

VINOVENUE

Setubal og Valencia

SØDE VINE



De søde vine får alt for lidt opmærksomhed, men med Setubal og Valencia åbner der sig en mulighed for at lære dem bedre at kende. Søde vine skal drikkes i store glas, men i små mængder. De afgiver et væld af skønne dufte og er velegnede til mange af de retter, som tørre vine ikke er så gode til. Det være sig desserter, kager, frugt, salt og røget kød, valnødder, is, ost og eksempelvis også mange retter fra det asiatiske køkken. Der er altså god grund til at have lidt søde vine på lager.

Rigtig god fornøjelse!

De enkelte labels kan sættes på flaskerne, tages af igen og gemmes.
9080+M



VINOVENUE
TEL 7022 4040

MISTELA MOSCATEL TURIS

SØD VIN, VALENCIA, SPANIEN
Der er druesødme og blomsternektar i duften af denne vin. Duften går med over i smagen, som er markant sød som honning. Farven er lys gul. Perfekt vin til småkager eller som aperitif til den søde tand.

FAKTA: 100% Moscatel.
Serveres ved 8-10 °C.
Skal ikke dekanteres.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2030.

PRISER
v. 1 fl. 106,00
v. 6 fl. 89,00

Varenummer 7621 Tilsat sulfitter



VINOVENUE
TEL 7022 4040

CAÑAMAR

SØD VIN, VALENCIA, SPANIEN
Duften minder om søde brændte figner, som går med over i smagen, der holder sig længe i munden. Farven er brunlig gylden. Nyd vinen som aperitif, til desserter, nødder og i eller til Tiramisu.

FAKTA: 100% Malvasia.
Serveres ved 8-10 °C.
Skal ikke dekanteres.
Er ikke fadlagret
Drikkes nu og indtil 2030.

PRISER
v. 1 fl. 106,00
v. 6 fl. 89,00

Varenummer 7622 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

VENANCIO MOSCATEL DE SETUBAL 2021

SØD VIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften er præget af Moscatel druen og giver indtryk af brændte figner og honning. Smagen er blød med afdæmpet alkohol, og de brændte figner følger med over i eftersmagen. Lys ravbrunlig farve. Nyd vinen til snacks, valnødder, sandkage og lignende.

FAKTA:
Moscatel
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og mindst indtil 2030.

PRISER
v. 1 fl. 156,00
v. 6 fl. 131,00

Varenummer 9020 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MOSCATEL DE SETUBAL - RESERVA DA FAMILIA 5 ÅRS

SØD VIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften er båret af Moscatel druen, som giver en særlig aromatisk oplevelse. Smagen er koncentreret, nærmest nektaragtig med en meget lang og alkoholpræget eftersmag. Mørk ravgylden farve. Nyd vinen til desserter, frugt snacks, bløde oste eller saltet røget kød.

FAKTA:
Moscatel
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og indtil 2035 - mindst

PRISER
v. 1 fl. 199,00
v. 6 fl. 165,00
Varenummer 9021 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

MOSCATEL DE SETUBAL 2021

SØD VIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften af Moscatel druen dufter tydeligt frem og minder om moden melon blandet med ahornsirup. Lys brunlig ravfarve. Smagen er båret af alkohol og markerer sig med en læderagtig sød eftersmag. Nyd vinen til salt mad eller snacks.

FAKTA:
Moscatel
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og mindst indtil 2030.

PRISER
v. 1 fl. 155,00
v. 6 fl. 129,00

Varenummer 9022 Tilsat sulfitter



Importeret af
VINOVENUE
TEL 7022 4040

PEDRAS NEGRAS LICOROSO

SØD VIN, SETUBAL, PORTUGAL
Duften minder om en blanding af honning, tørrede frugter og the. Smagen er i fin overensstemmelse med duften og byder på stor intensitet. Farven er mørk ravgylden. Nyd vinen til kager, dessert og bløde oste.

FAKTA:
Fernão Pires
Er ikke fadlagret
Serveres ved 8-10°
Ingen dekantering
Drikkes nu og mindst indtil 2030.

PRISER
v. 1 fl. 106,00
v. 6 fl. 89,00

Varenummer 9023 Tilsat sulfitter