

Fægekroens sæsonvine

Vi går nu en lysere tid i møde og finder de lidt mere friske vine frem, især på de hvide, hvor vi har fundet 2 rigtig dejlige og Charmerende hvidvine – en med lidt restsødme og en som bare er blød og let at nyde. De røde er begge med lidt mørk frugt, hvor den fra Italien er mere lækende og den franske har lidt mere kraftig karakter.

Hvidvin

Jakob Jung Riesling. Rheingau

Charmerende Riesling som har en let sødme og friskhed. Vinen har en høj fin syre og en lækende mineralitet. Duft af moden stenfrugt og en snert af lime. Et fantastisk glas til fisk & skaldyr

Cave de Hunawih, Cuvee Reserve Prestige. Alsace

En delikat og charmerende vin fra Alsace, som er lavet på 3 lokale druer, Pinot Blanc, Sylvaner og Muscat. Et helt igennem fantastisk blend, hvis man er til en frisk hvidvin med en behagelig og blød syre, fin frugtig fylde. Noter af citrus og hvide blomster vælter op af glasset.



Rødvin

Alpha Zeta, Corvina. Verona

Corvina druen er kendt fra Veneto og er meget brugt i de kendte vine Ripasso og Amarone. Corvina er en drue, som giver utrolig meget frugt. Vinen er rund og blød og har en lækende friskhed, som bringer noter frem af modne skovbær.

En rigtig flot vin, som er nem at nyde og går til det meste mad.

Maison Galhaud, Grenache Noir. Roussillon

en flot og kraftig vin fra den Sydfranske vinregion. Lavet på 100% Grenache Noir fra gamle vinstokke. I finder kan man mærke en flot afstemt vin, hvor balancen imellem kraft og sødme går i fin harmoni. Den mørke frugt giver sødme i form af noter af brombær og solbær og i eftersmag kommer der elegante krydderier frem.



Gl. 69,- fl. 289,-