EGEHØJ VINKLUB · EKSEMPEL PÅ EN MÅNEDSKASSE

Tre vine fra to producenter

Denne måned går turen til Pfalz og Valencia: en frisk Chardonnay, en elegant Pinot Noir og en fyldig rødvin fra Spanien. Her kan du læse om hver vin, om dem der har lavet den, og hvad den passer til.

– Jens



1 Chardonnay »Vom Quarz« trocken 2024

HVIDVIN · Weingut Egon Schmitt · Pfalz, Tyskland · 100 % Chardonnay · 11,5 % · Økologisk

OM VINEN

Elegant og frisk Chardonnay. Ca. 90 % gærer på ståltank, ca. 10 % på små barriques, og vinen ligger længe på gærresterne. Noter af vanilje, granatæble, akacieblomst og mirabelle med et let cremet præg. Druerne kommer fra marker omkring Bad Dürkheim.

OM PRODUCENTEN

Familievingård i Bad Dürkheim, drevet af Jochen og Corina Schmitt sammen med næste generation. Håndhøstede druer, gamle vinstokke og lav høst. Certificeret BIO og Fair and Green.

FORSLAG TIL MAD

Fisk og skaldyr, grillet kylling, fyldige grøntsagsretter, cremet pasta og modne, lidt kraftige oste.



2 Spätburgunder trocken »Vom Kalk« 2022

RØDVIN · Weingut Egon Schmitt · Pfalz, Tyskland · Spätburgunder (Pinot Noir) · 12,5 %

OM VINEN

Tysk Pinot Noir fra den nordlige del af Bad Dürkheim, hvor kalkstensjord og køligt mikroklima giver finesse. Røde bær, viol og et mineralsk præg med bløde tanniner og frisk syre. Lagret i brugte barriques. Flaskehalsen.nu har givet vinen 93 point.

OM PRODUCENTEN

Samme familievingård som Chardonnay'en. Familien smager løbende i kælderen og vælger ståltank, store fade eller barriques til hver vin. Kan nydes nu og udvikle sig i 5–7 år.

FORSLAG TIL MAD

Flæskesteg med rødkål, andebryst, kylling med fløde og svampe, kalv med stegesky eller en svampetærte.



3 Guaret 2022

RØDVIN · Pago Casa Gran · Valencia, Spanien · Garnacha, Syrah, Monastrell · 14 % · Servér ved 16–18 °C

OM VINEN

Druerne vokser omkring Moixent ca. 500 meter over havet, hvor varme dage og kølige nætter giver både koncentration og friskhed. Dyb rubinrød med brombær, kirsebær, middelhavskrydderurter, peber og et strejf af lakrids. Fyldig med bløde tanniner og en lang afslutning.

OM PRODUCENTEN

Vingården ved Moixent drives af Carlos Laso og hans familie. Fokus er på arbejdet i marken, selektiv høst og en nænsom vinifikation, så områdets karakter kommer frem i vinen.

FORSLAG TIL MAD

Grillet oksekød, lam med rosmarin, langtidsbraiserede retter, tapas med chorizo og modne oste, vildt og svamperetter.

Kan du lide vinene?

Som medlem får du 15 % rabat, når du køber en vin fra din kasse igen. Rabatten gælder, så længe du er medlem.

VIN	PRIS I WEBSHOPPEN	MEDLEMSPRIS (15 % RABAT)
Chardonnay »Vom Quarz« trocken 2024	129,00 kr.	109,65 kr.
Spätburgunder »Vom Kalk« 2022	159,00 kr.	135,15 kr.
Guaret 2022	119,00 kr.	101,15 kr.

Spørgsmål eller ønsker?

Skriv til jens@egehojvin.dk. Du kan springe en kasse over, skifte mellem månedlig og kvartalsvis eller stoppe senest 7 dage før næste afsendelse.

God fornøjelse – Jens