



Vinopol.dk

Vinimport - Ib Michelsen

Nyhedsbrev

Januar 2026

Champagne Nyhed

Vi har igen fået champagne fra Champagne Chardonet et fils på lager.

Det drejer sig både om

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS Grand Cru Brut, som jeg har haft tidligere, og CHAMPAGNE CUVÉE TRADITION Demi-Sec lavet på 70 % chardonnay og 30 % pinot noir. Dosage 28 g / L.



Yderligere har jeg nu fået en ny type fra Champagne Sanger: VOYAGE 360 Demi-sec

baseret på lige dele af druerne Chardonnay, Pinot Noir et Meunier. Dosage 40 g / L.

Hvad skal du vælge?

Skal nytåret fejres med champagne, skal du være opmærksom på, hvad du vil servere til:

- Skal du kl. 24:00 have champagne og kransekage, skal du skåle i en sød champagne som VOYAGE 360 fra Sanger. Reglen er, at vinen skal være en anelse sødere end desserten. En champagne brut vil virke sur.
- Er det som velkomstdrik, kan du vælge alle champagner. Serverer du også nogle snacks, er champagne brut eller extra brut det rigtige valg. Det gælder også som ledsager til forretter som østers, skaldyr, hummer og mange fiskeretter. Og der kan du fint bruge både Champagne Terroir Natal, Blanc De Blanc, Grand cru og Champagne Particules Crayeuses Grand Cru Blanc

De Blanc eller CHAMPAGNE BLANC DE
BLANCS Grand Cru Brut.

- Bestil allersenenest den 29. december inden
kl. 12, men meget gerne før.

Armand Gilg

I Alsace produceres der en lang række virkelig gode og spændende vine til meget overkommelige priser. Få steder er forholdet mellem kvalitet og pris bedre. Og Armand Gilg er en af de vinbønder, hvis vine er værd at købe. Gang på gang har hans vine fået medaljer og udmærkelser. Se blot stjernerne hos Guide Hachette, hvor det blot at få en stjerne er en udmærkelse.

(<https://www.hachette-vins.com/guide-vins/producteurs/409/dom-armand-gilg/>)

Der er to vine, jeg gerne vil fremhæve:

- Sylvaner Zotzenberg 2022, Alsace Grand Cru Sec, 2 étoiles Guide hachette a [132 kr.](#) / flaske, som Guide Hachette i år belønnede med 2 af 3 stjerner, det vil sige en bemærkelsesværdig vin. Denne elegante vin er glimrende til, ja perfekt til fisk i sauce, hummer eller hvidt kød.

- Riesling Vieilles Vignes 90 Points Best Of Riesling – Dry er både godt bedømt sammenlignet med mange andre Riesling vine, men også rigtig billig. Et godt køb.

I december har jeg hentet vine fra Alsace, som indtil nytår sælges med tilbudspriser som anført:

A.O.C. CREMANT D'ALSACE Tradition
Brut kr. 99,00

SYLVANER Vieilles Vignes 2023* A.O.C.
Alsace Sec kr. 79,00

RIESLING Vieilles Vignes 2024 Bio Sec kr.
89,00

MUSCAT 2024 BIO sec kr. 95

PINOT GRIS Vieilles Vignes 2024 Bio Sec kr.
98,00

RIESLING Grand Cru Moenchberg 2023 Bio
Sec kr. 132,00

Januar måneds vine

Fordele ved at være abonnent

- Du får en pæn rabat og fri levering (Værdi kr. 200 +)
- Du kan få andre vine leveret samtidigt uden gebyr for fragt
- Du får udvidet dit kendskab til franske vine, fordi du får nogle vine, du måske ikke selv ville have valgt.

