

SMAGEKASSEN TIL VINKENDEREN 6 FLASKER



Spændende og lækker

Côtes du Rhône Villages Plan de Dieu

Dyb rød farve med lilla strejf. Duften er ekspressiv af blåbær og brombærmarmelade. Smagen byder på stor bredde og et typisk strejf af krydderier, som er kendetegnende for vinene i det sydlige Rhône. Bløde tanniner og høj frugtintensitet giver en vin i flot balance. Dette er en glimrende ledsager til kødretter, vildt, modne oste og chokolade.

Guldmedalje Mâcon 2019

La Togata Riserva Brunello

Flot rubinrød med lilla nuancer. Let æterisk duft, intens med aroma af træ, tobak og sort peber. I ganen er vinen koncentreret med en veldefineret struktur. Særdeles fyldig. Denne vin er perfekt til rødt kød, vildt og tørre modne oste.

Guldmedalje Bruxelles 2018

Guldmedalje China W&S Awards 2018

Sølvmedalje Decanter

Sølvmedalje I.W.C

92 point Vinous

***** VinAvisen

Luciano Arduini Ripasso

Luciano Arduini Ripasso Valpolicella Classico Superiore har en smuk rubinrød farve med fine violette reflekser. I bouqueten er vinen frisk med dejlige noter af bær. Vinen fornemmes harmonisk blød i munden. Server vinen til steg, rødt kød og moden ost.

98 point Luca Maroni

Cinque Noci Primitivo Puglia

Cinque noci er intens rød med lille aftegninger. Duften er intens og vedvarende. Tydelige noter af blommarmarmelade med lidt solbær. En dejlig harmonisk vin, som passer godt til rødt kød eller retter fra det italienske køkken.

96 point Luca Maroni

Guldmedalje Berlin 2018

Chianti Classico Gran Selezione

Paronza Chianti Classico DOCG Gran Selezione har en smuk rubinrød farve, der næsten går over i granatrød. Duften er elegant og præget af tørrede blomster, kirsebær og marmelade samt blomster og lidt krydrede noter med lakrids og sort peber. Vinen er fyldig med en flot struktur og en elegant og vedholdende eftersmag. Vinen er en fin ledsager til rødt kød, vildt og ost.

98 point Luca Maroni

93 point James Suckling

***** VinAvisen

Cosmo Rosso Sicilia IGP

Cosmo Rosso Terre Siciliane IGP er intens rubinrød med den typiske Nero d'Avola duft af kirsebær samt aromaer af blåbær, jordbær og rosmarin. I ganen er vinen frugtfuld med en lang og fyldig smag af moden frugt og en vidunderlig silkeblød fornemmelse, der gør vinen særdeles let-drikkelig. Vinen er en perfekt ledsager til rødt kød, vildt og modne oste.

99 point Luca Maroni

***** VinAvisen

Serveringstemperatur: 16-18°C.

SKJOLD BURNÉ

NB : Leveres i standard transportkasse