

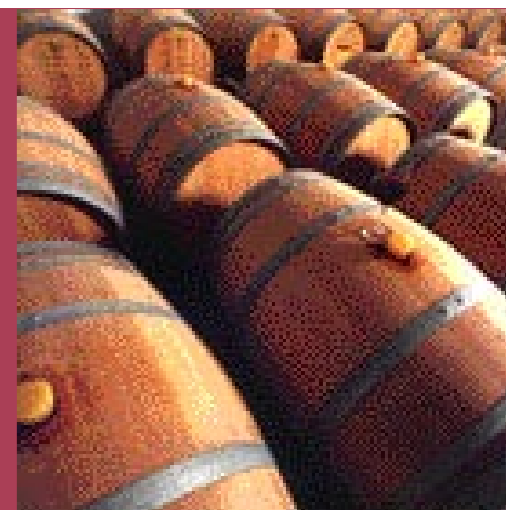
Find guld hos de små vinimportører



De små importører har ofte hyggelige showrooms. Her ser du kælderens hos Cavalcade Vine.

Rosé on location ved Chateau de l'Engarran i Frankrig, som Vineriet importerer fra.

Vinfade fyldt med vin, der venter på at lokke danske munde med nye smagsindtryk.



Danmark har over 500 små vinimportører, som medvirker til, at vi har en af verdens mest alsidige vinudvalg. Disse importører har måske en forretning, måske et enkelt kældersalg med begrænsede åbningstider eller blot en side på nettet. Her har du 24 af de små importører, som vores vinskribent Jørgen Münster har prøvesmagt en flaske fra.

1. Alberte Vin

8000 Århus C
Tlf.: 22 70 86 60
www.albertevin.dk

- **Speciale:** Tyskland, Frankrig og Østrig.
- **Prisleje:** 60 - 175 kr.
- **Smagt vin:** Gewurztraminer Cuvée Particulière 2002, Alsace, Frankrig (Bott Frères), 79,75 kr. Lysgylden og intens farve med en typisk gewurzrosenduft i næsen. Fyldig og fed med en vis sødme, men også stor smagsintensitet, så vinen er i harmoni. Selvfølgelig til Munster-ost og kødretter med merian.

2. Allan Hedstrøm

Vinimport
Bakkeoftens 7
2760 Måløv
Tlf.: 44 64 92 30
www.alsace-vin.dk

- **Speciale:** Alsace (Frankrig).
- **Prisleje:** 60 - 250 kr.
- **Smagt vin:** Riesling Vendanges Tardives 2003, Alsace, Frankrig (Domaine Haegi), 215 kr.

Vin på sent høstede druer med højt sukkerindhold. Lavt syreindhold for en riesling pga. årgangen og god mineralitet – så pæn balance. Til foie gras og ellers dejlig som erstatning for en dessert.

3. Aroma Wine

Frederiksborgvej 218
2400 København NV
Tlf.: 20 30 59 25
www.aromawine.dk

- **Speciale:** Valpolicella og Argentina.
- **Prisleje:** 26 - 440 kr.
- **Smagt vin:** Sauvignon Blanc 2003, Mendoza, Argentina (Dolium), 89 kr. Fadgæret Sauvignon Blanc med atypisk Sauvignon-karakter, men der er godt stof i vinen, og den er forbløffende holdbar. Markant karakter. God til rokkevinge og til retter med laurbærblade.

4. Cavalcade Vine

Sønderborgvej 3J
8600 Silkeborg
Tlf.: 4025 4475
www.cavalcade.dk

- **Speciale:** Fransk vin med fokus på Côtes du Rhône- og Bordeaux.
- **Prisleje:** 40 - 85 kr.
- **Smagt vin:** Château de Bonhoste Rosé 2005, Bordeaux, Frankrig, 47 kr. Smuk, lys rød farve og en fin duft af røde bær. Fin syre og en frisk frugt i munden. Vinen er meget behagelig at drikke – dejlig rosé. Går både alene og til kolde salater med fx kylling.

