



Nyhedsbrev November 2023

MobilePay

Den Danske Bank, som står bag MobilePay, har lavet "en ny prisstruktur" for at forenkle systemet. Det er en smart måde at benævne en voldsom prisforhøjelse. I mit tilfælde betyder det, at jeg skal betale mellem 4 og 6 gange mere for at modtage jeres betalinger. Det vil jeg så gerne undgå, og derfor beder jeg om at betalinger så vidt muligt sker ved bankoverførsel. Vil du alligevel betale med MobilePay, koster det et gebyr på 1 %.

Nyheder

Vine fra Armand Gilg, Alsace

Jeg har kunnet udvide sortimentet fra Armand Gilg. Hans hjemby Mittelbergheim ligger mellem to bjerge: Zotzenberg mod nord og Moenchberg mod syd. Flere af grand cru vinene fra Zotzenberg har hidtil ikke været med, men er nu præsenteret med:

- RIESLING Grand Cru Zotzenberg 2021 A.O.C. Alsace Grand Cru Sec
- SYLVANER Grand Cru Zotzenberg 2020 A.O.C. Alsace Sec Médaille d'Or Mondial des Vins Blancs
- PINOT GRIS Grand Cru Zotzenberg 2019 A.O.C. Alsace Moelleux 1* Guide Hachette - 93/100 Gilbert & Gaillard

Se mere på <https://www.domaine-gilg.com/fr/accueil/>

Feedback: Vinder af champagnen

Jeg siger tak for tilbagemeldingerne om vinabonnementerne. Et gennemgående ønske var at få lidt mere at vide om månedens vine. Blandt besvarelserne blev der trukket lod om en flaske champagne. Vinder blev: **Niels Andersen, Herning**

November måneds vine

- Champagne Particules Crayueuses Grand Cru Blanc De Blanc
 - Brug den som velkomstdrik eller som ledsager til de første retter eller til bløde oste som for eksempel camembert. Den er ikke velegnet til desserter eller kager.
 - Champagnen er udelukkende lavet på chardonnay-druer fra de bedste landsbyer syd for Epernay.
 - Serveringstemperatur: Ca. 6°C.
- Pinot Gris Vieilles Vignes Médaille d'Or Colmar
 - Vinen kan bruges til mange forskellige retter. Her nævnes kun nogle af de mange muligheder: Skaldyr (Østers, muslinger med flere), fiskeretter (gerne fede fisk og fisk med en rig sovs), lyst kød og salater.
 - Vine fra Alsace bærer druens navn. Druen er altså Pinot Gris.
 - Serveringstemperatur: Ca. 10°C.
- Carmes De Rieussec, 2015, blanc
 - Sauternes er en glimrende vin til foie gras d'oie (fed lever fra gås; ligeledes fra and), men som sød vin også fantastisk til Crepes Suzette eller kager som lagkage og savarin med flere.
 - Druer: Fortrinsvis semillon, men også sauvignin blanc og muscadelle.
 - Serveringstemperatur: Ca. 10°C.
- Savigny-lès-Beaune 1er Cru 'Les Peuillets' Rouge 2021
 - Forslag til mad: Boeuf bourguignon, Kalvefrikadeller, Kalvehjerte eller Coq au vin rouge.
 - Som de fleste røde bourgogner er vinen lavet på 100 % pinot noir.
 - Serveringstemperatur: Ca. 15°C.
- Beaune Siserpe 2017
 - 2017 er en stor årgang i Beaune med mange muligheder for mad: Duer og kyllinger, kaniner og harer, bøf af oksekød og mange forskellige vildtretter.
 - Druer: 100 % pinot noir
 - Serveringstemperatur: Ca. 16°C.
- Chateau Pouget 2015, 4. Cru Pauillac, Bordeaux, Frankrig
 - Bøf og steg af oksekød, lammesteg / lammekoteletter, andebryst (men ikke med sødt tilbehør.) Se René Langdahl Jørgensens anmeldelse her: <https://vinopol.dk/Anmeldelser.php>
 - Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec.
 - Serveringstemperatur: Ca. 16°C -. 17°C.

Abonnementsprisen for disse 6 vine er kr. 1.188,00

Som ny abonnent tilmelder du dig abonnements-ordningen senest den 7. november **pr. tlf.** 42 40 75 86 eller **mail** til vinopolix@gmail.com.

Har du allerede et abonnement, kan du afbestille denne måneds vin indtil 7. november.

Vine, jeg kan få hjem på bestilling

På siden "Ønskevine" (<https://vinopol.dk/vin1855.php>) laver jeg nu et link til en liste over alle de klassificerede slotte i Medoc, jeg kan få vine hjem fra. Der vises også hvilke årgange, det drejer sig om. Det direkte link til listen er: <https://vinopol.dk/vin1855.pdf>

Det er ikke en prisliste, men ved at sende mig en mail, kan du få et tilbud med en pris, jeg regner med er Danmarks laveste. Hvis jeg ikke kan det, får du i stedet et link til den importør, jeg tror er billigst.

Anmeldelse: Joseph Voillots vine

Jeg henviste i nyhedsbrevet (maj 2023) til Bourgogneselskabets omtale af vinene fra årgang 2020. Mod forventning og meget atypisk dukkede referatet først op meget senere, men nu er det her med en meget positiv omtale af næsten alle de 10 vine.

Omtalen findes her: <https://bourgogneselskabet.dk/smagenoter-fra-tidligere-smagninger.html>, se under datoen 31-3

Champagne

Husk at købe champagne i god tid inden Nytår.

Ved køb af flere end 12 flasker ydes 10 % rabat. Send i givet fald salgsordren pr. e-mail.

Med venlig hilsen

Ib Michelsen