

Vinsmagning med Weingut Krone

Onsdag den 22. september 2010

I Weinereis smagelokale klokken 18:30-21:00, Holsteinsgade 27, Kælderen.

Lasse Kruse og **Krone Vin**, inviterer hermed til smagning af vinene fra **Weingut Krone**.

Efteråret er lige på trapperne og nu skal de lidt kraftigere vine på bordet!

Spätburgunder eller Pinot Noir som druen også hedder laver ofteste feminine vine med en let sturktur og blød smag Weingut Krone har valgt at lave deres helt egen stil af Spätburgunderdruen, en stil som går mere end 200år tilbage!

Deres traditionelle stil, skyldes blandt andet betyder minimal brug af nye barriques i alle deres vine.

Kun i topcuvéen "JUWEL" bruges der 100% nye egetræsfade, vinen frigives først når den er klar til markedet.

2007 årgangen af "Juwel" kommer først til Januar 2011, sammen med deres 2007 Assmannshäuser Höllenberg QBA Weingut Krone har fået et omdømme, som et vinhus hvor de stejle skifferskrån timer mineralske karakter er fremtræden.

Op igennem 90erne og ind i det nye årtusinde, har deres stil ikke været særligt værdsat. Nu hvor det igen er blevet efterspørgelse, på vine uden markant indflydelse af barriquesmag er Weingut Krone rødviner blevet yderst populære.

Weingut Krones stil hos deres rødviner er helt særegen, med sin duft af solbærblade og hyldebær, smag af skiffer og urter Betyder at de altid skaber røre i en blindsmagning og alle som har smagt deres vine før, hurtigt leder deres gæt hen på vinhuset.

Weingut Krone laver også storslået Riesling fra marken Schlossberg ved byen Lorch, i ganske få år laves den også sød.

I enkelte årgange når vejrguderne er med vinbonden Peter Perabo, kan det lade sig gøre at lave sødmefulde Spätburgunder!

Enkelte er udsolgt og andre er der meget få af. Så dette er sidste chance for at smag/købe de ældre årgange.

I samarbejde med www.antons.nu sørger Krone Vin også for brød og masser af charcutteri, så alle kan få lidt godt til maven

Vin Nr.

Velkomst.

1.	2007	Spätburgunder	Blanc de Noirs	Qualitätswein
Hvidvin				
2. (flight 1)	2008	Riesling	Rheingau, Alte Reben, (Lorcher Schlossberg)	Qualitätswein
3. (flight 1)	2007	Riesling	Rheingau, Alte Reben, (Lorcher Schlossberg), UDSLOGT	Qualitätswein
4. (flight 1)	2006	Riesling	Rheingau, Alte Reben, (Lorcher Schlossberg), Få tilbage	Qualitätswein
Rødvin				
5.	2006	Spätburgunder	Rheingau	Qualitätswein
6. (flight 2)	2004	Spätburgunder	Rüdesheimer Berg Schlossberg	Qualitätswein
7. (flight 2)	2006	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg	Qualitätswein
8. (flight 2)	2005	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg, UDSOLGT	Qualitätswein
9. (flight 3)	2004	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg	Auslese*
10. (flight 3)	2003	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg, Få tilbage	Auslese*
11. (flight 3)	2003	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg, UDSLOGT	Auslese**
12. (flight 4)	2006	Spätburgunder	Assmannshäuser "Juwel"	Qualitätswein
13. (flight 4)	2005	Spätburgunder	Assmannshäuser "Juwel", Få tilbage	Qualitätswein
14. (flight 4)	2004	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg, "Juwel", Få tilbage	Auslese**
Sødmefuld vin				
15. (flight 5)	2004	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg	Spätlese
16. (flight 5)	2009	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg	Auslese
17. (flight 5)	2005	Spätburgunder	Assmannshäuser Höllenberg, Få tilbage	Auslese
18.	2005	Riesling	Lorcher Schlossberg 500ml	Auslese

info om Weingut Krone: kronevin.dk

For information om prisere på vinene tjek: Kronevin.dk/Butik/Sortiment

Arrangementet koster 500kr.

Efter fremsendelse af bekræftelse og faktura, skal betalingen ske til nedenstående bankkonto.

Der vil efterfølgende være gode tilbud på vinene, for dem som deltager.

Tilmeldning er nødvendig.

Skriv til: Kontakt@KroneVin.dk

Krone Vin Aps – Rosendalsgade 11, 3tv – 2100 København Ø

CVR-nr. 31937434 – Regnr. 0252 Konto nr. 0010375010

Tlf. Lasse +45 20 16 74 61 – www.KroneVin.dk – Kontakt@Kronevin.dk