



## Smagekasse: Rødvin fra Frankrig

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

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

En rødvin på Syrah, Grenache og Carignan Vieilles Vignes. Carignan er en druesort, som desværre er ved at blive udfaset, og det er synd, for den giver karakter til en vin. Vi har smagt en 100 % Carignan, og det var en stærk oplevelse. Som smagsingrediens har den måske større berettigelse. Tradition har en kompleks duft af solbær, krydderier og anis. I munden er der noter af solbær, brombær og kaffe. Tradition er en harmonisk, velkomponeret rødvin, som går til det meste mad.

- **Côte de Brouilly (Michel Aubry i Beaujolais)** 

Brouilly er en af de 10 cru'er i Beaujolais. I landskabet ligger også et lille bjerg med vulkansk undergrund, som hedder *Mont Brouilly*, og bjergets sider har fået sin egen appellation, da de giver en kraftigere vin end Brouilly, og de kan gemmes længere. Côte de Brouilly-vinene er elegante og frugtige - krydrede med noter af hindbær, kirsebær og vanilje. Smagsnoterne er solbær, figen og tobak. Venlige tanniner. Fin som sofavin og lette kød- og grøntsagsretter.

- **Moulin-à-Vent (Michel Aubry i Beaujolais)** 

Denne er den kraftigste af cru'erne fra Beaujolais, og den har lagringspotentiale. Dens duft er blomstret, urtet og animalsk med noter af krydderurter, ribs og parfume. Smagen er blomstret med karakterfulde, men ikke skarpe tanniner. Den matcher meget mad og giver et godt modspil til retter med styrke og krydderier.

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

er en af cru'erne fra Côtes du Rhône. Disse druer får masser af sol og varme, hvilket er med til at gøre det til en kraftig vin i både smag og styrke. Noten af ribs, kirsebær og krydderier. En vin, der fylder godt i munden og med en lang eftersmag. Den er lavet på de typiske druer for dette område: Grenache, Syrah og Mourvèdre.

- **Gigondas (Domaine Palon i Côtes du Rhône)**

er en anden af cru'erne fra Côtes du Rhône. Den består af de samme druer som lillebror Vacqueyras i næsten samme blandingsforhold. Den største forskel er, at de har vokset i hver sin kommune med hver sin jordbund med omkring 10 km imellem sig. Noten af solbær og brombær. Og alligevel er der mærkbar forskel i smagen. I 2018 holdt vi vertikal smagning af årgange mellem 2008 og 2016, og de var selvfølgelig forskellige, men alle dejlige. Ingen blev dømt ude, så den har ry for stort lagringspotentiale.

- **Noir de Schistes (Geiger Koenig i Alsace)**  

Hvidvin fra Alsace er legendariske, ikke mindst dem fra Geiger Koenig! Men de dyrker også rødvinsdruen Pinot Noir, som de bruger til rosé. En af Pinot Noir-markerne ligger på Schieferberg, og den laver de rødvin på, der har noter af mørke bær. Den kan sagtens bruges til kraftige retter og grill. Den har lagringspotentiale og er certificeret biodynamisk.

**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.