

Like

Tweet





Ordentlige sommervine - til aldeles fornuftige priser!

Sig nærmer tiden, hvor mange af os skal på ferie - og forventningerne til årets ferie er naturligvis høje! For er det den ultimative strand-dase-ferie, eller er det en aktiv, outdoor-ferie med bjergvandring og river rafting på programmet eller er det en ferie med plads til fordybelse i et kulturelt eller historisk, spændende tema? Ja, det er heldigvis individuelt bestemt og skønt at vi også på det område kan vælge og vrage som det passer os - fuldstændigt ud fra interesser og pengepung!

Sådan er det også med vin og andre "livsfornødenheder": vi kan vælge og vrage, men vi vil jo helst have kvalitet til en fornuftig pris! Nogle vælger at lav pris i sig selv er en succesfaktor - så blæse være med kvaliteten - indtil man kommer til at "mærke efter" (læs: smage efter) og finder så ud af at den vin, man godt nok troede, at man havde fået med en høj rabat, ikke er pengene værd!

Ret så ofte bliver jeg mødt med udtalelser om, at de vine som i supermarkedet "så ud til at være nedsat fra 150 kr. til f.eks. 75 kr. - ikke var pengene værd" - nej, selvfølgelig - for de pågældende vine har yderst sjældent kostet 150 kr.! De har max. kostet nogle få kroner mere end udbudsprisen og det er jo det, som man på godt nydansk kalder FAKE (snyd og bedrag!).

Så gør som os: Hold fast i de gamle dyder! Tag de ægte tilbud (først kvalitet og dernæst pris!) og lad det andet stå - og kom så frisk og smag de rigtig gode vine til de rigtige priser! :-)

Vi runder 1. halvår af med en åben smagning af nogle af vores bedste sommervine på

torsdag d. 16. juni 2016 kl. 19.30

her på Sønderborgvej 3 J. Der er stadig nogle ledige tøndes, så er du hurtig, kan du komme med! Tilmelding er nødvendig på www.cavalcade.dk eller på info@cavalcade.dk

Traditionen tro åbner vi også kælderdørene lige op til sommerferien - nærmere betegnet:

søndag d. 26. juni 2016 fra kl. 12.00 - 15.00

hvor vi åbner nogle dejlige sommervine, som du kan smage på inden du køber :-)

Du kan i dette nr. af nyhedsbrevet læse om:

Portræt af en vinproducent: Domaine Lafond - Côtes du Rhône
Sommeren er her og det er stadig rosé-tid!
Vine - som hitter lige nu!
Sommerens prøvekasse!

De bedste sommerhilsner

Erik S. Andersen
Vinhandler

Portræt af en vinproducent: Domaine Lafond



At Rhônevine er populære i Danmark er næppe den store hemmelighed, men det som måske kan overraske er, at der også i dette store, succesrige område kan være meget stor forskel på kvaliteten hos de forskellige producenter

Vi har haft Rhônevine på programmet siden begyndelsen og har altid haft et stærkt udvalg af disse **smagfulde kvalitetsvine**. Også i forskellige prislæg, så alle har kunnet smage de liflige dråber.

Men som i alle vinproducerende områder sker der en løbende forbedring af vinene, ligesom der også hele tiden er en vis udskiftning blandt importørerne.

Siden sidste år har vi med stor fornøjelse samarbejdet med Domaine Lafond fra Tavel på højresiden af Rhône-floden, fordi de laver nogle fremragende vine, samtidigt med at de har et bredt sortiment og ikke mindst driver de et **flot økologisk / biodynamisk landbrug** siden 2009. Gården er grundlagt i 1780, så det er mange års erfaring overgivet fra far til søn, som præger familiens produkter.

De råder nu over ca. 65 hektar fordelt med 30 ha. i Tavel, 26 ha. i Côtes-du-Rhône, 9 ha. i Lirac og 0,5 ha i Châteauneuf-du-Pape.

Vi har netop fået **nye forsyninger** hjem fra Lafond - i nye årgange:

Chateauneuf du Pape, Roc Epine, 2013, rød, 215 kr. ("Spitzenklasse!")

