

Tema: "Alle medbringer 1 flaske"



Fremragende Plan De Dieu der tæver mange Chateaufeuf, og samtidig kun koster 1/3 del af prisen. Levende Rubinrød til violet i farven, Duften byder på modne frugter, solbørlikør, sydfranske krydderurter og lakrids. Smagen er stor blød, rund og fyldig kombineret med stor kompleksitet. 12 Månder på franske barriques..

Et helt igennem perfekt glas vin fra topproducenten Jaboulet. Som skabt til det danske julebord, da kraft og intensitet er i højsædet. Grenache og Syrah er hoveddruerne i denne vin, og med fadlagring giver det en tæt, harmonisk koncentration. Smagsindtrykkene dækker over lakrids, mørke bær, solbørlikør og vilde urter. En klassevin, der på mange måder minder om en god Chateaufeuf!





Ocio er Cono Surs ikoniske Pinot Noir. Druerne til denne vin kommer fra Valle de Casablanca i Chile, hvor klimaet er mildt med kølige nætter og tågede morgener. Jorden er præget af rødler med lidt sand og granit. Vinen har tilbragt 14 måneder på egetræsfade.

Den præsenterer en dyb rubinrød farve samt stor aromatisk intensitet og udtrykker noter af røde frugter og bær med et strejf af krydderier og tobak. I munden er vinen glat og elegant med en raffineret koncentration og syre.





Expert tasting note: "Medium to deep ruby-red color, not quite opaque. The classic cassis aromas have very leafy notes. The palate is fresh with soft cassis & attractive chocolate notes. Alcohol is balanced & has fair length. this is a correctly made, well-balanced & attractive wine





Lander-Jenkins Chardonnay har alt, hvad man forventer af en Chardonnay fra Californien! Vi snakker fedme, tropisk frugt, smør og krydderier, men i vanlig Laudrup'sk stil holder den en frisk linje, så det hele er i balance!

Mosten er gæret i ståltanke for at bevare friskheden og er først dernæst hældt på egetræsfade, hvor de 6 måneders lagring har øget vinens kompleksitet.

Aroma rummer dermed nuancer af både lækker tropisk frugt, smørstegte nødder, vanilje og citronskal. Smagen er cremet og rig på tropisk frugt, der kombineret med en frisk frugtsyre gør vinen intens og saftig på samme tid.