Domaine Louis Robin Petit Chablis 2023

- Perfekt til at drikke nu og de



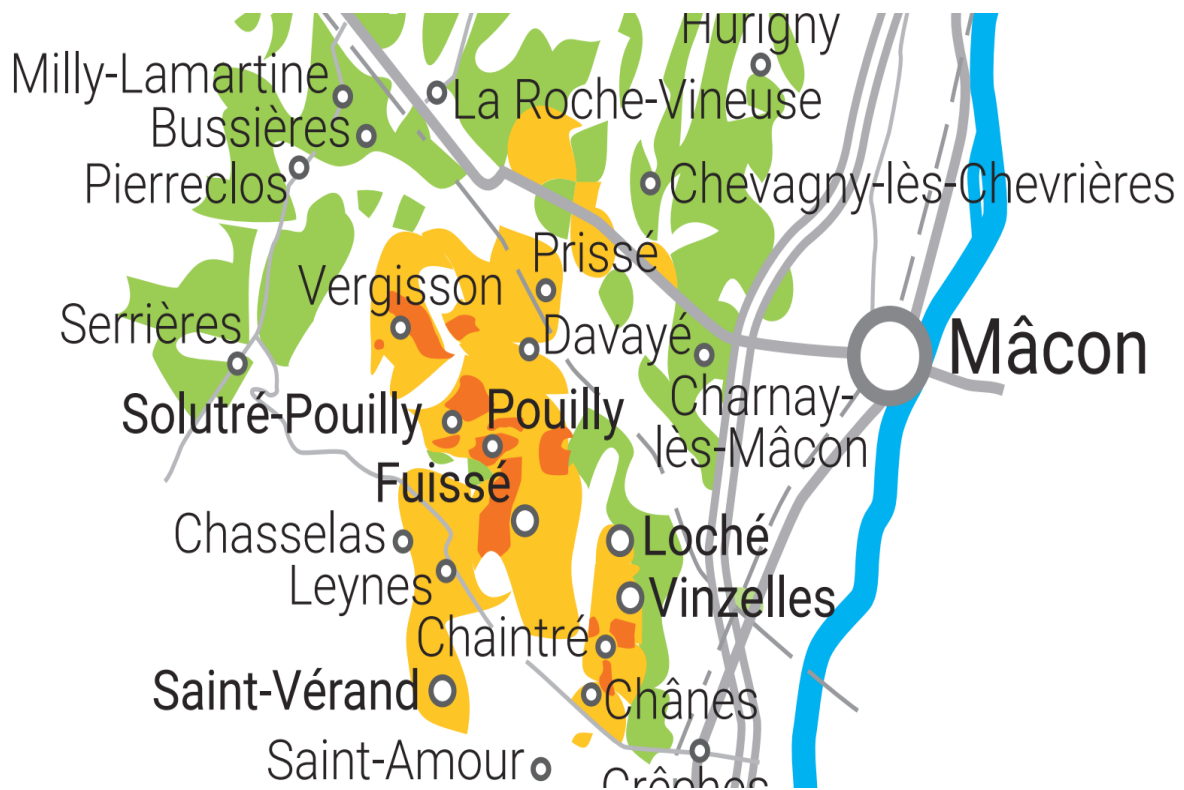
næste par år

- Serveringstemperatur: 10°C
- Alkoholindhold: 12 %
- Drue: Chardonnay
- Madforslag: Nu muslinger, østers, rimmed torsk; til sommer for eksempel snegle

Domaine Abélanet-Laneyrie Macon Vinzelle Blanc 2023



- Alkoholindhold: 13 %
- Drue: Chardonnay
- Serveringstemperatur: 10-12°C
- Madforslag som for Petit Chablis, men også stegt kylling eller mange oste som fx gedeost (og mange andre.)



Domaine Michel Arcelain Pommard 'Les 3 Climats', 2022

- Druerne er fra marker tæt på de berømte 1er cru marker "Les Rugiens" og "Les Epenots"
- Alkohol: 13,5 %
- Druer: Pinot noir
- Lagret på egetræsfade
- Kan drikkes til 2040 eller senere



- Nu er vinen dejlig frugtagtig
- Drikketemperatur: 16-18°C
- Spis sammen med både hvidt og rødt kød og nogle oste*

Brio Cantenac-Brown, 2020, rouge, Chateau Cantenac-Brown



- Druer: Merlot 62 %, cabernet sauvignon 29 % og cabernet franc 9 %.
- Alkohol: 13,5 %
- Slottets omtale.
 - "2020 is a winemaker's vintage. The ripeness is astounding, dark in color, the aromas are refined,

complex and spicy, the tannins are elegant and sexy, with the sensation of a balanced power. It stands up to the

* De fleste oste går bedst sammen med hvidvin

challenge of the 2018 and 2019 vintages, with a pretty dash of supplementary freshness.

2020 is an open window to the future”

- Lagret i egetræsfade i 12 måneder (25 % nye)
- Drikkevindue: Fra 2024 indtil 2036

Château Croizet-Bages, 2021, rouge

- AI: ”Château Croizet-Bages 2021 rouge er en elegant rødvin fra Pauillac, Bordeaux, en anerkendt 5. Cru Classé, der byder på klassiske aromaer af solbær, kirsebær, cedar, tobak og mørk chokolade, med en struktur af faste, men silkeagtige tanniner og en frisk, krydret afslutning.



Den er balanceret, har god fylde og en friskhed, der gør den tilgængelig nu, men også lovende for lagring. ”

- Alkoholindhold: 13,5 %
- Perfekt til bøf og vildt

Château du Dauzac 2020, rouge



- Vurdering
 - "95 points. So creamy and caressing." - James Suckling
 - "95 points. A slender wine with a delicious texture" - Revista Adega, Melhor Vinho
 - "A terrific effort from this Margaux château..." - Jeb Dunnuck
- Serveringtemperatur: 16–18°C
- Druer: Cabernet Sauvignon 72 %, Merlot 28 %
- Alkohol: 14 %

- Slottets egne madforslag: "White meats, game, red meats, cheeses "

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 1. januar **pr. tlf. 42 40 75 86** eller **mail** til vinopolix@gmail.com.

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vine indtil den 1. januar 2026.

OBS: Ønsker du levering før nytår, bedes du sende en mail til vinopolix@gmail.com snarest muligt.

Glædelig jul og godt nytår!

Med venlig hilsen

Ib Michelsen

Nytårstilbud

1855
CRU



Château Léoville-Barton 2018

2. Cru Classé • Saint-Julien • 75 cl.

Léoville-Barton er altid klassisk Saint-Julien i udtrykket. 2018 har givet Léoville-Barton ekstra dybde og moden frugt, men uden at gå på kompromis med slottets ranke, præcise stil. Solbær, cedertræ og grafit, fast struktur og lang finish. En vin til hovedretten, hvor det gerne må være mørkt, koncentreret og voksent - og hvor tanninerne gerne må tage lidt plads, fordi maden kan bære det.

 Wine Spectator 97 /  Wine Cellar Insider 97 /  Jeb Dunnuck 94

 [Læs mere om vinen](#)

Normalpris pr. fl.
kr. 949,-

Nytårspris pr. fl. kr.

855,-

SPAR 94,- PR. FL.
BEGRÆNSET ANTAL

Levering fra kr. 49,-
Fri fragt v/ køb over 1999,-

Køb nu

Normalpris hos Vinopol kr.

794