



## Flemmings favoritter

**Område:**

**Land:** Blandet kasse

**Alkohol:**

I forbindelse med chefens fødselsdag i starten af april måned har vi sammensat en smagekasse med seks af hans personlige favoritter netop nu - og selvfølgelig lavet en ekstra god pris.

Men vi har kun pakket 53 kasser.

**Vinbeskrivelse:**

1 fl. Châteauneuf-du-Pape 2019

La Bastide Saint Dominique - Rhône, Frankrig

La Bastide Châteauneuf-du-Pape 2019 fremstår mørkrød i farven og med givende, charmerende aromaer af jordbær, modne hindbær, viol, blåbær, oliven, kaffe og sydfranske krydderurter. I munden smyger den sig med sin bløde, modne frugt elegant over tungen, mens den med sin saftige syre og modne tanniner på smuk vis understreger en afbalanceret og yderst charmerende Châteauneuf-du-Pape-oplevelse.

94 POINT | Winewherever

92 POINT | Jeb Dunnuck

91 POINT | Vinous / Antonio Galloni

★★★★★ | Houlbergs Vinblog

1 fl. Barbera d'Alba, Vigna Martina 2019

Elio Grasso - Piemonte, Italien

Vigna Martina 2019 står mørkrød i glasset og viser intense, charmerende aromaer af modne kirsebær, hindbær, blomme, lakrids og en fin stenet mineralitet. Frugt-fyldigt og blødt smyger den sig elegant over tungen, før den klassiske, vibrerende "Barbera-syre" skaber saftighed og får mundvandet til at pible, mens finalen med både længde og en diskret tanninkant skaber fokus og balance. En bragende smuk udgave af Vigna Martina, som præsterer bedst 3-5 år efter høståret, men som sagtens kan gemmes længere.

1 fl. Maranges 1er Cru Clos Roussots 2019

Domaine Sorine - Bourgogne, Frankrig

Sorines Clos Roussots er en klassisk, super-charmer af en rød



Bourgogne, hvor man i Bourgogne-perspektiv får imponerende valuta for skillingen. Vinen står med en transparent rød farve og elegante, nuancerede aromaer af hindbær, jordbær, skovbund, urter, lakrids og underliggende mineralitet. I munden smyger frugten sig middelfyldigt og silkeblødt over tungen, mens den livlige syre og diskrete, velsmurte tannin skaber kant og fokus. En særdeles velsmurt Bourgogne, som bør nydes ved 14-16 grader til svamperetter eller lyst kød og som sagtens kan gemmes 5-10 år fra høståret.

96 POINT | Flaskehalsen

★★★★½ | Houlbergs Vinblog

1 fl. Mâcon-Fuissé Les Pelées 2019

Domaine Sebastien Giroux - Bourgogne, Frankrig  
Sébastien Giroux Macon Fuissé Les Pelees er her i den fremragende årgang 2019 en charmerende og mineralsk udgave af en prisvenlig, hvid Bourgogne. Vinen fremstår lys gul og klar i farven med indsmigrende aromaer af citrus, hvid fersken, hvide blomster, nødder, brioche og en underliggende mineralitet. I munden viser den cremet og charmerende frugt, som balanceres af en sprød, forfriskende syre og en afbalanceret fokuseret finale. Lækker hvid Bourgogne, der er til at betale - og som også sagtens kan gemmes 5-7 år fra høståret.

TESTVINDER | Gastromand

★★★★★ | Gastromand

★★★★★ | Smag på vin

★★★★★ | Houlbergs Vinblog

1 fl. Riesling Trittenheimer Trocken Ortswein 2020

Weingut Josef Rosch - Mosel, Tyskland

Riesling Trittenheimer Trocken er en tør og vanedannende Riesling, hvor man får sprød og terroirtro Riesling til prisen. Vinen har en elegant og intensiv duft med udtalt mineralitet, lime, citrus, pære og flint. I smagen er den rank og middelkoncentreret med en nærmest sprællende flot syre. Slutteligt en lang og fokuseret og særdeles mineralsk eftersmag. Nyd den til lette forretter, salater, skaldyr eller hvid fisk. Vinen bør serveres ved en temperatur på 10 grader.

1 fl. Champagne Carte d'Or Empreinte Brut

Champagne Doyard-Mahé - Champagne, Frankrig

Champagne Carte d'Or Emfreinte Brut kommer fra særdeles kalkholdige jorde ved Vertus, hvor der desuden findes kridt og



fossile aflejringer, som stammer helt tilbage fra dengang, hvor Champagne-regionen var havbund. Og det kan smages i vinen. Det er en fantastisk flot og meget charmerende champagne med lys gylden farve, fine bobler og cremet mousse. Diskret og elegant duft af citronskal, mandler og nødder. Frisk og rensende i smagen med en herlig rank mineralitet, god koncentration og samtidig afrundet smag af hvide blomster og hvide stenfrugter - samt en lang og behagelig eftersmag. En flot Champagne, som med sine 9 g. doseret sukker giver den en fin afrunding, hvilket gør den vellidt af flertallet. Også dem, der normalt finder Champagner på 100% Chardonnay for tørre (og sure). Drik den som aperitif, til skaldyr, fiskeretter eller sushi.

✓✓✓✓✓ | Politiken  
★★★★★ | Ekstra Bladet  
★★★★★ | VinAvisen  
★★★★★ | Gastronomand  
★★★★★ | Finansbureauet  
91 POINT | Vinbladet

Robert Parker's Wine Advocate: **93 point**

Gastronomand: **TESTVINDER**

Flaskehalsen: **96 point**

Flaskehalsen: **95 point**

Rasmus Christensen - **94 point**

Winewherever:

Gastronomand: ★★★★★

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Ekstra Bladet: ★★★★★

Politiken: ★★★★★

Jeb Dunnuck: **92 point**

Smag på vin: ★★★★★

VinAvisen: ★★★★★

Vinous / Antonio Galloni: **91 point**

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Gastronomand: ★★★★★

Houlbergs Vinblog: ★★★★★

Finansbureauet: ★★★★★

Vinbladet: **91 point**



Houlbergs Vinblog:

Wine Enthusiast:



**90 point**