

Færgekroens sæsonvine

Sommeren går på held, men i Danmark har vi jo heldigvis en dejlig sensommer, hvor varme dage stadig kan forekomme. Danny har derfor fundet to friske hvidvine. En frisk tysk Riesling og en fransk med mere karakter, som stadig er sprød og frisk. Her har vi fra samme producent valgt deres røde, som har tørhed, kraft og masser af intens frugt. Den sidste røde, Danny har valgt, er fra sin gode ven, Luca, hos Speri Winery. Her en lækende og saftig vin fra Valpolicella.

Hvidvin

Weingut Gysler, Riesling Kabinett, Rheinhessen, Tyskland.

Fantastisk charmerende Riesling fra Weingut Gysler! En off-dry vin, hvor restsødmien tydeligt fremgår, men som modspil kommer den ranke, friske og snorlige syre der balancerer vinen flot. Blomstertoner, brødkrumme og pære er hyppige associationer til denne vin, der altid har kalkminerale i baggrunden.

Jeff Carrel, "Bistrologie Blanc", Languedoc, Frankrig.

Utrolig frisk og indbydende hvidvin fra den kække Jeff Carrel! Vinen er produceret på et blend af Chenin Blanc og Sauvignon Blanc. På mange måder skaber det associationer til en sprød og frisk Sancerre, her dog bakket op af en appetitvækkende aroma af moden eksotisk frugt.



Rødvin

Jeff Carrel, "Bistrologie Rouge", Languedoc, Frankrig.

Intens og saftig sydfransk vin på 100% Carignan med rig frugt fra gamle vinstokke med få druer i Languedoc! Indsmigrende og kraftfuld med perfekt balance mellem tannin og sødme.

Du finder både brombær, solbær, violer og stærke krydderier i smagen balanceret af en friskhed, som er med til at give vinen dens populære karakter.

Speri Winery, Valpolicella Classico, Veneto, Italien.

Den klassiske, saftspændte og elegante Valpolicella, som er yderst drikkeklar og født til at drikke i samvær med gode venner! Frisk, sprød og lækende med druenær smag, frisk syre og toner af viol og kirsebær.

Den er lavet på de klassiske amarone-druer af 60% Corvina, 30% Rondinella og 10% Molinara.



Gl. 69,- fl. 289,-