



Skagenfood Vinklub

Vinpakke
marts
2017



Månedens to gode rødvine til foråret

Hver måned vælger vi 2 gode rødvine, der er afstemt efter sæsonen samt til at kunne matche både årstidens kødretter - og nogle af de fisk og opskrifter, du som abonnent modtager fra Skagenfood.

2013 Château Ventenac La Carla, Alain Maurel, Frankrig

Château Ventenac er en mørk og indbydende rødvin lavet på en formidabel blanding af druesorter fra Bordeaux (Cabernet Sauvignon og Merlot) samt Rhône-dalen (Grenache og Syrah). Populært kan man derfor sige, at vinen stilmæssigt minder om en blanding af vine fra disse områder, dog med respekt for det helt specielle terroir, man finder i denne del af Sydfrankrig. Det er en robust vin med blød tannin samt en tone af krydderi og moden frugt.

Anbefales til: Retter med fjerkræ, stegte kødretter eller oste.



Producent: Alain Maurel
Land: Frankrig
Område: Cabardès
Alkohol: 13,0 %
Druer: Cabernet Sauvignon, Merlot, Grenache, Syrah

Genbestilling:
6 flasker **kr. 384,-**
kr. 64,00 pr. fl.

Sol By Luigi Righetti, Luigi Righetti, Italien

Vingården Luigi Righetti har altid været et familieforetagende. Angelo Righetti skabte sin berømmelse som en enestående vinkyer for mere end 80 år siden i 1909 - og påbegyndte en langvarig tradition for kvalitet og udmærkelse. Ejendommen er beliggende i Valgatarà, en lille del af Marano Di Valpollicella, i hjertet af Valpollicella Classico distriktet. Vinen er, der er lagret delvist på barriques er frugtmættet, fyldig og kompleks.

Anbefales til: Rødt kød og vildt.



Producent: Luigi Righetti
Land: Italien
Område: Veneto
Alkohol: 14,0 %
Druer: Corvina, Merlot, Syrah Cabernet Sauvignon

Genbestilling:
6 flasker **kr. 600,-**
kr. 100,00 pr. fl.

Vinene kan genbestilles via skagenfood.dk

Alle priser er inkl. moms