

Velkommen til AcourA Vin nyhedsbrev

I vores nyhedsbreve kommer vi ind på vinområder, vingårde, vine og tilbud

DETTE NYHEDSBREV INDEHOLDER

- Link til tidligere nyhedsbreve: [klik her](#)
- Nye kvalitetsvine fra Bourgogne, Frankrig
- Vi præsenterer kort vores nye vingård – Domaine Du Moulin fra Côtes du Rhône
- Vi deltager i Lemvig Vinfestival d. 31. maj og 1. juni 2024
- Månedens smagekasse og TILBUD
- Teaser på næste måneds nyhedsbrev

Nye kvalitetsvine fra Bourgogne, Frankrig

PRÆSENTATION AF

DOMAINE DUBOIS BERNARD ET FILS OG VORES 4 NYE VINE FRA BOURGOGNE

Hos AcourA Vin har vi taget et lille parti bourgogne-vine hjem .

Vores kunder har efterspurgt Pinot Noir og Chardonnay fra Bourgogne, så nu har vi fået Bourgogne på hylderne og vores kunder har allerede taget godt imod dem.

Bourgogne

DOMAINE DUBOIS BERNARD ET FILS

Familien har dyrket vin gennem flere generationer. Familien ejer deres jorder og alle deres druer høstes med håndkraft.

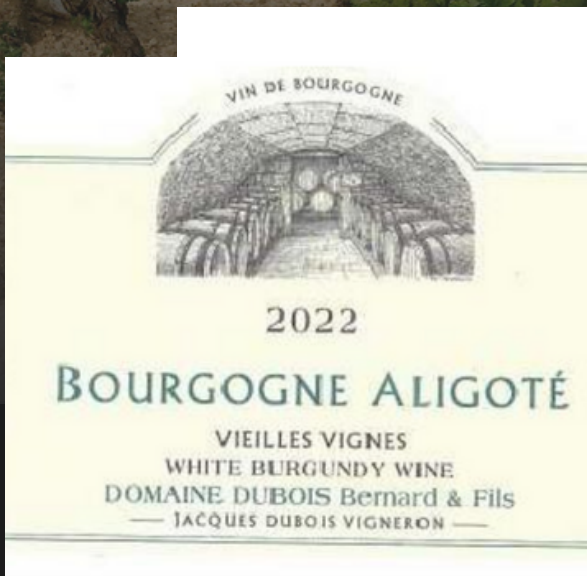
Far og søn er forpligtet til bæredygtige dyrkningsmetoder, der respekterer terroret og naturen. Deres domæne er på 13 hektar fordelt på 4 landsbyer: - Chorey les Beaune - Savigny les Beaune - Aloxe corton - Beaune.

[Se vinene](#)



Nye kvalitetsvine fra Bourgogne, Frankrig

PRÆSENTATION AF VORES 4 VINE FRA BOURGOGNE



Bourgogne BOURGOGNE ALIGOTÉ

Aligoté høstes med håndkraft og modnes i fade over en periode på 8 måneder.

Vinen er tør, frugtagtig og meget frisk i smagen. Ideel til aperitif, kold tapas og fisk.

kr. 169,- v/6 stk.

[Køb vinen](#)

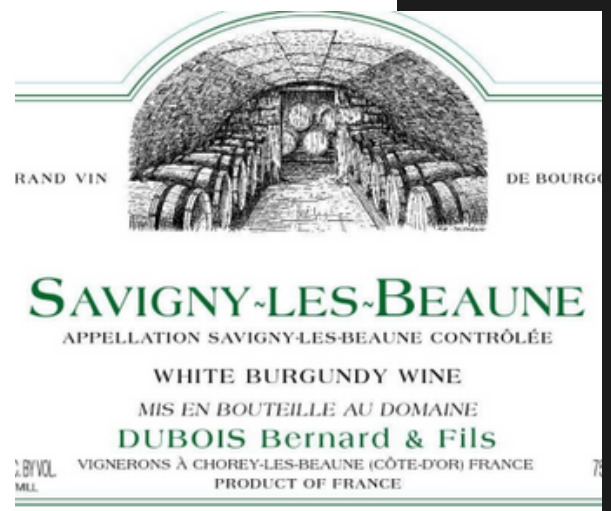
Bourgogne SAVIGNY LES BEAUNE

Savigny les Beaune Blanc høstes med håndkraft og modnes på egetræsfade i 12 måneder.

