

Nyhedsbrev 40

Kære Vinvenner

Tænk at det lykkedes at få startet 2010, med så fantastisk en smagning som Jacob fra estwine.dk leverede.

Stakkels dem som ikke havde tilmeldt sig. Selv Lars som havde tænkt på at melde fra, da han fandt ud af, at størstedelen af vinene skulle være hvide, måtte bøje sig. Disse hvide vine som Jacob præsenterede var bare helt i top. Men de røde var også rigtig gode. Der er aldrig blevet bestilt så mange flasker på en aften, hvilket også tyder på at man kunne lide vinene. Ud over vinene var der jo også Jacob, som var rigtig god til at sælge varen (på en god måde). Vi kom gennem aftenen med historier og fakta tyndet op med disse gode vine. Vi må indrømme at vi måske blev lidt højtrystede i løbet af aftenen, da der var nok af det hele.

Det gik helt galt, da den hårde kerne syntes, at man lige skulle slutte med en enkelt øl. Da Gunnar havde mange specielle øller på køl, blev det til mere end bare lige en enkelt. Vi var nogen som var ret trætte fredag morgen, da vi skulle på arbejde. Men med en dejlig aften i tankerne.

Jacob mødte op denne aften i kokke dragt og så rigtig godt ud. Vi fik ud af ham, at han er god kok (har i hvert fald gode referencer) og kom lige fra arbejde. Vi var mange som var interesseret i om han ville komme og lave mad til os ved sommerfesten i juni. Til dette har jeg efterfølgende fået oplyst at det sagtens kan arrangeres. Til maden skal selvfølgelig også serveres vin som vil koste ca. 200 kr.

Lad os drøfte det til februarsmagningen, eller via mail.

Her er listen over de 5 hvide og 4 røde som vi smagte denne aften:

- Durvillea, Marlborough, New Zealand, Sauvignon Blanc 2008 69 kr.
- Astrolabe, Waihopai Valley, Marlborough, New Zealand, Sauvignon Blanc 2008 129kr.
- Astrolabe, Marlborough, New Zealand, Dry Riesling 2008 129 kr.
- Milton Vineyards, Riverpoint Vineyard, Gisborne, New Zealand, Viogner 2007 - BIO 159 kr.
- Staete Landt, Marlborough, New Zealand, Pinot Gris 2007 140 kr.
- Astrolabe, Marlborough, New Zealand, Pinot Noir 2007 149 kr.
- Paritua Vineyards, Stone Paddock, Syrah 2008 112 kr.
- Paritua Vineyards, Stone Paddock, Scarlet 2008 125 kr.
- Paritua Vineyards, Stone Paddock, Pinot Noir 2008 125 kr.

Vinene kan bestilles og afhentes hos estwine.dk efter aftale - ellers 85 kr. pr. levering med Vingaloppen. Læs mere om vinene på www.estwine.dk

Næste smagning bliver med Piemontevine.

Det bliver spændende om han kan leve op til disse fine ord, især efter denne fantastiske start på året er det svært at forestille sig en aften der kan komme op på de samme højder.

Hilsen fra Ida