



Nyhedsbrev September 2023

Vinabonnement

Jeg fortsætter med at tilbyde et vinabonnement, som vil give dig mulighed for at smage en lang række forskellige vine. Du kan ca. hveranden måned få tilsendt 6 flasker vin. Find yderligere information i Nyhedsbrev Juli 2023.

I september bliver de 6 flasker:

- Champagne Sanger, Champagne Terroir Natal, Blanc De Blanc, Grand cru
- Domaine Abélanet-Laneyrie, Saint Veran 2017
- Domaine Armand Gilg, Sylvaner Vieilles Vignes 2019, Alsace Médaille d'Or Gilbert et Gaillard
- Domaine Du Moulin Berger, Saint Amour Cuvée Flora 2018
- Domaine Michel Arcelain, Pommard 2001 Tastevine
- Chateau Haut-Batailley 2015, 5.Cru Pauillac, Bordeaux, Frankrig

Abonnementsprisen for disse 6 vine er kr. 1.152,00

Du tilmelder dig **pr. telefon** 42 40 75 86 eller **pr. e-mail** til vinopolix@gmail.com senest den 10. september, hvis du vil have denne sending.

Frist for afbestilling: 10. september.

Feedback

Blandt besvarelserne trækkes der lod om en flaske champagne (værdi kr. 300)

Jeg vil gerne høre om ønsker til vinene i vinabonnement fra både nuværende abonnenter og eventuelt kommende abonnenter.

I det nuværende abonnement er gennemsnitsprisen 200 kr. med både meget billigere og noget dyrere vine repræsenteret. Sædvanligvis er der både hvide og røde vine repræsenteret. Ideen er at give et indtryk alle de vine, jeg sælger.

Skriv et par linjer om, hvad du synes: Er du tilfreds med den nuværende ordning, kunne

du ønske dig en anden model eller flere abonnementsformer osv., deltager du i konkurrencen. Skriv dit svar til vinopolix@gmail.com senest den 10. september.

En primeur 2022

På opfordring har jeg også købt Ch. Pontet Canet i årgang 2022. I forvejen havde jeg årgang 2021. Bemærk, at selvom din yndlingsvin mangler på min liste eller ikke er der i den rigtige årgang, vil jeg gerne prøve at finde den. Og selvfølgelig tilbyde den til en pris, du ikke finder bedre i Danmark.

Vinfestival i Ribe og Aalborg

I Ribe er der festival fredag og lørdag den 25. - 26. august og i Aalborg fredag og lørdag den 15. - 16. september. På begge vil jeg slå et slag for mine champagner bl.a. ved at afholde Hollandsk auktion, så du i princippet kan få en flaske med hjem for en krone.

Du kan få yderligere information om festivallerne via disse link:

- [Ribe vinfestivals hjemmeside \(http://www.ribevinfestival.dk/\)](http://www.ribevinfestival.dk/)
- [Aalborg vinfestivals hjemmeside \(https://aalborgvinfestival.dk/\)](https://aalborgvinfestival.dk/)
 - Her kommer der snart en oversigt over de deltagende firmaer samt hvilke vine, de præsenterer.

Få succes med desserten

Jeg har lige haft familien på besøg til en lille festmiddag. Vi sluttede måltidet med en savarin, et elegant gærkage, der er umådelig nem at bage og pynte. Og serverede en flaske Sauternes og selvom det bare var **Carmes De Rieussec, 2015, blanc** a 184 kr., blev oplevelsen meget bedre end det, jeg har oplevet på danske restauranter med Michelinstjerner.

PS.: Jeg kan ikke anbefale de opskrifter, man finder ved at google. Der kan være alvorlige fejl i mængderne som fx. hos Mette Blomsterberg der væder kagen med en romlage, hvor hver person får 4 cl rom (2 genstande) og 50 gram sukker! Og arla.dk, kogebog.dk med flere er ikke meget bedre. Og alle angiver for kort hævetid. Hvis formen er fyldt en trediedel, skal dejen hæve til den fylder hele formen - og det kan tage flere timer.

Den bedste, grundigste og mest nøjagtige opskrift findes i Michel Guérard, "[La Cuisine Gourmande](#)" (Robert Laffont – Paris, 1978)

Med venlig hilsen

Ib Michelsen