

VIDSTE DU AT: Kraftig ung rødvin (1-7 år) bør serveres let kølig ved ca. 18 grader. Ung rødvin vinder desuden ofte både i duft og smag ved at blive dekanteret, hældt på en karaffel eller bare på en kande og tilbage i flasken.



TIM VOLLERSLEV
Drikkevare-rådgiver og chief-sommelier, vicepræsident og medstifter af Dansk Sommelier Forening. Jury-medlem i 20 år ved alle europas- samt verdensmesterskaber for sommeliers/vintjenere. Læs også www.vollerslev.dk - Vinnyheder: www.bt.dk/madogvin

20-50 KR.

50-70 KR.

70-100 KR.



2008 Le Arche
Ripasso, DOC. Valpolicella.



Kommentar: Ung, behagelig, saftig og kraftig rødvin med godt præg af mørke bær, krydderurter, lidt søde blomster og lidt vanilje.
Velegnet til: Kraftige retter af f.eks. oksekød også gerne til krydrede gryderetter.
Pris: Kr. 77,95. Tilbud ved køb af 2 fl. uge 8+9 pr. fl. kr. 47,50.
Forhandler: Bilka/Dansk Supermarked tlf. 8930 3030. www.bilka.dk

2007 Villa Cerro
Ripasso, DOC. Valpolicella.



Kommentar: Behagelig »nem at drikke« blid, medium kraftig rødvin med god let krydret smag af mørke bær, søde blomster og lidt vanilje.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter som f.eks. pasta med kødsauce eller lign.
Pris: Kr. 49.
Forhandler: Fakta/Dansk Vinimport tlf. 7641 4300. www.fakta.dk

2007 Sartori
Ripasso, DOC. Valpolicella.



Kommentar: Medium fyldig, frugtrig og behagelig blød rødvin, smag af lidt krydderier, solbær, kirsebær, rosiner og lidt egetræ.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter som f.eks. pasta, pizza eller sammenkogte retter.
Pris: Kr. 49,95.
Forhandler: SuperSpar, KwikSpar, Spar/Amka Vin tlf. 8641 9600. www.amka.dk

2007 Montigoli
Ripasso, DOC. Valpolicella Classico.



Kommentar: Behagelig, medium kraftig rødvin med god blød moden smag af sorte kirsebær, blomster, krydderier, lidt vaniljesødme og lidt toast.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter af f.eks. svine- eller lamme-kød.
Pris: Kr. 58,95. Tilbud uge 9 pr. fl. kr. 50.
Forhandler: Rema 1000. www.vinportugal.dk

2007 Le Arche
Rossogrande, IGT. Rosso Veronese.



Kommentar: Tør, kraftig, flot harmonisk smag af modne mørke bær, krydderier, bitter chokolade, behagelig lille sødme af vanilje og sveskeblomster.
Velegnet til: Hygge uden mad, til gorgonzola, kraftige retter af f.eks. oksekød.
Pris: Kr. 94,95. Tilbud ved køb af 2 fl. uge 8+9 pr. fl. kr. 60.
Forhandler: Føtex/Dansk Supermarked tlf. 8930 3030. www.fotex.dk

2007 Pasqua
Ripasso, DOC. Valpolicella Superiore.



Kommentar: Medium kraftig, blød rødvin med god smag af krydderier, mørke bær, blomster, mørk chokolade og lidt rosinsødme.
Velegnet til: Krydrede og medium kraftige retter som f.eks. pasta med kødsauce og lign.
Pris: Kr. 59.
Forhandler: Rema 1000. www.rema1000.dk

1998 Monte Croce
Ripasso, DOC. Valpolicella Classico Superiore.



Kommentar: Moden rødvin, medium kraftig, flot blød lækker smag af frugt og kirsebær, med en lille behagelig moden sveskesødme. Superpris for en flot moden Ripasso-vin.
Velegnet til: Hygge uden mad eller til medium kraftige retter af f.eks. kalv eller and.
Pris: Kr. 109. Tilbud ved køb af 6 fl. uge 8+9 pr. fl. kr. 75.
Forhandler: Holte Vinlager. www.holtevinlager.dk

