 måneder
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 117,00
v. 6 fl. 98,00

Varenummer 8904

Tilsat sulfitter

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

1090-20



MARZAS 2023

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

I duften vælder modne mørke frugter frem med lidt sødlige toner på toppen. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og efterlader et markant aftryk. Medium farve. Dejlig all round rødvin, som passer til det meste.

FAKTA:

Monastrell (Pie Franco)
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 83,00
v. 6 fl. 74,00

Varenummer 8911

Tilsat sulfitter



EXODO 2021

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er intens med flygtige spor af moden mørk frugt og vinøse indtryk. Smagen er i flot harmoni med afrundede aftryk og en sødlig afslutning. Tæt mørk farve. Nydes til årstidens kødretter og også det grønne.

FAKTA:

Monastrell
Fadlagret 6 måneder
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 117,00
v. 6 fl. 98,00

Varenummer 8904

Tilsat sulfitter



LAUDUM NATURE PETIT VERDOT 2019

RØDVIN, VALENCIA, SPANIEN

Duften er fyldig og moden med indsmigrende sødlige nuancer. Smagen er fløjlsblød og afrundet med finsk lakrids i eftersmagen. Farven er dyb mørk. Drik vinen til stegt kød med fed sauce som f.eks. bearnaise.

FAKTA: 100% Petit Verdot, økologisk.
Serveres ved 20-22 °C.
Dekantering 1 time.
Fadlagret 8 måneder.
Drikkes nu og indtil 2024

PRISER

v. 1 fl. 137,50
v. 6 fl. 114,50

Varenummer 7602

Tilsat sulfitter



CERCIVM 2019

RØDVIN, EMPORDA, SPANIEN

Duften minder om modne mørke bær håret med en snert af vanilje. Smagen er tanninrig og kraftig båret af syre og fint afbalanceret. Farven er medium. Nyd den alene og til de fleste rødvinretter.

Fakta: Garnecha, Cariñena, Syrah og Cabernet Sauvignon, økologiske.
Serveres ved 18-20 °C.
Dekanteres 1 time.
3 måneder fadlagret.
Drikkes nu og indtil 2025.

PRISER

v. 1 fl. 184,50
v. 6 fl. 155,00

Varenummer 8203

Tilsat sulfitter



DELAMPA SELECCION 2023

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er præget af lavendler og røde frugter. Smagen er blød til den sødlige side og med en pikant eftersmag. Medium farve. Nydes uden mad eller til de lyse kødretter med masser af grønt.

FAKTA:

Monastrell
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 94,00
v. 6 fl. 79,00

Varenummer 8912

Tilsat sulfitter



MR JENARES 2022

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er let "støvet" med røde frugter i baggrunden. Smagen er skøn nektarpræget med pikante indtryk og en sødlig eftersmag. Medium mørk farve. En skøn vin til de kraftige retter.

FAKTA:

Monastrell, økologisk.
4 mdr. fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 112,00
v. 6 fl. 94,00

Varenummer 8913

Tilsat sulfitter



RAMÓN IZQUIERDO 2020

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er afdæmpet, men koncentreret med små indtryk af bark og moden blomme. Smagen er meget kraftig og også koncentreret med fin balance mellem syre og tanniner. Mørk tæt farve. En vin som er velegnet til stegt kød.

FAKTA:

Monastrell, økologisk.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2027.

PRISER

v. 1 fl. 165,00
v. 6 fl. 139,00

Varenummer 8915

Tilsat sulfitter



DELAMPA SELECCION 2023

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er præget af lavendler og røde frugter. Smagen er blød til den sødlige side og med en pikant eftersmag. Medium farve. Nydes uden mad eller til de lyse kødretter med masser af grønt.

FAKTA:

Monastrell
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 94,00
v. 6 fl. 79,00

Varenummer 8912

Tilsat sulfitter



MR JENARES 2022

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften er let "støvet" med røde frugter i baggrunden. Smagen er skøn nektarpræget med pikante indtryk og en sødlig eftersmag. Medium mørk farve. En skøn vin til de kraftige retter.

FAKTA:

Monastrell, økologisk.
4 mdr. fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2028.

PRISER

v. 1 fl. 112,00
v. 6 fl. 94,00

Varenummer 8913

Tilsat sulfitter



XENYSEL PIE FRANCO 2023

RØDVIN, JUMILLA, SPANIEN

Duften i denne rødvin bærer præg af modne røde frugter. Smagen er blød og karakterfuld med lidt lakrids og en god længde i eftersmagen. Medium farve. Oplagt vin til de grønne retter eller det lyse kød.

FAKTA:

Monastrell (Pie Franco), økologisk.
Er ikke fadlagret
Serveres ved 14-18°
Dekantering 1 time.
Drikkes nu og indtil 2030.

PRISER

v. 1 fl. 117,50
v. 6 fl. 98,50

Varenummer 8902

Tilsat sulfitter