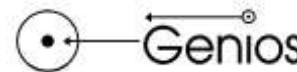


Antal	Vinens Navn	Årgang	Bemærkninger	Kr pr. flaske				
				v/1 stk	v/6 stk	v/12 stk		
<b>ALSACE VINE</b>								
<b>Louis Gisselbrecht</b>								
Alsace-avlere og -købmænd med højeste kvalitet i Dambach-la-Ville. Riesling og Gewurztraminer er bedst. Desværre er disse ophørt ultimo 1999. Driften er overdraget til Domaine de la Tour Haut. (se denne). Restlageret sælges ud!								
=====	<b>Begrænset</b>	Gewurztraminer Vendanges Tardives	Hvid	1996	Sød dessertvin/Pragtfuld	151,00	<b>150,00</b>	
<b>BORDEAUX VINE</b>								
<b>Château les Arromans</b>								
=====	<b>Begrænset</b>	Entre Deux Mers	Hvid	2008	Frisk og Dejlig	47,00	44,00	<b>42,00</b>
=====		Bordeaux Rosé	Rose	2004		46,00	43,00	<b>41,00</b>
=====		Bordeaux Rouge	Rød	1997		50,00	47,00	<b>45,00</b>
=====		Bordeaux Rouge	Rød	1998		51,00	49,00	<b>46,00</b>
=====		Bordeaux Rouge	Rød	2005	Cuvée prestige,vieilli	70,00	67,00	<b>63,00</b>
<b>Château Carbon d'Artigues</b>								
=====		Graves Rouge	Rød	2004	NY	75,00	<b>68,00</b>	
<b>BEAUJOLAIS VINE</b>								
<b>Château des Labourons</b>								
=====	<b>Begrænset</b>	Fleurie, Grand Cru	Rød	2005		76,00	<b>69,00</b>	
=====		Fleurie, Grand Cru	Rød	2005	½ flaske	44,00	<b>39,00</b>	
<b>SAUTERNES</b>								
<b>R. Lamothe et fils. (Nabo til Château d'Yquem)</b>								
=====		Château Haut-Bergeron	Sauterne	1996	3/4 Flaske	<b>165,00</b>	148,50	
=====		Château Haut-Bergeron	Sauterne	1996	1/2 Flaske	<b>122,00</b>	109,80	
=====		Château Haut-Bergeron	Sauterne	1996	3/8 Flaske	<b>95,00</b>	85,50	
<b>BOURGOGNE</b>								
<b>Domaine Daniel Rion</b>								
Er meget anerkendt i flere vinmagasiner og vi er nu lagerførende i begrænset mængde. Da der er begrænset mængde Rion laver er det først til mølle princip der gælder.								
=====	<b>Begrænset</b>	Chardonnay	Hvid	1997		76,00	<b>69,00</b>	
=====	<b>Begrænset</b>	Passestoutgrain	Rød	1997		59,00	<b>53,00</b>	
=====	<b>Begrænset</b>	Nuits St. Georges Vieilles Vignes	Rød	1997		190,00	<b>173,00</b>	
=====	<b>Begrænset</b>	Nuits 1'er Cru Les Vignes-Rondes	Rød	1997		270,00	<b>246,00</b>	
=====	<b>Begrænset</b>	Vosne Romanee	Rød	1997		190,00	<b>173,00</b>	
Terrific--what great red Burgundy should aspire to. A beam of pure blackberry, black currant and violet arrests the senses, and the concentrated, intense fruit flavors just won't quit. It's well structured and balanced, with a long, long finish.Drink now through 2005. (200 cases produced)								
=====	<b>Begrænset</b>	Vosne Romanee 1'er Cru Les Beaux-Monts	Rød	1997		270,00	<b>246,00</b>	
The hillside placement of Les Beaux Monts always produces pretty wines, typical of the village of Vosne Romanee. This is an extremely aromatic wine, with notes of pine, wild roses and violets. The wine will benefit from several years of bottle age. (P. Rion, 4/99)								
=====	<b>Begrænset</b>	Vosne Romanee 1'er Cru Les Chaumes	Rød	1997		270,00	<b>246,00</b>	
Great elegance and lovely, pure rose petal, violet, raspberry and blackberry flavors burst with joyful excitement in this well-defined, supple, lovely, full-bodied '97. Lingering finish.Drink now through 2007. (415 cases produced)								
A pretty cherry- and spice-scented '97 red. Supple and tender in structure, light-to medium-bodied and forward in its appeal.Drink now through 2002. (165 cases produced)								





Antal	Vinens Navn	Årgang	Bemærkninger	Kr pr. flaske		
				v/1 stk	v/6 stk	v/12 stk

## LOIRE VINE

### Bouvet-Ladubay, Saumur

Større producent af mousserende Saumur, ledet af Taittinger. Vinene omfatter bl.a. årgangs brut 'Saphir' og den fadlagrede deluxe 'Tresor' (hvid, rosé), der er to år gammel.

