



VIN2smagning

- efterår 2019

Fredag den 20. september 2019, kl. 16-19
Jyllands Allé 143, 8260 Viby J

PROGRAM

Vinsmagningen er en "åbent hus-smagning",
du kan således mellem kl. 16-19 komme og gå, som det passer dig
– og du vælger ligeledes selv i hvilken rækkefølge, du vil smage vinene.

Vi håber naturligvis, at vores vine smager dig så godt,
at du kunne ønske dig nogle af de gode flasker til eget bord.

Du kan på dagen bestille de præsenterede vine med "smagerabat"
- og husk, at VIN2s normalpriser allerede er blandt Danmarks allerbedste
i forholdet mellem pris og kvalitet – så det er bare rigtigt gode køb!
Bestilte vine forventes leveret medio oktober.

Rigtig god fornøjelse!

Lars & Ole
VIN2

lars@vin2.dk
8243 8580

www.vin2.dk

ole@vin2.dk
6012 5000

Nr.	'Bobler' fra ALSACE	Pris	Point (1-5)	Notater
1	CRÉMANT D'ALSACE <i>Brut</i> Domaine Mader	135 109		

Nr.	'Bobler' fra CHAMPAGNE	Pris	Point (1-5)	Notater
2	CHAMPAGNE A·R LENOBLE <i>Intense</i> <i>Brut</i>	309 259		

Nr.	Hvid BORDEAUX	Pris	Point (1-5)	Notater
3	Bordeaux 2016 CHÂTEAU PEYRUCHET <i>Blanc Sec</i>	74 59		

Nr.	Hvid ALSACE	Pris	Point (1-5)	Notater
4	Alsace 2017 PINOT BLANC Domaine Mader	99 79		
5	Alsace 2016 RIESLING Domaine Mader	115 95		
6	Alsace 2016 PINOT GRIS Domaine Mader	115 95		
7	Alsace 2016 GEWURZTRAMINER Domaine Mader	128 105		

Nr.	Hvid RHÔNE	Pris	Point (1-5)	Notater
8	Grignan-les-Adhémar 2016 LES DAMES BLANCHES DU SUD Domaine de Grangeneuve	124 99		

Nr.	Hvid BOURGOGNE	Pris	Point (1-5)	Notater
9	2017 BOURGOGNE Chardonnay Collection Tramier <i>Tiserny</i> L. Tramier & Fils	129 105		

Nr.	Rød ALSACE	Pris	Point (1-5)	Notater
10	Alsace 2017 PINOT NOIR Muhlforst Domaine Mader	154 125		

Nr.	Rød BOURGOGNE	Pris	Point (1-5)	Notater
11	2017 JULIÉNAS Collection Tramier L. Tramier & Fils	124 99		
12	2015 BOURGOGNE Collection Tramier N° 1425 L. Tramier & Fils	129 105		
13	2016 SANTENAY Le Temps des C(e)risés Domaine Olivier	229 189		
14	2012 POMMARD Domaine Olivier	369 299		

Nr.	Rød BORDEAUX	Pris	Point (1-5)	Notater
15	Bordeaux Supérieur 2016 CHÂTEAU JALOUSIE	79 65		
16	Bordeaux Supérieur 2015 CHÂTEAU LA CROIX CALENDREAU	84 69		
17	Bordeaux Supérieur 2015 CHÂTEAU DE MALROMÉ Cuvée Henri	99 79		
18	Castillon Côtes de Bordeaux 2014 CHÂTEAU LIDEYRE	109 89		
19	Médoc Cru Bourgeois 2016 CHÂTEAU BEAUVILLAGE	114 95		
20	Graves 2016 CHÂTEAU BEAUREGARD DUCASSE Cuvée Albert Duran	139 115		
21	Lussac-Saint-Émilion 2012 CHÂTEAU DU COURLAT Cuvée Jean-Baptiste	149 124		
22	Haut-Médoc 2015 HAUT DE POUJEAUX	154 128		
23	Lalande de Pomerol 2015 CHÂTEAU LES HAUTS-CONSEILLANTS	199 165		

Nr.	Rød BORDEAUX , fortsat	Pris	Point (1-5)	Notater
24	Pomerol 2013 CHÂTEAU MONREGARD LA CROIX	229 189		

Nr.	Rød RHÔNE	Pris	Point (1-5)	Notater
25	Côtes du Rhône 2016 CRU CHOISI Gabart-Laval	79 65		
26	Côtes du Rhône 2016 LA LIGIÈRE Les Costebelles Domaine La Ligière	114 95		
27	Grignan-les-Adhémar 2015 VIELLES VIGNES Domaine de Grangeneuve	128 104		
28	Grignan-les-Adhémar 2014 LA TRUFFIÈRE Domaine de Grangeneuve	169 139		
29	Châteauneuf du Pape 2014 La Dive du Pape Ravoire & Fils	259 215		