5. DiWine

8660 Skanderborg
Tlf.: 40 89 28 82
www.diwine.dk

- **Speciale:** Italien og Australien.
- **Prisleje:** 50 - 299 kr.
- **Smagt vin:** Shiraz 2002, South Eastern Australia, Australien (Gosling Creek Estate), 75 kr. Rød og let farve for en Shiraz, men den krydrede tone er som den skal være. Behagelig mellemfyldig. Rund og blød i munden. Civiliseret australier og all round vin til mange former for mad og til et glas i utide.

6. El Cava - Vin og Tapas

Chr. Sonnes Vej 13
5230 Odense M
Tlf.: 66 13 06 08
www.vinogtapas.dk

- **Speciale:** Spanien.
- **Prisleje:** 45 - 60 kr.
- **Smagt vin:** Vall Major Rosado 2005, Terra Alta, Spanien (Celler Batea), 45 kr. Helårsrosé! Mere rød end rosé og med duft- og smagsintensitet som en kraftig rødvin, men blødere struktur. Spændende vin, som helt sikkert vil være god til stegt fjerkræ og svin med svesker.

7. Kana Vin

Lykkesholms Allé 24a,
Baghuset
1902 Frederiksberg C
Tlf.: 33 32 32 84
www.kanavin.dk

- **Speciale:** Europa.
- **Prisleje:** 60 - 150 kr.
- **Smagt vin:** La Roche Buissière, Petit Jo, Vin de Table, Frankrig (Antoine et Pierre Joly), 79 kr. Rødvin på økologisk dyrkede druer, fulgt op af en speciel, svovlfattig

vinifikation (fremstilling). Meget duftige, rene frugt- aromaer og god saft i munden. Kunne gå med røget laks eller brisler.

8. La-Côte vinimport

Erantisvej 12
2300 København S
Tlf.: 32 84 48 46
www.la-cote.dk

- **Speciale:** Bourgogne (Frankrig), mindre producenter.
- **Prisleje:** 70 - 600 kr.
- **Smagt vin:** Vieilles Vignes 2002, Côtes de Nuits-Villages, Frankrig (Naudin-Ferrand), 162 kr. Smuk, rød Pinot Noir-farve og med Bourgognes lidt animalske karakter samt mørke bær. Vinen er ung og med en vis tannin (syre). Fra den fremragende årgang 2002. Flasken bør ligge nogle år og så nydes til ædel vildt.

9. Maison Flassan Vin

Finsensvej 19
6760 Ribe
Tlf.: 75 41 09 67
www.flassan.dk

Find guld hos de små vinimportører



Danskerne har et af de største vinudvalg i verden.

Dansk importør på druespotting i franske Alsace.

Delegation fra Rienta Vine på prøvesmagning.

Småimportører har ofte begrænsede åbningstider.

Østrigsk vin byder bl.a. på Grüner Veltliner-druen med en flot syre.



Speciale: Sydfrankrig.
• *Pristeje: 37 - 150 kr.*
• *Smagt vin: Plan de Dieu 2004, Côtes du Rhône Villages, Frankrig (Domaine de l'Espigouette), 59 kr. pr. stk. ved køb af 12 flasker. Mørkerød og med en dejlig lavendel- og timian-krydret næse. Fyldig og varm med en fin tannin og lang eftersmag. Flot Rhône-vin fra ret ny producent. Bedst til kraftige kødretter og modne hvidskimmeloste.*

10. Niche Vine

Rømersgade 7
1362 København K
Tlf.: 44 95 04 07
www.nichevine.dk
• *Speciale: Frankrig og Italien.*
• *Pristeje: 40 - 1.000 kr.*
• *Smagt vin: Brut Prestige, Champagne, Frankrig (J. Charpentier), 208 kr. Off-white med en fin perle og en flot, intens næse, dejligt præget af Pinot Noir. Vinen har en god fylde og struktur med fornem smagsintensitet. Mad-champagne, der har en*

rækkevidde fra stegt, hvid fisk til perlehøne.