	Bouvet Ladubay	Se->		Methode Traditionelle, Brut	88,00	<b>80,00</b>
	Bouvet Saphir Vintage	Se->	2006	Methode Traditionelle, Brut	94,00	<b>85,00</b>
	Bouvet Saphir Vintage	Se->	2006	Methode Traditionelle, Brut	539,00	<b>490,00</b>
	Bouvet Saphir Vintage	Se->	2006	Methode Traditionelle, Brut	1.133,00	<b>1.030,00</b>
This sparkler shows unusual generosity for Saumur, with toast, cream and apple pie flavors that are round, soft and deep. It has a delicate, well-integrated mousse and a slightly spicy finish. Drink now.						
	<b>Begrænset</b> Bouvet Tresor Saumur	Se->		Methode Traditionelle, Brut - Rose	119,00	<b>108,00</b>
	<b>Begrænset</b> Bouvet Tresor Saumur	Se->	1998	Methode Traditionelle, Brut - Blanc	119,00	<b>108,00</b>
	Bouvet Chinon	Rød	1997	Rouge, nydes afkølet	55,00	<b>45,00</b>
	<b>Begrænset</b> Bouvet St. Nicolas de Bourgeuil	Rød	2001		58,00	<b>52,00</b>
	Bouvet Saumur Champigny	Rød	2001		59,00	<b>53,00</b>
	<b>Begrænset</b> Bouvet Saumur Blanc	Hvid	2001	Frisk og frugtig	51,00	<b>46,00</b>
	Bouvet Chardonnay Savignon	Hvid	2006	Frisk og krydret	81,50	<b>74,00</b>
	<b>Begrænset</b> Bouvet Saumur Blanc AOC Nompaille	Hvid	2001	Frisk og krydret	81,50	<b>74,00</b>

## FRONTON

### Cave de Fronton - Comte de Négret

Frontons største vinhus, og vi venter os meget af dette vinhus som har præsenteret flere gode vine fra Fronton. Enkelte er guldmeldaljevindere!

	Comte de Négret Tradition	Rosé	1999	Suveræn, vundet guld Paris 2000	48,00	<b>43,00</b>
	Comte de Négret Tradition	Rød	1998		42,00	<b>38,00</b>
	Les Armoiries du Comte Negret	Rød	1996	Skøn rødvin	51,00	<b>46,00</b>

## ITALIEN -

### Giorgio Carnevale

	Barbera d'Asti d.o.c	Rød	1999		65,00	<b>69,00</b>
	Barolo d.o.c.g.	Rød	1996	Kongen over kongerne!	187,00	<b>170,00</b>
	Barbera d'Asti affinato in legno - "Il Crotino"	Rød	1997	Suveræn skøn liffig Barbera!	106,00	<b>96,00</b>

## Salgsbetingelser:

Alle vine sælges fortrinvis i 6 eller 12 stk kasser, dog kan vine købes enkeltvis - se 1stk priserne, Synes man ikke om en vin, tager vi gerne alle uåbnede flasker tilbage indenfor 14 dage.  
 Alle priser er inklusive 25 % moms og gældende vinfgifter. Frit leveret ab lager Hørsholm.  
 Hvis leveret til en adresse i StorKøbenhavn påregner vi os 50 kr i fragtgebyr til dækning af vores omkostninger.  
 Kontant betaling ved modtagelsen. Dankort modtages efter aftale.  
 Ret til ændringer forebeholdes. Årgange er kun indikative - der kan være nyere årgange  
 Bestillinger modtages pr. telefon, telefax og e-mail. Angiv evt. ønsket levering og leveringstidspunkt.  
 Der tages forbehold for trykfejl og prisændringer etc.

Bestilt af: \_\_\_\_\_ Dato: \_\_\_\_\_ Ønsker vinpost & priser pr.:  
 \_\_\_\_\_ Tlf: \_\_\_\_\_  Brev  
 \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_  Fax  
 \_\_\_\_\_ e-mail: \_\_\_\_\_  e-mail

PS: Der er bragt uddrag fra Hugh Johnson - Vin '99 - Politikens Forlag og WineSpectator