Nr.	Sød BORDEAUX	Pris	Point (1-5)	Notater
30	Loupiac 2017 CHÂTEAU JEAN FONTHENILLE	99 79		

- Rabatpriserne gælder ved bestilling i forbindelse med smagningen
 - LEVERING MEDIO OKTOBER 2019
- Gratis levering i Storaarhus ved min. 6 flasker, gerne assorteret
- 14 dages betalingsfrist fra fakturadato (Netbank eller MobilePay)
 - 30 dages returret

RISIKO FOR UDSOLGTE VINE I LØBET AF SMAGNINGEN
– derfor:
Bestillingerne behandles i den rækkefølge, de kommer ind
– ved udsolgte vine hører vi dig for evt. alternative løsninger

Forbehold for ændringer i programmet samt tastefejl

Alle priser er i danske kroner inklusive moms – den overstregede pris er normalprisen – den fremhævede pris er dagens rabatpris
1 point: Hmm... 2 point: OK... 3 point: God... 4 point: Lækker... 5 point: Love it...

	VINE	Normal- pris	Rabat- pris	Bestilling (antal)
'Bobler' fra ALSACE:				
1	CRÉMANT D'ALSACE <i>Brut</i> , Domaine Mader	135	109	
'Bobler' fra CHAMPAGNE:				
2	CHAMPAGNE A·R LENOBLE <i>Intense Brut</i>	309	259	
Hvid BORDEAUX:				
3	2016 CHÂTEAU PEYRUCHET <i>Blanc Sec</i> , Bordeaux	74	59	
Hvid ALSACE:				
4	2017 PINOT BLANC, Domaine Mader	99	79	
5	2016 RIESLING, Domaine Mader	115	95	
6	2016 PINOT GRIS, Domaine Mader	115	95	
7	2016 GEWURZTRAMINER, Domaine Mader	128	105	
Hvid RHÔNE:				
8	2016 DOM. DE GRANGENEUVE D.B. <i>du Sud</i> , Grignan-les-Ad.	124	99	
Hvid BOURGOGNE:				
9	2017 BOURGOGNE CHARDONNAY <i>Tiserny</i> , L. Tramier & Fils	129	105	
Rød ALSACE:				
10	2017 PINOT NOIR <i>Muhlforst</i> , Domaine Mader	154	125	
Rød BOURGOGNE:				
11	2017 JULIÉNAS <i>Collection Tramier</i> , L. Tramier & Fils	124	99	
12	2015 BOURGOGNE <i>Coll. Tramier N° 1425</i> , L. Tramier & Fils	129	105	
13	2016 SANTENAY <i>Le Temps des C(e)risés</i> , Domaine Olivier	229	189	
14	2012 POMMARD, Domaine Olivier	369	299	
Rød BORDEAUX:				
15	2016 CHÂTEAU JALOUSIE, Bordeaux Supérieur	79	65	
16	2015 CHÂTEAU LA CROIX CALENDREAU, Bordeaux Supérieur	84	69	
17	2015 CH DE MALROMÉ <i>Cuvée Henri</i> , Bordeaux Supérieur	99	79	
18	2014 CHÂTEAU LIDEYRE, Castillon Côtes de Bordeaux	109	89	
19	2016 CHÂTEAU BEAUVILLAGE, Médoc Cru Bourgeois	114	95	
20	2016 CH BEAUREGARD DUCASSE <i>Cuvée Albert D</i> , Graves	139	115	
21	2012 CHÂTEAU DU COURLAT <i>Cuvée J-B</i> , Lussac-Saint-Émilion	149	124	
22	2015 HAUT DE POUJEAUX, Haut-Médoc	154	128	
23	2015 CH LES HAUTS-CONSEILLANTS, Lalande de Pomerol	199	165	
24	2013 CHÂTEAU MONREGARD LA CROIX, Pomerol	229	189	
Rød RHÔNE:				
25	2016 CÔTES DU RHÔNE <i>Cru Choisi</i> , Gabart-Laval	79	65	
26	2016 LA LIGIÈRE <i>Les Costebelles</i> , Côtes du Rhône	114	95	
27	2015 VIELLES VIGNES, Dom. de Grangeneuve, Grignan-les-Ad.	128	104	
28	2014 LA TRUFFIÈRE, Dom. de Grangeneuve, Grignan-les-Ad.	169	139	
29	2014 LA DIVE DU PAPE, Ravoire & Fils, Châteauneuf du Pape	259	215	
Sød BORDEAUX:				
30	2017 CHÂTEAU JEAN FONTHENILLE, Loupiac	99	79	

VINENE FORVENTES LEVERET MEDIO OKTOBER 2019

Flasker i alt

Navn: _____ Telefon: _____ E-mail: _____

 Jeg modtager ikke nyhedsmails fra VIN2, men vil gerne modtage **Nyt fra VIN2** fremover (sæt kryds). Kan til enhver tid frameltes igen.