11. P. Raahauge Jensen

Nordsøvej 15
2100 København Ø
Tlf.: 39 29 18 90
www.raahaugeship.dk
• *Speciale: Italien.*
• *Pristeje: 60 - 120 kr.*
• *Smagt vin: Amarone della Valpolicella Classico 2001, Italien (Corte Lenguin), 120 kr. Tæt og intens i næse og mund som en typisk Amarone skal være, men er ikke for tung. Fine aromaer af tørrede frugter. God vin til en meget fornuftig pris. Fin sammen med braiseret okse, lam samt modne oste.*

12. Park Wine

Bjødstrupvej 6
8270 Højbjerg
Tlf.: 70 20 03 48
www.parkwine.dk
• *Speciale: Global.*
Pristeje: 25 - 350 kr.
• *Smagt vin: Riesling Bollenberg 2005, Alsace, Frankrig (Château d'Orschwihl), 59 kr. Flot aromatisk med fin*

citrus, tropfrugt og mineralisk tone. God intensitet og frisk syre. En rigtig god Alsace-Riesling til fornuftig pris. Er fin sammen med torsk og østers.

13. Portugisisk Vin-kælder

Allégade 43
5000 Odense C
tlf.: 65913102
www.portugisiskvinkael-der.dk
• *Speciale: Portugal.*
• *Pristeje: 40 - 120 kr.*
• *Smagt vin: Esporão Reserva 2003, Alentejo, Portugal (Finagra), 120 kr. Sortrød og tæt farve. Dejlig næse med kirsebær og krydderier fra fadlagringen. Vinen er mellemfyldig med en god syre og en vis tannin fra fadet, og vinen har en sødlig finish. God til svinekød.*

14. Rienta Vine

Struervej 80
7500 Holstebro
Tlf.: 97 40 54 06
www.rientavine.dk

• *Speciale: Rumænien, Italien og Frankrig.*
• *Pristeje: 40 - 1.000 kr.*
• *Smagt vin: Merlot Reserve 2000, Dealul Mare, Rumænien (Prahova Wine Cellars), 49,95 kr. ved køb af 6 flasker. Rød, let udviklet farve. Lidt blommer og violer i næsen. I munden er vinen tør og mellemfyldig med et modent præg. Pæn, lille vin fra sjældent set vinland. Vinen er god til almindelig dansk hverdagsmad.*

15. Risbjerg Vinimport ApS

Ejby Allé 18
2650 Hvidovre
Tlf.: 36 78 38 60
www.risbjergvinimport.dk
• *Speciale: Tyskland, Italien, Spanien og Frankrig.*
• *Pristeje: 65 - 300 kr.*
• *Smagt vin: Scheurebe Classic 2004, Nahe, Tyskland (Winzergenossenschaft Rheingrafenberg), 55 kr. Grøngul med en lille perle og aromatisk med citrus og lime. Let sødlig, så man bør*

servere den direkte fra køleskabet. Flasken indeholder dog også en vis mineralitet. Pæn, lille vin til røgvarer, især fisk.

16. Sejr Vinimport

Planetvej 35 B
8400 Ebeltoft
Tlf.: 86365323,
www.sejrvinimport.dk
• *Speciale: Små producenter i Frankrig, Spanien og Italien.*
• *Pristeje: 30 - 140 kr.*
• *Smagt vin: Vinyes Velles 2002, Empordà Costa Brava, Spanien (Martí Fabra), 70 kr. Pragtfuld vin fra det nordlige Catalonien i Spaniens nordøsthjørne. Tæt og intens i både næse og mund med mørke, krydrede aromaer. Blød med begrænset fadpræg – vinen har en halvmoderne stil. Til røde bøffer og hårvildt.*

17. Sydfranske Vine I/S

2920 Charlottenlund
Tlf.: 51 29 57 06
www.sydfranskevine.dk

• *Speciale: Roussillon (Frankrig).*
• *Pristeje: 49 - 269 kr.*
• *Smagt vin: Le Parfum de Terrassous 2001, Rivesaltes Ambré, Frankrig (Vignerons de Terrats), 100 kr. Roussillon er kendt for sine pragtfulde hedvine, og denne er et flot eksempel på en ny, fadgæret stil. Dejlig blomstrende, krydret næse og stor, velintegreret sødme i munden. God til desserter med bagt frugt.*