2006 Giuseppe
Lonardi Ripasso, DOC. Valpolicella Classico Superiore.



Kommentar: Meget flot, medium kraftig med lækker tør smag af modne sorte kirsebær, røde blomster, lidt kanel og lidt toast. Flot tilbud på karakterfuld og flot Ripasso.
Velegnet til: Medium kraftige retter af f.eks. grydestegt svinekød eller rødt oksekød.
Pris: Kr. 129. Tilbud uge 8+9 pr. fl. kr. 99,95.
Forhandler: anvises af U & Wine tlf. 9824 2401. www.u-and-wine.dk

2007 Gran Signoria
DOC. Amarone della Valpolicella Classico.



Kommentar: Kraftig, fyldig, behagelig tør smag af sorte bær, blomster, urter, vanilje, toast, mocca og lidt rosinsødme.
Velegnet til: Kraftige, gerne krydrede og eventuelt langtidsstegte retter af f.eks. oksekød eller vildt.
Pris: Kr. 99,95.
Forhandler: Aldi. www.vinportugal.dk

Scanavino Barolo DOCG 2006
Italien
"Italiens vinkonge"
NORMAL PRIS 249,95
SPAR 150,00
NU KUN 99,95
PR. FL./6 FL.

Casa Safra Alicante 2002
Monastrell Gran Reserva – Italien
"8 årig vin modnet 24 måneder på egetræstønder"
NORMAL PRIS 89,95
SPAR 45,00
NU KUN 44,95
PR. FL./6 FL.

Los Mozos Navarra DO Tinto 2008
Spanien
"Nyd vinen nu eller gem i op til 5 år"
NORMAL PRIS 69,95
SPAR 70,00
NU KUN 44,95
PR. FL./6 FL.

Prosecco Raboso Rosato
Montasolo Veneto IGT – Italien
"God til konfirmationen år 2010"
NORMAL PRIS 84,95
SPAR 30,00
NU KUN 54,95
PR. FL./6 FL.

NYT



Veneto er mest kendt for vinene Amarone og lillebror Ripasso

Vin til vintermad

AF THORKILD KRAGHOLM

Veneto i Norditalien er støvlandets tredjestørste vinproducerende region.

Det er herfra velkendte vine som Soave, Valpolicella og Bardolino kommer. Men regionens mest kendte vine

er Amarone og dens »lillebror«, Ripasso.

Mens man i oversøiske lande får fylde og sødme fra solen, fås disse egenskaber i amaronen ved, at druerne tørres, hvorved sukkerstofferne koncentrerer.

»Klassisk og karakterfuld Amarone ER kostbar vin i

forhold til de mange billige amarone-vine. men man skal huske, at man får, hvad man betaler for. Man skal jo ikke forvente tournedos, hvis man betaler for hakkebøf.

En billig amarone kan nogle gange give en god oplevelse i forhold til prisen,« siger B.T.s vinskspert, Tim Vollerslev og

fortsætter: »Netop i denne mørke og kolde tid er Amarone og Ripasso - der er kendte for ved at være tætte, bløde, runde og have en lille smule sødme - fortræffelige ledsagere til den lidt tunge krydrede vintermad.«

TOPVINEN

2006 Villa Arvedi, Bertani
DOC. Valpantena, Amarone della Valpolicella.
Kommentar: Kraftig, karakterfuld, moden, kompleks lang flot smag af sorte bær, lidt søde sveskeblomster, urter, cacao, lidt kanel, mørk bitter chokolade. En rigtig flot Amarone.
Velegnet til: Hygge efter maden, blå skimmelost, til kraftige retter af f.eks. vildt eller oksekød.
Pris: Kr. 300. Tilbud uge 8+9 pr. fl. kr. 259.
Forhandler: SuperBest/Strandgaard tlf. 4922 6222. www.strandgaard.dk

Der tages forbehold for trykfej og usolgte varer. Se mere på vin.lidtmere.dk