

Piemonte Vine & Delikatesser

Vinklub

Eksklusiv vinklub til dig, der går op i kvalitet og unikke vinoplevelser



2 flasker Chardonnay DOC 2018 fra Mucci

Mucci var en af vores allerførste producenter i forretningen, og vi er vilde med deres vine! Hvis du ikke allerede har fundet ud af hvorfor – så har du en behagelig overraskelse i vente! 😊

Producenten er et schweizisk ægtepar, som gik tidligt på pension for en del år siden. De købte en ruin i 2000 i det skønne Roddino, og byggede det om til en dejlig lille vingård. De producerer samlet set omkring 12.000 flasker vin om året. I 2018 producerede de 1136 flasker af denne lækre Chardonnay! Mucci går op i kvalitet, og når der høstes bliver alle klaser tjekket grundigt inden de får lov, at blive til vin – de er perfektionister til fingerspidserne. Intet er tilfældigt hos Mucci, hvilket man også tydeligt kan smage i deres skønne vine!

Denne herlige Chardonnay har udelukkende ligget på ståltanke, hvilket giver en meget ren og frisk smag.

Hvad går godt til denne vin?

Fisk i selskab med Chardonnay er altid en sikker vinder. Alternativt kan også både en salat evt. med kylling eller andre lette retter gå til denne vin – ellers er der altid godt selskab og solskinsvejr 😊



2 flasker Barbera d'Asti Superiore White Label DOCG 2013 fra Sessanea

Sessanea har til huse i en lille by der hedder Monastero Bormida - Asti Langa. Sessanea er drevet af Franco og hans søde kone Adelia. Når man kommer på besøg vimser Adelia altid rundt, og sørger for man ikke mangler noget, og Franco fortæller meget passioneret om hans vine – som man altid får lov til at smage. MUMS! Franco er uddannet sommelier, og har virkelig en helt fantastisk smag i vin. En dag tænkte han, at nu skulle han da dyrke sin egen vin. Franco er, ligesom Mucci, virkelig perfektionist! Franco er nok en anelse erhvervsskadet, for når vi kommer på besøg sker det ofte at vi skal blindsmage hans vine og så gætte hvilken vin vi netop smagt. Indtil videre er det gået godt for os! 😊

Franco kræser virkelig for sin Barbera – efter druerne er høstet kommer han vinen på store egetræsfade i minimum 4 år, og så på flaske i mindst 6 måneder. Man kan nu åbne op for lækkerier på flaske 😊

Hvad går godt til denne vin?

En Barbera går altid godt til pasta og risotto, alternativt kan vinen også nydes til en tærte, oste eller løgsuppe.



2 flasker Langhe Nebbiolo DOC 2015 fra Alberto Voerzio

”Voerzio! Det navn siger mig et og andet”, tænker du nok. Enten har du været så heldig at smage Albertos lækre vine, måske har du mødt ham på vores vin og gourmets til Langhe i Piemonte eller sågar i Danmark? Det kan også være du måske er stødt på hans onkels (Roberto Voerzio) vin? Under alle omstændigheder, er navnet Voerzio et kendt navn i Piemonte. Alberto holder til huse i La Morra i Barolo, og skaber vin i verdensklasse.

Piemonte Jørgen mødte Alberto Voerzio for godt og vel 8 år siden. Han smagte Albertos Barolo La Serra 2007, og det var kærlighed ved første tår! Piemonte Jørgen måtte bare have Albertos Barolo, så han bestilte en masse vin, til afhentning to uger senere. Alberto blev meget glad, Jørgen var nemlig Albertos første store kunde, meeeen han blev også lidt stresset på sin kones vegne. Hun skulle nemlig nå at sætte labels på alle de bestilte flasker. I hånden. Som nyopstartet vinbonde er pengene små, og en labelmaskine var endnu ikke en prioritering.

Da Piemonte Jørgen lærte Alberto at kende, producerede han vin i en garage, som ikke ligefrem lignede et sted hvor man har med luksusvin at gøre. Alberto solgte alle hans vine fra hans første årgange - som skrevet, havde han virkelig brug for pengene. Det resulterede så i, at han ikke selv havde nogle af sine første årgange tilbage. Alberto sagde til sine venner og kunder, at vinene stod på hans personlige fjernlager i Hillerød. 😊

Alberto Voerzios vine sender dine smagsløg på en rejse, muligvis også en tur i himlen! Han er en meget perfektionistisk herre; vinen skal både se, dufte og smage HELT rigtigt. Hvis det hele ikke er *lige i skabet*, så bliver vinen hældt i kloarken. Heldigvis er dette kun sket en gang, og derfor mangler Langhe Nebbiolo årgang 2009.

I denne måned skal Albertos Langhe Nebbiolo fra 2015 nydes. Alberto håndhøster vinen i midten eller sidst september - alt efter hvad vejret tillader. Efter endt gæringsproces kommes vinen på brugte egetræsfade i 12 måneder, derefter 8 måneder på ståltanke og så er der ellers god vin! 😊

Dette er en vin der sagtens kan gemmes i mange år endnu.

Hvad går godt til denne vin?

Albertos Nebbiolo går godt til kraftigere retter, en god bøf eller kraftige oste.

Rigtig god fornøjelse med din medlemskasse 😊

Ciao

Piemonte Bella

Piemonte Jørgen

info@piemontevine.dk

www.piemontevine.dk

www.piemonterejser.dk

Ring til Piemonte Jørgen på 5118 3037.

Ring til Piemonte Bella på 2577 7416