Lirac, Roc Epine, 2013, rød, 90 kr.

Tavel, Roc Epine, 2015, rosé, 92 kr.

Côtes du Rhône, Roc Epine, 2014, rød, 72 kr.

Nu har du muligheden for at prøve den nye generation Lafond-vine ved at klikke og bestille [her!](#)



Sommeren er her - og det er stadig rosé-tid!

Med de fantastiske sommerdage, vi har haft indtil nu, må vi håbe at det

blot var "for-brændere" til endnu flere dage med 25 gr. +/-, som jo er den foretrukne dansker-temperatur. Det er jo sådan at vi vil have det - ud på liggestolen, frem med grillen, hygge på terrassen og dejlig vin i glasset = for de fleste: **ren livskvalitet!**

Rosé-vin har mange anvendelsesmuligheder, hvilket også er afspejlet i vores udvalg i år. Der er både rosé til aperitiffen, til frokosten og for den sags skyld også til en god grillret. Og selvom de fleste forbinder rosé med sol og sommer, kan mange af rosé'erne også nydes såvel i efterår som i vinter, hvis man ønsker en lidt lettere vin, som ikke giver ubehag efterfølgende (ved normal indtagelse!).

Lige nu har vi følgende rosé'er på lager: (priser pr. fl.)

Chateau de Bonhoste, 58 kr.

Chateau de Bonhoste, 5 liter BIB, 245 kr.

Chateau Fontaréche, Tradition, 60 kr.

Cave Gigondas, La Font Louisiane, 65 kr.

Chateau Viranel, Trilogie, 65 kr.

Chateau Viranel, Tradition, 70 kr.

Cave d'Estezargues, 5 liter BIB, 240 kr.

Chateau Lafond, Tavel, 95 kr.

Med dette udvalg har vi vel nok byens bedste udvalg i særdeles velsmagende rosévine!

Vinene kan købes i vores webshop [her!](#)

Vine som hitter lige nu!

Mange af vore store konkurrenter gør det - og vi gør det - altså deltager i smage-konkurrencer på nettet samt i aviser og magasiner. Vi gør det nu ikke for at forsøge at få en hurtig handel ud af det, men snarere for at se hvor vores vine opfattes at ligge på kvalitetsskalaen - sammenlignet med vore konkurrenters vine. For hele tiden at holde os skarpe på det mest optimale pris/kvalitets-forhold.

Gang på gang lykkes det at "slå de store" og naturligvis glæder det mig hver gang at se vores placeringer, for selv om jeg er glad for vores vine, er det vigtigt at de ligger i den absolutte top rent kvalitetsmæssigt. Dertil skal jo så lægges det faktum, at vores priser til stadighed viser sig at være stærkt konkurrencedygtige! Den kombi af kvalitet og pris har været **vores model** siden starten for snart 14 år siden og vi ser frem til at kunne fortsætte den - til gavn for vores kunder, som godt kan smage forskel på en supermarkedsvin og en vinhandlervin!

På det seneste har vi fået vurderet 3 sydfranske rødvine hos Forlaget Smag, som du kan tjekke ud her på [sitet](#).

Aktuelt kan du købe disse top-ratede vine - så længe lager haves: (pris pr. fl.)

Cuvée 1682, Chateau Fontareche, rød, 92 kr.

Tradition, Chateau Fontareche, rød, 60 kr.

Tradition, Chateau Viranel, rød, 75 kr.

PRØV DEM!



Sommerens prøvekasse!

Vi har sammensat en spændende prøvekasse - til nydelse her i sommertiden - og som indeholder både lidt vin før en god grillaften og selvfølgelig også vine til nydelse til maden.

Du kan se mere om indholdet - ved at klikke [her!](#)

Jeg glemte vist at nævne - at den lige nu sælges med 10% rabat!

Fortsat god sommer!



©2016 Cavalcade Vine | Sønderborgvej 3 J, DK-8600 Silkeborg - www.cavalcade.dk - 4025 4475

[Webversion](#)

[Videresend](#)

[Opsig abonnement](#)

Powered by **Mad Mimi**®

A GoDaddy® company