



Smagekasse: **Hvidvin og rosé fra Frankrig** 

Med denne smagekasse vil vi gerne introducere dig for et udpluk af vores hvidvine og roséer fra Frankrig.

- **Viognier (Château de Cabriac i Languedoc)**

En hvidvin på 100 % Viognier. En frisk og markant vin med duftnoter af citrusblomster, fersken og blod-appelsin. Smagen er rig på letbitter grape, vanilje og grønne krydderier. En perfekt forretsvin eller aperitif.

- **Vacqueyras Blanc (Domaine Palon i Côtes du Rhône)**

Hvidvine er andet end belevne Chardonnay'er og de frugtige fra Alsace. Denne hvidvin er lavet på druerne Clairette og Grenache Blanc og har nogle mineralske og urtede noter, som er spændende. Den kunne f.eks. være fin til fiskesuppe med alt godt fra havet, rejer i chili eller røget andebryst. Her kommer dens særegne karakter til sin ret. Serveres kølig (12 grader), men ikke kold.

- **Riesling (Geiger Koenig i Alsace)** 

Alsace-vinen par excellence med frugtige og mineralske noter passer til mange retter. Den bliver ikke overgået af nogen anden vin til fisk, skaldyr og den lokale ret, choucroute. Riesling kaldes "kongen" i Alsace. Geiger Koenig har ikke mindre end 3 forskellige jordbunde inden for deres 12 ha vinmarker, og de dyrker Riesling på dem alle, hvilket giver meget forskellige vine. Denne kommer fra sandstens-terroirret.

- **Pinot Gris (Geiger Koenig i Alsace)** 

Vinens aroma af honning og ristet brød blandes med røgede toner. En afrundet vin, som kan serveres som aperitif eller receptionsvin. Den vil med glans kunne akkompagnere mange retter, som man normalt serverer rødvin til, fx rødt og hvidt kød, stege og and. Fremragende til vildt.

- **Rose des Sables (Geiger Koenig i Alsace)** 

Geiger Koenig laver 2 roséer, begge på druen Pinot Noir. Denne er den stille, dvs. ikke mousserende. Den har duft af røde bær, og Pinot'en træder diskret igennem. Den er dejlig som aperitif eller frokostvin en varm dag på terrassen.

- **Crémant Rosé (Geiger Koenig i Alsace)** 

Her er den anden rosé, som er lavet med samme metode, som man laver mousserende vin i Champagne. Denne herligt boblende vin er meget populær, når vi serverer pausevin ved klassiske koncerter. Frisk i munden, bestemt ikke sød og med god frugt.

**Rigtig god fornøjelse!**

[www.vinhylden.dk](http://www.vinhylden.dk)

Vinhylden • Ternevej 17 • 4000 Roskilde • [vin@vinhylden.dk](mailto:vin@vinhylden.dk) • mobil: 21422116

Husk: Hos os kan du altid smage, før du køber. Aftal levering med os.