18. U & Wine a/s

9440 Aabybro
tlf.: 98242401
www.uaw.dk
• *Speciale: Italien.*
• *Pristeje: 40 - 350 kr.*
• *Smagt vin: Capitel della Crosara Ripasso 2004, Valpolicella Classico, Italien (Giacomo Montessor), 90 kr. Vinen har det typiske Ripasso-præg af tørrede druer. Meget tydelige druearomaer i næsen. I munden næsten chokolade. Fyldig og rig på alkohol. God til gryderet, stuvning og andre fede retter.*

19. Vineriet

Bøggildsvej 11, Todbjerg
8530 Hjortshøj
Tlf.: 86 99 98 09
www.vineriet.dk
• *Speciale: Languedoc, Gaillac og Bourgogne.*
• *Pristeje: 40 - 275 kr.*
• *Smagt vin: Cuvée Quetton Saint-Georges 2002, Coteaux du Languedoc, Frankrig (Château de l'Engarran), ?? kr. Dejligt, krydret næse med en god bund af mørke bær og lidt sorte oliven. Varm og fyldig i munden. Skal absolut drikkes med mad til, helst af den smagsrige slags – fx braiseret lammebov eller hals med ratatouille (grønsagsragout).*

20. Viniropa

Kongshøj Allé 6
5300 Kerteminde
Tlf.: 22 80 16 67
www.viniropa.dk
• *Speciale: Italien.*
• *Pristeje: 80 - 250 kr.*
• *Smagt vin: Felciaino 2004, Bolgheri, Italien (Giovanni Chiappini), 135 kr.*

Mørke bær og tørrede svampe er fremtrædende i næsen, og vinen er tæt og faststruktureret i munden. Smuk Sangiovese-domineret vin. Har behov for dekantering (at hælde vinen på fx karafel, så den bliver iltet og aromaerne kan træde frem). Kan lagre nogle år, men er god nu til osso buco med citronskal.

21. Vinissimo

Forretning Dolce Vita
Hasserisvej 97
9000 Aalborg
tlf.: 2184 1571
www.vinissimo.dk
• *Speciale: Italien.*
• *Pristeje: 40 - 600 kr.*
• *Smagt vin: Marina Cvetic 2001, Montepulciano d'Abruzzo, Italien (Masciarelli), 180 kr. Sortrød, koncentreret vin i både næse og mund med aromaer af svesker. Vinen er meget fyldig, lavet på velmodne druer og har en god fast struktur. Supervin fra superproducent i Abruzzo. Bør nydes uden mad til.*

22. Vinotek A Fynnis

Klostervej 31
5000 Odense C,
Tlf.: 65976160.
www.vinotekafynnis.dk
• *Speciale: Kvalitetsvin fra Italien.*
• *Pristeje: 54 - 255 kr.*
• *Smagt vin: Pinot Nero Spumante Extra Dry, Oltrepo Pavese, Italien (Vanzini), 83 kr. Skøn mousserende vin med en fin perle, der er en champagne værdig. Krydret næse, med kaneltoner og en ganske lille sødme. Spændende til hummer og pighvar, og ligeledes til salat med gedeost som forret.*

23. Wøldiche Vine

Elskjærbakken 1
7800 Skive
Tlf. 97 52 55 33
www.woeldiche-vine.dk
• *Speciale: Frankrig og Italien.*
• *Pristeje: 40 - 200 kr.*
• *Smagt vin: Château Vieux Gabarey 2001, Haut-Médoc, Frankrig, 87 kr. Mørkerød med en let*

udviklet tone. Flaskens aromaer er lidt rustikke, men i øvrigt typiske for Bordeaux. Magtfuld i munden med fin tannin og god fylde. Har et vist lagringspotentiale, men er også god nu til røde bøffer og modne hvidskimmeloste.

24. Østrigsk Vinimport

8600 Silkeborg
Tlf.: 86 83 61 62
www.oestrigsk-vinimport.dk
• *Speciale: Østrig*
• *Pristeje: 45 - 250 kr.*
• *Smagt vin: Grüner Veltliner Grub 2005, Kamptal, Østrig (Schloss Gobelsburg), 149,50 kr. Stilfuld næse med lime og lidt peber, og i munden tilføjes lidt eksotiske frugter. Den specielt østrigske Grüner Veltliner-druen har altid en flot syre. Det giver vinen en frisk karakter, der gør den velegnet til skaldyr.*