

Like

in





# Brugt ferie - fede anmeldelser og frække tilbud!

Så er de fleste af os ved at være "back to normal" efter en forhåbentlig veloverstået ferie. Og mon ikke det er ligesom det plejer: Dem, som har været sydpå har haft det varmt og dem, som satte sin lid til det danske sommervejr, har haft den store fornøjelse at få "klassisk, dansk sommervejr", dvs. en skøn blanding imellem blæsende dage, hidsige regnbyger/skybrud og så dage, hvor man føler at man er sydpå med 28-30 gr. Og sådan er det nok bare!

Vi har generelt haft en fin sommersæson med masser af ordrer, så vi kan med tilfredshed se tilbage på bl.a. et godt rosésalg - men også mange andre vine har passeret kældertrappen i opadgående retning!

Nu står vi overfor en ny, travl sæson - med mange nye vine på programmet - så jeg kan forsikre jer om, at det vedbliver med at være spændende at handle hos os!

I nærværende nyhedsbrev kan du kan læse interessante artikler om f.eks.:

Et godt sommertilbud på olivenolie!

Et ægte, supertilbud på toscansk vin - spar 30%!

Ny vinproducent: Tenuta Cocci Grifoni!

Sæt X i kalenderen: Silkeborg Vinfestival d. 9.-10. sept. 16!

Fremragende anmeldelser!

Og nu da sæsonen er i gang, skal jeg lige minde om at vores åbne og gratis vinsmagning finder sted

**tirsdag d. 20. september 2016 fra kl. 19.30 - ca. 22.30**

hvor vi vil smage en række af vore sortimentsvine fra vore **5 europæiske importlande**.

Tilmeld dig på hjemmesiden [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk) eller via mail [info@cavalcade.dk](mailto:info@cavalcade.dk).

God læsning!

Erik S. Andersen  
Vinhandler

---

# Et godt sommertilbud på olivenolie!

Vi har fundet nogle kasser 1 liters olivenolie fra vores olieproducent Oleificio **Speroni** i Italien, som vi nu skal have solgt ud.

Vi har snart gennem mange år solgt de velsmagende og meget anvendelige olivenolier fra Speroni, fordi de 1) har et meget lavt vandindhold og 2) at de kan bruges til både bagning, stegning og i dressinger. Olien er mild og er aldrig dominerende i smagen.

Men - olien er lige netop ved sin sidste salgsdag, hvilket ikke har en praktisk betydning, idet den sagtens kan opbevares i endnu 6-9 mdr. uden problemer overhovedet.

Sørg blot for at stille olien køligt og mørkt, så kan du bruge den til sidste dråbe!

De sidste flasker skal væk, så derfor kan du nu få disse med en **klækkelig rabat**: (normalpris: 88 kr./fl.)

1 - 3 fl.: 40 kr./fl.

4 - 12 fl.: 30 kr./fl.

Bestil dem direkte på [webshoppen!](#)

---





## Et ægte, supertilbud på toskansk rødvin - spar 30%!

Da vi sidste år indledte samarbejde med **Roccapesta** i det sydlige Toscana, var vore forventninger store. Fordi der var en god kemi i vores samarbejde og fordi de kort og godt laver nogle fremragende vine. Det kunne kun blive godt!

Og det er en fornøjelse at sælge Roccapesta's produkter, fordi kunderne også synes at det er nogle skønne vine.

Ejeren, Alberto Tanzini har også været glad for samarbejdet med os, så han har givet os et **ganske særligt tilbud** - som vi nu lader gå videre til jer!

Han har tilbudt os den mest solgte vin hos os, **Ribeo**, i den fine årgang 2011, til en ganske **uhørt pris**.

Jeg kan garantere for en meget lækker og dyb terroirpræget smag i perfekt balance mellem frugt og syre. Rund og smækker - og som skabt til vores klima!

Tilbudsvinen, **Ribeo 2011**, skal nydes optimalt indenfor 1-2 år fra nu, så det er ikke en gemmevin! Til gengæld er det en vin, som man vil frydes over hver gang man drikker den...

**...og prisen er netto 75,00 kr./fl. (v/min. 6 fl.)**

**Se - det er et ægte tilbud, hvor du sparer ca. 30% ift. normalprisen på 105 kr./fl.!**

Vinen forventes på lager i uge 33, men du kan allerede nu sikre dig Ribeo 2011 på [webshoppen](#).