Savigny les Beaune er en hvidvin med stor finesse, den perfekte blanding af fad og vin, med citronagtige og eksotiske noter.

Kr. 299,- v/6 stk.

[Køb vinen](#)



Bourgogne

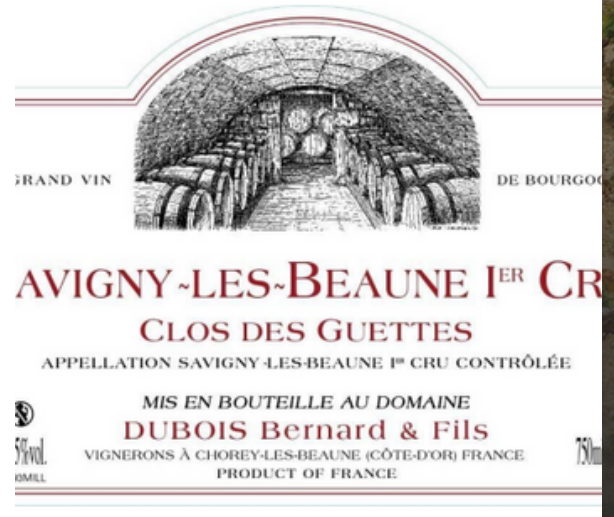
SAVIGNY LES BEAUNE 1ER CRU

Le Savigny les Beaune 1er Cru "Clos des Guettes" høstes med håndkraft og modnes på fad i 12 måneder.

"Clos des Guettes" vil udvikle stor finesse. Den indeholder aromaer af moreller og vilde bær, hvilket giver vinen stor friskhed og struktur.

Kr. 399 v/6 stk.

[Køb vinen](#)



Bourgogne - Frankrig

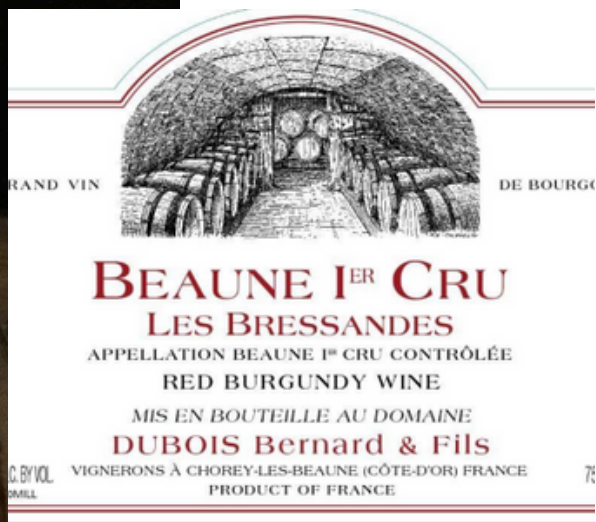
BEAUNE 1ER CRU - LES BRESSANDES

Le Beaune 1er Cru "Les Bressandes" høstes med håndkraft og modnes på fad i 12 måneder.

"Les Bressandes" er en meget struktureret vin med fløjlsagtig finesse. På grund af lagringen på egetræsfade, er smagen meget kompleks, med en kombination af aromaer af rød frugt og solbær.

kr. 499,- v/6 stk.

[Køb vinen](#)



DOMAINE DU MOULIN - VINSOBRES

Domaine du Moulin har været i familieejede siden 1938. I dag er det Denis Vinson, hans hustru Frederique samt deres 2 voksne sønner, der driver ejendommen med stor ildhu og følelse for traditionerne.

Vindistriktet Vinsobres er beliggende i det sydlige Drome. I 2005 fik Vinsobres samme status i Rhône som f.eks. Vacqueyras og Gigondas.

Vi besøgte vingården sidste forår på vores rejse og har længe set frem til at få disse vine hjem.



Vinene er på vej til Danmark og ankommer i løbet af uge 21 til AcourA Vin.



Læs mere om vinene i næste nyhedsbrev.
Vi får 3 rødvine, 1 hvidvin og 1 rosévin hjem.

Lemvig Vinfestival 2024

Vi deltager igen i år i denne hyggelige vinfestival.

Kom og mød os og en masse andre glade vinhandlere i skønne smukke rammer.

Fredag med udskænkning af bedre vine og lørdag deltager flere vinhandlere til den traditionelle vinfestival.

Søndag kl. 14.45 holder Axel oplæg om Spanske vine - og selvfølgelig fortæller han også om nogle af de vine, vi har valgt til vores sortiment.

[Køb billet her](#)

LEMVIG VINFESTIVAL

31. MAJ OG 1. JUNI

Danmarks hyggeligste vinfestival i
unikke rammer på Hotel Lidenlund.

www.propogpagne.dk/vinfestival

LEMVIG VINFESTIVAL

31. maj & 1. juni

Danmarks hyggeligste vinfestival

PROGRAM :

Fredag:

16:30 - Dørene åbner

16:30-19:30 - Olivenoliesmagning v. Rosario Økologisk Olivenolie

17:00 - 20:30 - Miniforedrag om portvin samt minismagning v. Peter Kamp i Bodegaen (kl. 17, 18 og 19:30). Ingen tilmelding - man sætter sig bare und

17:30 - Madboderne åbner

17:30 - 21:00 - Minismagning med naturvin v. Mikael, Prop & Pagne, i sidgangen v "Herrestuen" (kl. 17:30, 18:30 og 20:30). Ingen tilmelding, men dukker op på tidspunktet.

18:30 - Musik v. Gustav Bjerrum

19:45 - Musik v. Gustav Bjerrum

21:00 - De sidste smagsprøver skænkes

21:30 - Tak for i dag

Lørdag:

12:00 - Dørene åbner

13:00 - Foredrag v. Prop & Pagne.
"Sådan smager du på vin".
(Lok. Bodegaen. Varighed: 30 minutter)

14:00 - Musik v. Aggers Soul Food (Gårdhaven hvis vejret tillader det)

14:45 - Foredrag v. Acoura Vin, , Axel Elneff - "Spanien som vinland". Axel fra Acoura Vin fortæller om Spanien som vinland overordnet og 3 udvalgte vingårde og menneskerne bag og deres vine i Rioja Alavesa, Ribera Del Duero og Rias Baixas.
(Lok. Bodegaen. Varighed: 30 minutter)

15:30 - Musik v. Aggers Soul Food (Gårdhaven hvis vejret tillader det)

17:00 - Tak for i dag

Månedens Nyhedsbrevs Tilbud

SMAGEKASSE MED SÆRLIGT UDVALGTE KVALITETSVINE

TEMPRANILLO 2021

TINTA RORIZ 2020

TINTO ROBLE 2021

ENCRUZADO 2022

ASUN 2022

LAGAR DE BESADA 2022

VEJL. UDSALGSPRIS KR. 924,-

TILBUD KR. 749,-

[læs mere / køb her](#)



Næste Nyhedsbrev... indeholder blandt andet

Vi præsenterer vinene fra Côtes du Rhône - Domaine du Moulin, Vinsobres
Forsalg af vine fra Chianti Classico - som vi planlægger at bestille hjem i juni

VIN MED HJERTET

Anne og Axel

Tilmeld dig vores nyhedsbrev via mail eller [kontaktformularen](#)

 www.acoura.dk
acoura@acoura.dk

