

Irmas virtuelle vinsmagning

Lørdag
26. juni
kl. 17.00-
19.00



Joseph Perrier Brut Champagne Organic

Når man besøger huset Joseph Perrier, er det som at gå tilbage i tiden til 1825, hvor den unge Joseph grundlagde huset, der den dag i dag drives af familien. Der gemmer sig 3 kilometer lange gange under huset, som er gravet ud af den kalkrige undergrund. Her husets økologiske variant, der er flot ekspresiv og frugtig i duften, med tropiske noter. Smagen er frisk, velafbalanceret og lang. 12% alkohol.



- Champagne, Frankrig
- Vejl. udsalgspris pr. fl. 399,00 kr.
- 75 cl. Literpris 532,00 kr.



Prosecco Spumante Bianco Carlo V

En lækende sag med en alkoholprocent på 11,5. Prosecco'en er fremstillet på Glera-druer fra Veneto i det nordlige Italien. Den byder sig med det samme til med flotte bobler i glasset. Duften og smagen er intens med frugtige noter af æbler og citrusfrugter. Farven er lys strågul. Bør nydes afkølet som aperitif eller i en Aperol Spritz. Passer også godt til forretter med fisk og gør sig fremragende på en solrig eftermiddag. 11,5% alkohol.

- Veneto, Italien
- Vejl. udsalgspris pr. fl. 99,95 kr.
- 75 cl. Literpris 133,27 kr.



Exhib' Rosé

Én af Irmas absolut mest populære sommervine, og det med god grund! Vinen her er fra det sydlige Frankrig. Cirka 30 km sydvest for Montpellier ligger en ret stor indsø eller dam, der hedder Thau. På trods af, at vi er helt ude ved Middelhavets kant og dermed i det varme syd, så sikrer selvsamme kystnære klima at især druer til hvide vine trives her. Der laves dog også gode rosévine hernede, ofte med brug af den lokale terret drue. I denne lækende citrusprægede er også brugt grenache og cinsault. Perfekt til salater og asiatisk mad. 12,5 % alkohol.

- 2019
- Cotes de Thau, Frankrig
- Vejl. udsalgspris pr. fl. 119,95 kr.
- 75 cl. Literpris 159,93 kr.

Irma

Irmas virtuelle vinsmagning

Lørdag
26. juni
kl. 17.00-
19.00



St. Martin Cuvée no. 2 Rosé

Dette er 2. vinen fra Cru Classé-producenten Saint Martin i Provence. Farven er lys, fordi der kun er kontakt mellem drueskindet, hvor farven sidder, og mosten, i 4-6 timer efter knusning af druerne. Duften er intens med masser af røde bær. I smagen også et strejf af abrikos, sammen med citrusfrugter og lidt mynte. Det er en fantastisk all-round rosévin, der på bordet signalerer klasse og overskud. Da det er en intens og fyldig rosé vil vinen gå godt til flere forskellige retter. Asiatisk, salater, fjerkræ, fisk og skaldyr vil være gode forslag. 12,5 % alkohol.

- Provence, Frankrig
- Vejl. udsalgspris 119,95 kr.
- 75 cl. Literpris 159,93 kr.



Eternelle Rosé Cru Classé

Super lækker Cru Classé fra Saint Martin. En markant rosévin, der virkelig har noget at byde på. Her er tryk på alle tangenter og særligt i duften, der byder sig til med et sandt blomsterflor af jasmin, iris og lavendel. Flot parfumeret uden at det kammer over. Smagen har både noter af kirsebær og eksotisk frugt, og holder sig forbavsende længe i munden. En vin der skal nydes til de gode sydfranske retter, eller for sig selv - bare fordi man kan. 12,5 % alkohol.

- Provence, Frankrig
- Vejl. udsalgspris 199,00 kr.
- 75 cl. Literpris 265,33 kr.



Cattin Riesling Hatschbourg

En elegant riesling fra den legendariske hvidvinsregion Alsace. Vinhusets grundlægger François Cattin, der var født i Porrentruy i Schweiz, bosatte sig i slutningen af 1600-tallet i den lille alsaciske by Voegtlinshoffen 10 kilometer syd for Colmar, og i 1720 besluttede han at blive vinmager. Ca. 10 km syd for Colmar finder vi Grand Cru-marken Hatschbourg. Herfra henter Cattin druerne til denne nærmest sitrende riesling. Der er masser af citrus og mineraler, modne bær, og en meget forfriskende tør afslutning. Med sine 13,5 % er vinen perfekt til middage med fisk, skaldyr eller lyst kød på menuen.

- Alsace, Frankrig
- Vejl. udsalgspris 149,95 kr.
- 75 cl. Literpris 199,93 kr.

Irma

Sådan får du en god smagning

Følg nedenstående råd, så du får mest muligt ud af smagningen.

• Det tekniske

Gå ind 5-10 minutter før kl. 17 på IRMAS Facebookside og find livestreamingen – alternativt, kan du finde den på [facebook.com/www.facebook.com/IrmaDanmark/events](https://www.facebook.com/IrmaDanmark/events). Hvis du har en Chromecast koblet til dit tv, så kan du se smagningen der.

• Inden smagningen

Læg de mousserende og hvide vine på køl nogle timer inden smagningen. Tag dem ud, 30 minutter før de skal smages. Vi anbefaler, at alle flasker åbnes, inden smagningen starter. Husk også, at det er bedre, at vinene er lidt for kolde end for varme, da de hurtigt varmes op ved stuetemperatur.

• Anbefalet serveringstemperatur

Lette mousserende vine: 6-8 °C
Lette, friske hvidvine: 6-8 °C
Friske og fyldige rosévine: 6-8 °C

• Glas og spytteskål

Det kan være rart at have flere glas til de forskellige vine, så man kan gensmage senere i forløbet. Der vil være en pause, hvor I har tid til at vaske glas, hvis det er nødvendigt. Brug gerne et tulipanformet og rent vinglas. Husk vandglas, og husk at drikke vand før, under og efter smagningen. Det kan være en god idé at have en spyttespand eller spytteskål.

• Snacks og madforslag

Køb gerne lidt brød, grissini, oliven, charcuterie og ost til vinsmagningen. Lad dig inspirere af nedenstående forslag.

- **Joseph Perrier Brut Champagne Organic**
Egner sig godt blot som aperitif eller til rejer og skaldyr.
- **Prosecco Spumante Bianco fra Carlo V**
Passer også godt til forretter med fisk og gør sig fremragende på en solrig eftermiddag.
- **Exhib' Rosé**
Perfekt til salater og asiatisk mad.
- **St. Martin Cuvée no. 2 Rosé**
Asiatisk, salater, fjerkræ, fisk og skaldyr vil være gode forslag.
- **Eternelle Rosé Cru Classé**
En vin der skal nydes til de gode sydfranske retter, eller for sig selv – bare fordi man kan.
- **Cattin Riesling Hatschbourg**
Perfekt vin til fiskeretter, skaldyr og lyst kød.



**Alle kan kigge med.
Vi håber at få en hyggelig aften sammen**