---

# Ny vinproducent: Tenuta Cocci Grifoni fra Marche i Italien!



Under mit besøg på vinmessen Vinitaly i april 16, mødte jeg rigtig mange herlige vin-mennesker, som hver har sin historie og sin måde at gøre tingene på. Det er med til at gøre vinverdenen meget udfordrende, fordi der ikke bare er én sandhed - men mange sandheder - indenfor dyrkning, produktion og afsætning!

I den lange møderække med potentielle producenter, var der særligt én producent som for det første var ubeskriveligt stolte af sine produkter, og samtidig lod mig smage nogle vine, hvis stil og kvalitet ikke er "hverdagskost" - selv ikke for en vinimportør!

Umiddelbart efter vinmessen, bestilte jeg prøveflasker hjem og dem har vi nu smagt igennem - og sikke et resultat!!!

Den gård, vi her taler om, **Tenuta Cocci Grifoni**, måtte vi bare have - og det har vi fået! De laver forrygende gode vine og det er også lykkedes at få et prisniveau, hvor de fleste vil være med.

Regionen er Marche [mar'ke] og ligger sydøst for Toscana - lunt og lige ned til Adriaterhavets milde vinde. Vingården er etableret i 1960'erne af Cocci Grifoni, som var pioner indenfor druen Pecorino og var den første, som plantede den i Marche-regionen.

Det er en mønstergård og alt gøres minutiøst og særdeles grundigt: Bæredygtig produktion, minimalt brug af "hjælpesoffer", stor bevidsthed om den familiære arv og forpligtelse til at behandle naturen ordentligt.

Vinene er efterfølgende bestilt hjem og du kan nu opleve Danmarks-premiere på disse fantastiske vine fra **Tenuta Cocci Grifoni**:

Colle Vecchio, Pecorino, hvid, 2014: 99,00  
Tellus, Rosso Marche, rød, 2015: 73,00  
Rubinio. Rosso Piceno, rød, 2015: 73,00  
Le Torri, Rosso Marche Superiore, rød, 2011: 85,00  
Vigna Messieri, Rosso Marche Superiore, rød, 2010: 120,00

#### **Magnumflasker:**

Le Torri, Rosso Marche Superiore, rød, 2010: 290,00  
Vigna Messieri, Rosso Marche Superiore, rød, 2010: 395,00

Bestil dem [her!](#)



# Sæt X i kalenderen d. 9.- 10. september 2016: Silkeborg Vinfestival

Årets store vin-begivenhed her i Silkeborg er ubetinget vinfestivalen i september måned.

Her går en række af områdets vinimportører, Silkeborg Handel, fiskehandleren og mange andre i samarbejde om at skabe en event, der tales meget om!

Specielt i år sker der ekstra meget denne weekend, hvor den nye motorvej omkring Silkeborg åbner og landets største vejfest afvikles. Så der kommer forhåbentligt mange mennesker til byen og hvad er mere hyggeligt en sensommerdag med skønt solskin, glade mennesker og dejlige vine?

Eventen foregår som vanligt på **Søndertorv**, hvor 13 vinhandlere/-importører slår telt dørene op til vel omkring 150 forskellige vine.

Prisen er rørende billig: **125 kr. incl. et vinglas**, som du må tage med dig hjem bagefter.

Glassene kan købes ved indgangen eller hvis du vil sikre dig et glas forinden, kan det købes ved Vinspecialisten i Silkeborg.

---

# Fremragende vinanmeldelser!

Som en del af vores markedsføring indsender vi forskellige vine til vinjournalister på magasiner og aviser. Det kommer der altid **meget fine anmeldelser** ud af og vi glæder os over at vores vine ligger i toppen, hver eneste gang de bliver sammenlignet med tilsvarende vine. Forskellen er ofte "kun" - at vores vine som regel er **markant billigere** end vores konkurrenter!



Vi har nu fået lavet et område på forsiden af [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk), hvor du løbende kan følge med i vores seneste landvindinger indenfor vinanmeldelser.

God fornøjelse - og læs videre [her!](#)\*\*



©2016 Cavalcade Vine | Sønderborgvej 3 J, DK-8600 Silkeborg - [www.cavalcade.dk](http://www.cavalcade.dk) - 4025 4475

Webversion

Videresend

Opsig abonnement

Powered by **Mad Mimi**®  
A GoDaddy® company