



**Vinopol.dk**

Vinimport - Ib Michelsen

**Nyhedsbrev**

**Juli 2024**

## **En Primeur**

Nu kan vinene fra høsten 2023 købes til senere levering. Der er fem vigtige ting at bemærke:

- I Bordeaux er det en stor årgang med vine af høj kvalitet
- I år har slottene udbudt deres vine til væsentlig nedsatte priser sammenlignet med de foregående år. Typisk fra 10 % til 30 %.
- Jeg tilbyder vinene til Danmarks laveste priser
- Der tages forbehold for at vine kan være

udsolgt; derfor: bestil helst i denne uge!

- Vinene sælges kun i kasser med 6 flasker

## Vælg mellem

CH.CALON SEGUR

CH.COS D'ESTOURNEL ROUGE

CH.COUTET

CH.D'ISSAN

CH.DUCRU-BEAUCAILLOU

CH.DURFORT-VIVENS "BIO BIODY"

CH.FIGEAC

CH.HAUT-BAGES LIBERAL "BIO"

CH.HAUT-BRION ROUGE

CH.LASCOMBES

CH.LEOVILLE LAS CASES

CH.MARQUIS D'ALESME BECKER

CH.MARQUIS DE TERME

CH.MONTROSE

CH.MOUTON ROTHSCHILD

CH.PALMER

CH.PICHON LONG.COMTESSE DE LALANDE

LA SIRENE DE GISCOURS

[Køb En Primeur her](#)

## Prisnedsættelse

Hidtil har der været et pristillæg på 10 %, når man købte enkelte flasker i stedet for en hel kasse med 6 flasker. Det tillæg er nu faldet væk. Jeg vil dog opfordre til, at man så vidt muligt køber hele kasser; i modsat fald kan det blive nødvendigt at genindføre tillægget.

Bemærk, at "En Primeur" vine kun kan købes i hele kasser!

## Kampagne

Hvis du er tilfreds med dine handler på [vinopol.dk](http://vinopol.dk), så fortæl det gerne til dine venner. Hvis de (som nye kunder) skriver dit navn i kommentarfeltet, lægger jeg en flaske champagne oven i dit næste køb.

# Søren Franks anmeldelser

Berlingske 23. juni 2024



**Bourgogne Côte D'Or, Michel Arcelain (129 kroner, Vinopol) ★★☆☆☆☆**

Dybt gylden i glasset med noter af flødekaramel. Knap så opulent som de fleste og lidt småtør i munden, men syren er fin. Drikker fint nu, ikke mindst til prisen! Tre og en halv stjerne.



**Corton-Charlemagne grand cru, Domaine d'Ardhuy (999 kroner, Vinopol)**

★★★★★☆☆

Gylden. Meget tæt og koncentreret, nærmest nektaragtigt drøj med temmelig meget træ. Helt sikkert grand cru-materiale, som skal have nogle år i kælderen.



**Meursault 1. Cru »Le Cras«, Joseph Voillot (559 kroner, Vinopol) ★★★★★☆☆**

Jeg kender ikke denne producent, men den klassiske vin opfører sig bestemt pænt: Gylden og klar i glasset med gule stenfrugter og faddominerede noter af blandt andet flødekarAMEL. Pæn koncentration og fedme. Fire og en halv stjerne.

## Juli måneds vine

Med denne måneds vine fejrer jeg et minijubilæum, og uden at forhøje prisen har jeg lagt nogle ekstra gode (og dyrere) vine i kurven. Fra Medoc er der både Château Desmirail, 2017, 3. Cru, Margaux og Château Pedesclaux 2014, 5. Cru, Pauillac, fra St. Emillion Château Candale 2010, Grand Cru samt fra Pouilly Fuissé Cuvée 1er Cru Les Chevrières 2022.

### **Domaine Armand Gilg, Cremant d'Alsace, Riesling, 2019, brut**

- Benyt den som velkomstdrink eller lad den ledsage skaldyrsretter som muslinger, charcuteri og mange ostetyper.
- Vinen er lavet på Riesling-druer :-)
- Alkohol: 12,5 %
- Serveringstemperatur: Ca. 6°C – 8°C.

## **Domaine Abélanet-Laneyrie, Pouilly Fuissé Cuvée 1er Cru les Chevrières 2022, blanc**

- En gylden drik med duft af hvide blomster, en smag af fersken og en god lang eftersmag.
- Passer sammen med fx. kammuslinger, stegt (eller grillet) torsk, avocado med mayonnaise, Beaufort ost
- Alkohol: 13,5 %
- Serveringstemperatur: Ca. 12°C.
- Druer: 100 % Chardonnay

## **Domaine d'Ardhuy, Le Clos des Langres, 2021, Rouge**

- En duft af kirsebær og solbær, smagen elegant og burgundisk med god længde
- Drik til lammeretter, osso buco og lignende simreretter eller en mellemret med grøntsager fra wok
- Alkohol: 13,5 %
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C

- Druer: Pinot Noir

### **Château Candale 2010, Saint Émilion, Grand Cru, Rouge**

- Farven er mørk rød, vinen dufter af blomster og frugter, smagen saftig præget af sorte frugter
- Glimrende til rødt kød på 1000 måder
- Druer: Merlot og Cabernet Franc
- Alkohol: 14 %
- Serveringstemperatur: Ca. 16°C - 18°C.

### **Château Pedesclaux 2014, 5. Cru, Pauillac, Rouge**

- En vin med finesse og friskhed og bløde røde frugter i munden
- Point: Jeff Leve:91/100, Jancis Robinson: 16/20
- Drikkes før 2032 ;-)
- Druer: Merlot 47 %, Cabernet Sauvignon 53 %
- Alkohol: 14 %.



- Serveringstemperatur: Ca. 16°C .

## **Château Desmirail 2017, 3. Cru, Margaux, Rouge**

- Årgangen har en atypisk sammensætning af druer. Den har noter af solbær og kirsebær, smagen af frugt med stor finesse og kraftig eftersmag.
- Som alle vine fra Medoc går den fint sammen med mange kødretter som fx lam, okse, and og vildt.
- Alkohol: 13 %.
- Druer: Merlot 55 %, Cabernet Sauvignon 35 %, Petit Verdot 10%
- Serveringstemperatur: 16°C

**Abonnementsprisen for disse 6 vine er kr. 1.200,00. På nær 3 kr. er det en samlet rabat på de i forvejen lave priser på 300 kr.**

Gør dig selv en tjeneste! Få et abonnement helt uden bindinger. Og få en lang række

gode vinoplevelser. Du får både rabat og fragtfri levering til døren. Betaling efter modtagelsen. Køber du flere vine, der leveres samtidigt, sparer du også fragten på dem.

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnementsordningen senest den 6. juli **pr. tlf. 42 40 75 86** eller **mail** til [vinopolix@gmail.com](mailto:vinopolix@gmail.com).

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vine indtil den 6. juli.

## Ønskevine

Du er velkommen til at få tilbud på vine, der ikke står på min liste. Det gælder også for "En Primeur". Hvis jeg ikke kan skaffe det billigste tilbud, henviser jeg gerne til billigste konkurrent.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen