

## Vinklubben VinoVenue

[Udskriv siden](#)

### Tripantu Carmenere 2011

**Rødvin fra Chile:** Modne blomster med lidt støvede roser vælder op fra denne Carmenere, som ikke har ligget på fad.

Smagen er let tør med en god frugtpræget syre og pæn længde i eftersmagen.

Medium tæt i farven.

### Fakta:

-  Rødvin, 13,5 %, 0,75 l.
-  100 % Carmenere
-  Serveres ved 16-18° C
-  Bør ikke dekanteres
-  Drikkes nu og indtil 2016
-  [Tripantu](#)

Varenummer: 1501

Pris ikke-medlem:	DKK 82,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 73,50
Normalpris v/6 stk.:	DKK 66,00
Normalpris v/12 stk.:	DKK 59,50



**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013



# CARMENERE

# TRIPANTU

## TECHNICAL SHEET

<b>Variety:</b>	85% Carmenere 15% Cabernet Sauvignon
<b>Appellation:</b>	Colchagua Valley.
<b>Harvest:</b>	Hand picked, from mid April to beginning of May
<b>Vineyard:</b>	Grown in loamy – clay soils, the vines are handled in order to produce up to 12 Ton/Ha in order to obtain concentrated grapes that will show all its character in our wines.
<b>Winemaking:</b>	Grapes are destemmed and gently crushed. Fermented in stainless steel tanks at controlled temperature around 26°C. Part of this blend is aged in French and American oak barrels.

### About Carmenere

This wine is made from Carmenere, a uniquely Chilean grape variety. Almost black in color, it has aromas of exotic spices and juicy blueberries. The taste is soft and smooth, with a slightly chocolate flavor.

### Wine analysis

<b>Alcohol</b>	13.5 % by vol
<b>Total Acidity</b>	5.0 - 5.4 g/L in tartaric acid
<b>pH</b>	3.5 - 3.7
<b>Residual Sugar</b>	4 - 6 g/L

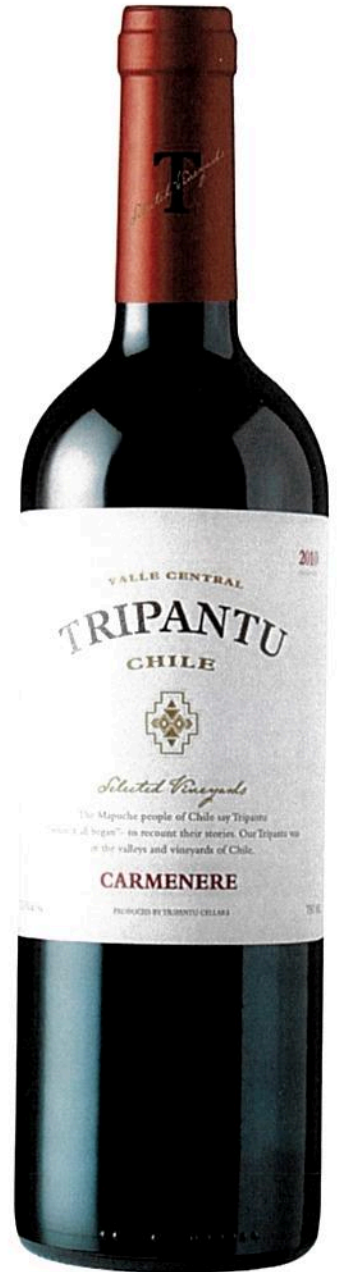
### Tasting notes

A unique Chilean wine variety that is almost black in color. Aromatically it shows exotic spices together with fruity and juicy blueberries. On the palate, round tannins that succumb in a long and velvety chocolate finish

### Serving Suggestions

Excellent on its own or with spicy dishes. Best enjoyed with friends. Serve at room temperature.

info@tripantu.com - www.tripantu.com



BILAG 2.

## Vinclubben VinoVenue

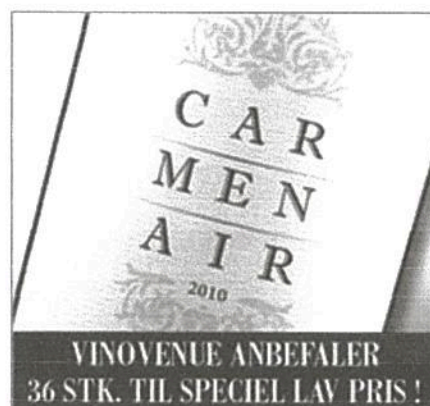
[Udskriv siden](#)

### Car Men Air 2010






**Rødvin fra Chile:** Duften er tung med nuancer af cigarkasse og kirsebær.

Smagen er fyldig og pikant med en voluminøs mundfornemmelse og tætte røgagtige tanniner, som når rundt i hele munden på en rar og mættende måde.

Meget tæt farve.



### Fakta:

-  Rødvin, 14 %, 0,75 l.
-  100 % Carmenere
-  Passer til retter med kød, pasta og krydderier
-  Serveres ved 16-18° C
-  Kan dekanteres 1 time før servering
-  Drikkes nu og indtil 2015

MAULE VALLEY

Varenummer: 1507

Pris ikke-medlem:	DKK 122,00		
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 110,00		
<b>Tilbudspris v/6 stk.:</b>	<b>DKK 82,50</b>	Normalpris:	DKK 99,50
<b>Tilbudspris v/36 stk.:</b>	<b>DKK 82,50</b>	Normalpris:	DKK 89,50

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013

BILAG 3.

## Vinklubben VinoVenue

[Udskriv siden](#)

### Tripantu Reserve Carmenere 2010

**Rødvin fra Chile:** Duften i denne vin er kraftig vinøs med afdæmpet frugt og en let aroma, der minder om cigarkasse.

Smagen er også kraftig. Den er frugtpræget med en fin rund fylde og et lille strejf af syre. Mørk farve med rød kant.



### Fakta:

-  Rødvin, 14,5 %, 0,75 l.
-  100% Carmenere
-  Serveres ved 16-18° C
-  Bør dekanteres 1 time
-  Drikkes nu og indtil 2015
-  [Tripantu](#)

Varenummer: 1505

Pris ikke-medlem:	DKK 109,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 98,00
Normalpris v/6 stk.:	DKK 88,50
Normalpris v/12 stk.:	DKK 79,50

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013



**RESERVE  
CARMENERE**

**TRIPANTU**



## TECHNICAL SHEET

<b>Varieties</b>	Carmener 85% – Merlot 7,5% – Cabernet Sauvignon 7,5%
<b>Appellation</b>	Maule Valley.
<b>Harvest</b>	Hand picked. Depending on the variety, between end of March to beginning of May 2009.
<b>Vineyards</b>	Grapes coming from vineyards located in Maule and Rapel Valleys. The soil is stony and shallow.
<b>Winemaking</b>	Grapes were cold macerated for 2 days. Fermented in stainless steel tanks at a temperature between 25° and 28° C. Malolactic fermentation was done in tanks. 40% of the blend was aged with American and French oak barrels. Macerated for 15 days.

## Wine composition

<b>Alcohol</b>	14,8 % by vol
<b>Total Acidity</b>	5,44 g/L in tartaric acid
<b>pH</b>	3,52
<b>Residual Sugar</b>	4,33 g/L

## Tasting notes

Dark red color. In the nose it has red cherries and plums with a touch of toasty oak.  
Hints of chocolate and berries. Round tannins, soft but well structured.

## Serving suggestion

Highly recommendable with a wide variety of red meat dishes, yet hard cheeses such as Gruyere and Emmental make an exceptional combination.

## PACKAGING DETAILS

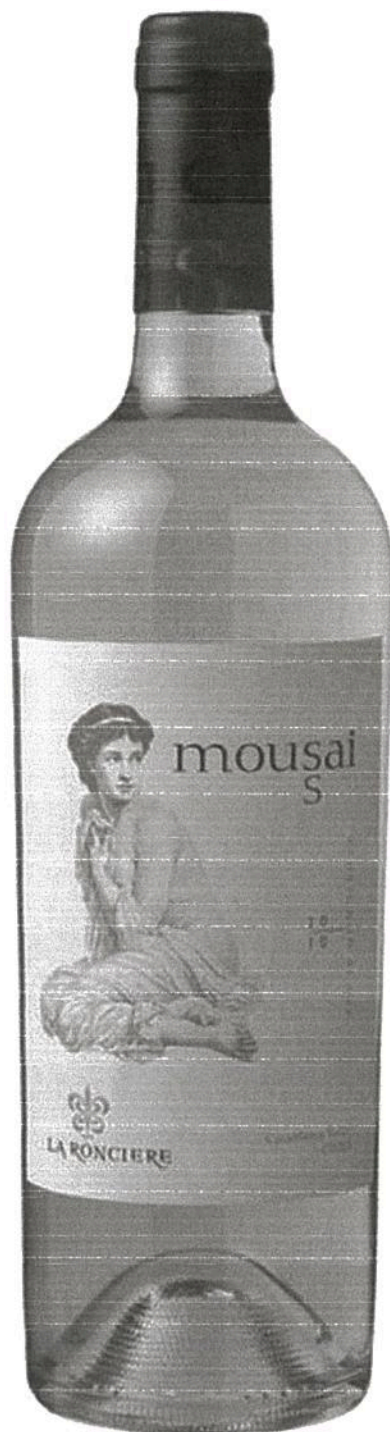
<b>Bar codes (EAN)</b>	
Bottle	7809625200269
Case 12 bottles	17809625200266
<b>Bottle</b>	Green Antique Conic glass puncture 28 mm.
<b>Closure</b>	Natural cork, 1st quality, 45 mm length.

**Mousai SAUVIGNON BLANC 2010**

Pr. stk. DKK 119,00  
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 89,00

/v 1 stk. - Stk. pris DKK 119,00  
/v 12 stk. - Stk. pris DKK 89,00

Vare nr. 91607












La Ronciere Mousai Sauvignon Blanc 2010

Frisk og sprød chilensk Sauvignon Blanc

Under fremstillingen af denne vin har vinmageren helt fravalgt, at lagre den på egetræsfade. I stedet er vinen udelukkende blevet lagret på ståltanke. Hvilket umiddelbart kan lyde lidt industrielt og måske ligefrem "usexet". Men når man får vinen i glasset fordufter alle forbehold, man måtte have omkring produktionsmetoden, i et virvar af friskhed, eksotiske frugter og blomster.

Stilen er elegant, stram og yderst letdrikkelig. I næsen finder man charmerende noter af hyldeblomst, melon, fersken og nyslået græs. I munden prikker den friske frugtsyre delikat på tungen, mens de eksotiske frugter igen spiller op til dans. Når alt kommer til alt er dette bare en hamrende charmerende vin, der vil forføre enhver, der får den i glasset.

Drik denne charmetrold til skaldyr, gode cremede pastaretter og mellemkræftige retter med kylling.

 LAND Chile	 SERVERING 18-19 grader	 NYDES BEDST Inden 2014
 REGION Valle de Casablanca	 INDHOLD 75cl. pr. fl.	 STIL Fyldig smag
 DRUETYPE Sauvignon Blanc	 DEKANTERING ½ - 1 time	 ALKOHOL 13,5 %

Skovgaard Vine - Smidstrupvej 11 - 4230 Skælskør  
Tlf. 58500019 - Fax. 58500119 - E-mail: [salg@skovgaardvine.dk](mailto:salg@skovgaardvine.dk) - CVR-nummer: 29778647

BILAG 5

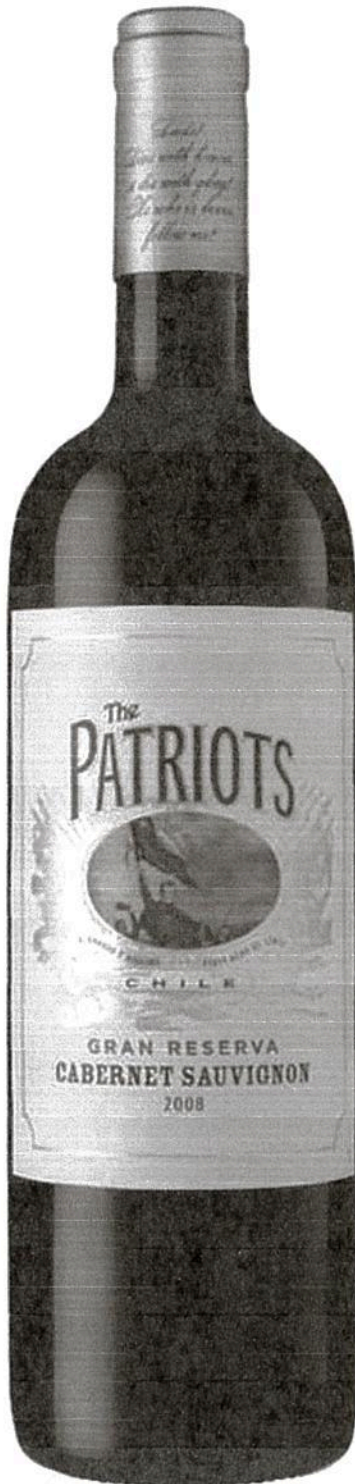
> Vine - hele sortimentet > Chile - ALLE VINE

**The Patriots Gran Reserve 2008**

Pr. stk. DKK 109,00  
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 80,00

/v 1 stk. - Stk. pris DKK 109,00  
/v 12 stk. - Stk. pris DKK 80,00

Vare nr. 62798



Det

**The Patriots Gran Reserva 2008**

ADD THIS

- Cabernet Sauvignon lagret på Amerikanske fade...

Grundlagt i 1880 af Domingo Fernández Concha. Santa Rita er en af Chiles ældste vingårde. Den forblev familie ejet indtil 1970'erne, og siden da har tiltrukket en række større investorer. Dette har gjort det muligt for kælderen, at udvide betydeligt, anlæggelse af vinmarker og oprettelse af en anden vingård i Argentina. Den oprindelige ejendom i Chile kan dateres tilbage til begyndelsen af det 19. århundrede, til den chilenske uafhængighedskrig. Det var her, at ejeren engang husede General Bernardo O'Higgins og andre nationale helte ('The Patriots') som søgte et pusterum fra kampen. Vi mener, at denne overdådige special cuvée, modnet i otte måneder i amerikanske fade, er en rammende hyldest til dem. Dette er perfekt rødvin til store begivenheder, og da prisen er attraktiv for denne dejlige Gran Reserve, vil det være muligt for de fleste at deltage her.

Vinen er en utrolig flot madvin men den kræver lidt iltning inden den udfolder sig optimalt!  
Duften er sikker og intens med meget mørke toner af frugter, krydderier og et fantastisk aftryk fra det amerikanske fad! En dejlig tone af den gode cigar og flot afrundet af de afrikanske mokka produkter.  
Den flotte intensitet og koncentration, fortsætter med ubesværet sikkerhed i smagen. Meget klar i sit udtryk, stadig med de mørke bær i et absolut centrum. Vinen er dejlig kompleks men med en kærtegnende varme og en klar solbær intensitet. Slutningen er præget af hvide pebertoner og fadets aftryk. Eftersmagen er samtidig imponerende lang med en klar stil!  
Da vinen er velsignet af en frisk tannin, skriger denne vin til de gode oksestege eller grillede bøffer! Lam er også en sikker ledsager til denne flotte vin.

LAND  
Chile

SERVERING  
18-19 grader

NYDES BEDST  
Inden 2019

REGION  
Maipo Valley

INDHOLD  
75cl. pr. fl.

STIL  
Fyldig & bred smag

DRUETYPE  
Cabernet Sauvignon

DEKANTERING  
½ time

ALKOHOL  
14 %

Skovgaard Vine - Smidstrupvej 11 - 4230 Skælskør  
Tlf. 58500019 - Fax. 58500119 - E-mail: [salg@skovgaardvine.dk](mailto:salg@skovgaardvine.dk) - CVR-nummer: 29778647

BILAG 6

## Vinclubben VinoVenue

[Udskriv siden](#)

### Millaman Est. Res. Cabernet Sauv- Malbec 2011

**Rødvin fra Chile:** Smagen er frisk og let fyldig med bløde tanniner og lakridsagtig eftersmag.

Duften er vinøs med strejf af mørke bær og frisk frugt. Mørk farve med rød kant.

**Husk at dekantere med mindre flasken først åbnes efter 2014.**

### Fakta:

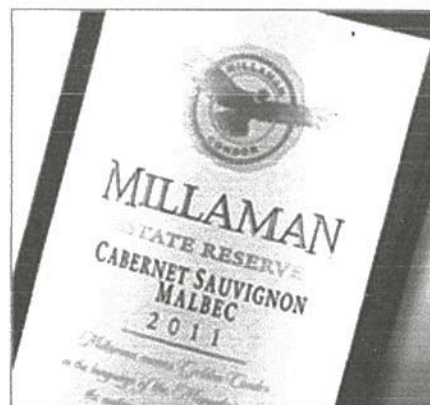
-  Rødvin, 13,5 %, 0,75 l.
-  65 % Cabernet Sauvignon, 35 % Malbec
-  Serveres ved 16-18° C
-  Kan dekanteres 1 time
-  Drikkes nu og indtil 2016
-  [Millaman](#)

Varenummer: 1502

Pris ikke-medlem:	DKK 93,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 83,50
Normalpris v/6 stk.:	DKK 75,00
Normalpris v/12 stk.:	DKK 67,50

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013



CURICO VALLEY



BILAG 6.

**LIMITED RESERVE  
CABERNET SAUVIGNON MALBEC**

**Blend Composition:** 50% Cabernet Sauvignon, 50% Malbec

**Blend Origin:** Curico Valley

**Ageing:** 90% aged in French and 10% aged in American oak barrels for 12-18 months.

**Colour:** Intense cherry colour, with violet tinges.

**Aroma:** Red fruit aromas, with floral notes (violets) and spices given by the oak ageing.

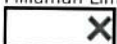
**Mouth:** Harmonic wine. Good attack followed by fruit with elegant and persistent tannins, giving a great end and balanced acidity.

ALC. 14,5%



  
MILLAMAN

Millaman Limited Reserve



BILAG 7.

## Vinclubben VinoVenue

[Udskriv siden](#)

### Tripantu Reserve Pinot Noir 2010

**Rødvin fra Chile:** Duften minder om blanding af "Kongen af Danmark", ribs og syrener.

Smagen er kraftig, nærmest stærk og i god overensstemmelse med duften. Eftersmagen bliver hængende meget længe i munden.

Lys næsten gennemsigtig rødlig farve.



### Fakta:

-  Rødvin, 14 %, 0,75 l.
-  100% Pinot Noir
-  Serveres ved 16-18° C
-  Kan dekanteres 1 time
-  Drikkes nu og indtil 2015
-  [Tripantu](#)

Varenummer: 1504

Pris ikke-medlem:	DKK 109,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 98,00
Normalpris v/6 stk.:	DKK 88,50
Normalpris v/12 stk.:	DKK 79,50

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013



**RESERVE  
PINOT NOIR**

**TRIPANTU**



## TECHNICAL SHEET

Variety	100% Pinot Noir.
Appellation	Itata Valley.
Harvest	Grapes from selected lots were hand picked at the end of March.
Vineyard	The vineyards are located in the coolest areas of the Itata valley. The alluvial soil has an excellent drainage and moderate fertility that allows keeping the yield controlled.
Winemaking	Bunches are cold macerated for 4 days before they are destemmed, taking extreme care not to crush the berries. Then it is carefully racked into stainless steel tanks for fermentation and it is controlled at a temperature between 20° and 23° C. Malolactic fermentation was done in tanks. 50% of the blend was aged with American and French oak barrels.

## Wine composition

Alcohol	13.8 % by vol
Total Acidity	3.5 g/L in tartaric acid
pH	3.4
Residual sugar	3.5 g/L

## Tasting notes

This ruby red color wine has notes of cherry, plums, red berries like strawberry and vanilla and oak thanks to its aging of 12 months in oak barrels.

## Serving suggestion

This wine is an excellent choice to match pastas, white meats, salmon and other fishes and sea food.

## PACKAGING DETAILS

UPC Bar codes	
Bottle	818957001472
Case 12 bottles	10818957001479
Bottle Closure	Green Antique Conic glass puncture 28 mm. Natural cork, 1st quality, 45 mm length.

BILAG 8.

## Vinclubben VinoVenue

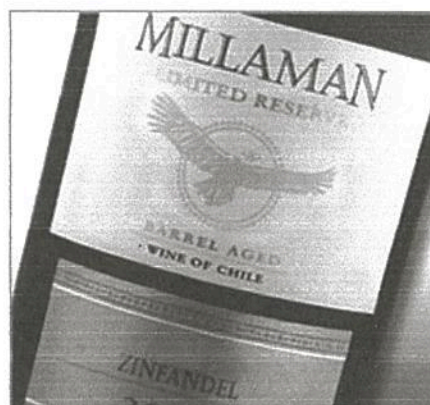
[Udskriv siden](#)

### Millaman Limited Reserve Zinfandel 2011

**Rødvin fra Chile:** Vinøs "blød" duft med brombæragtig frugt, svag peber og let sødme i næsen.

Smagen er langvarig og forbløffende frisk, med god kraft, fremtrædende frugtsyre og let markante tanniner.

Medium mørk farve med rød kant.



MAIPO VALLEY

### Fakta:

-  Rødvin, 14,5 %, 0,75 l.
-  100 % Zinfandel
-  Serveres ved 16-18° C
-  Bør dekanteres 1 time
-  Drikkes nu og indtil 2018
-  [Millaman](#)

Varenummer: 1506

Pris ikke-medlem:	DKK 137,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 122,00
Normalpris v/6 stk.:	DKK 110,00
Normalpris v/12 stk.:	DKK 99,00

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013

BILAG 8.

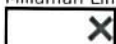
**LIMITED RESERVE  
ZINFANDEL**

**Blend Composition:** 93% Zinfandel 7% Cabernet Sauvignon  
**Blend Origin:** Maipo Valley  
**Ageing:** 100% matured in French and American oak barrels for 12 months.  
**Colour:** Intense red colour with violet tinges.  
**Aroma:** Intense and complex nose. Red fruits and spices well integrated with the oak and spice aromas.  
**Mouth:** Elegant wine, with a great concentration and volume, and very soft tannins. Balanced acidity with a long and fruity finish.  
ALC. 14,5%



  
MILLAMAN

Millaman Limited Reserve



## Vinklubben VinoVenue

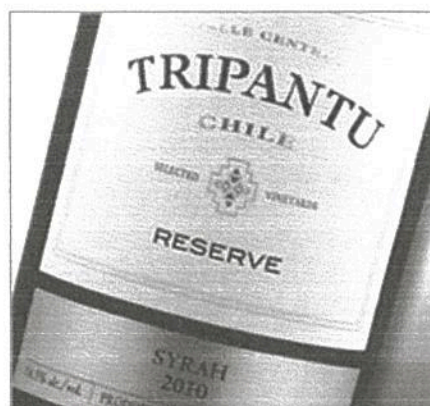
[Udskriv siden](#)

### Tripantu Reserve Syrah 2010

**Rødvin fra Chile:** Smagen er fløjlsblød med fin balance, god lang eftersmag og et kraftigt aftryk i munden.

Duften er vinøs og Syrah-agtig med toner af theblade og blomster.

Mørk farve med rød kant.



### Fakta:

-  Rødvin, 14,5 %, 0,75 l.
-  100 % Syrah
-  Serveres ved 16-18° C
-  Kan dekanteres 1 time
-  Drikkes nu og indtil 2015
-  [Tripantu](#)

Varenummer: 1503

Pris ikke-medlem:	DKK 109,00
Medlemspris v/1 stk.:	DKK 98,00
Normalpris v/6 stk.:	DKK 88,50
Normalpris v/12 stk.:	DKK 79,50

**Køb den på [vinovenue.dk](http://vinovenue.dk) eller ring på 7022 4040**

Udskrevet den 2. februar 2013

BILAG 9.



RESERVE  
SYRAH

TRIPANTU



## TECHNICAL SHEET

Varieties	Syrah 90% – Cabernet Sauvignon 5% Carménère 5%
Appellation	Maule Valley, area of Cauquenes.
Harvest	Hand picked at the end of March in good health conditions.
Vineyards	Grapes (clone 174) coming from vineyards located in Maule Valley, area of Cauquenes where the soil is stony and shallow.
Winemaking	Grapes showed better aromas than the previous season, but more astringent and concentrated tannins. This was handled with a less extraction winemaking. At the arrival, the grapes were cold macerated for 3 days before the yeast inoculation. They were fermented in stainless steel tanks at a temperature between 25° and 28° C. The malolactic fermentation was done in tanks and then it was racked in to French oak barrels for aging: 30% of new barrels and 70% of barrels of 2nd and 3rd use.

## Wine composition

Alcohol	14,5 % by vol
Total Acidity	5,47 g/L in tartaric acid
pH	3,51
Residual Sugar	3,04 g/L

## Tasting notes

Almost black in color. Nice red fruit with hints of smoke, black pepper and smooth cocoa. In the palate it has a rich texture and lasting chocolate flavors. This wine shows a great balance between ripe good fruit and fine oak components.

## PACKAGING DETAILS

Bar codes (UPC)	
Bottle	818957001229
Case 12 bottles	10818957001226

Bottle	Green Antique Conic glass puncture 28 mm.
Closure	Natural cork, 1st quality, 45 mm length.

BILAG 10.

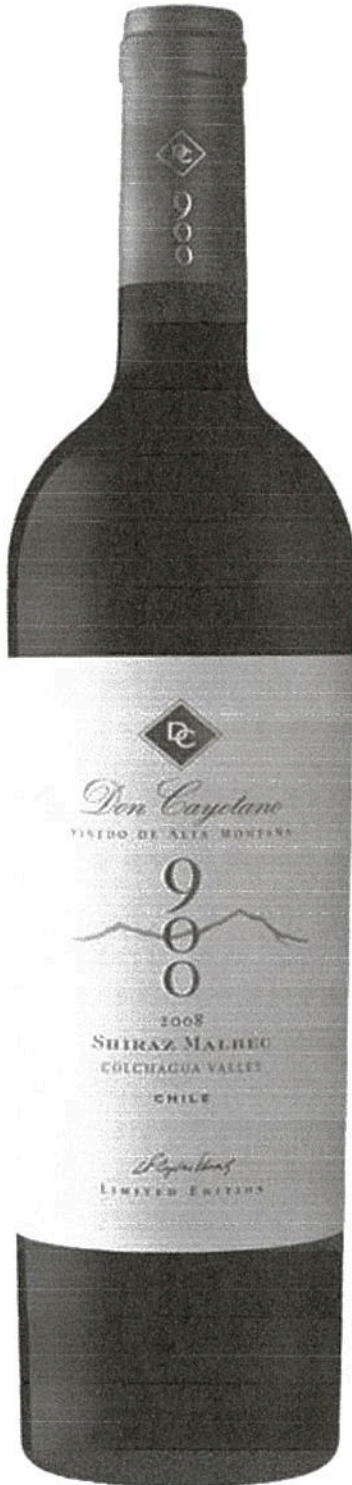
**Don Cayetano 900 Shiraz Malbec 2008**

Pr. stk. DKK 169,00  
FLERSTYKSPRIS FRA DKK 159,00

/v 1 stk. - Stk. pris DKK 169,00  
/v 12 stk. - Stk. pris DKK 159,00

Vare nr. 61997

> [Vine - hele sortimentet](#) > [Chile - ALLE VINE](#) > [Chile - RØDVIN](#)



## Supervin fra Sydamerikas Napa!

900 er Don Cayetanos flagskib, så man kan roligt forvente sig rigtig meget af denne vin. Navnet har den fra den høje placering af vinmarkerne, druerne til denne fantastiske vin kommer fra. De øverste dele af markerne er nemlig helt oppe i 900 højdemeter! Området, hvor Don Cayetano har plantet sine vinstokke hedder Colchagua og netop dette vindistrikt har fanget verdens vindistrikter.

Flere har udpeget Colchagua til det næste Napa og vinene herfra har vundet over halvdelen af alle vinpriser, der er gået til chilenske vine de seneste år. Grunden til den store interesse og de mange priser skal findes i det, for vinproduktion, ufatteligt gode klima Colchagua-dalen oplever.

Kombinationen af masser af soltimer i dagperioden og de kølende briser fra ikke alene Stillehavet men også Andesbjergene, resulterer i et optimalt klima for vinbønderne. Resultatet af det fine klima og Don Cayetanos verdensklasse-vinmager er en vin, hvor man næsten kan smage den trofaste sol, de kølende briser og den livgivende bjergluft.

I glasset er vinen en magtdemonstration af de helt store. Frugten er intens, mørk og holder ved, hele vejen fra duft til eftersmag. Det er særligt de mørke bær, som solbær, sorte kirsebær og en anelse svesker, der sætter takten. Over den bombastiske frugt ligger der et flot strejf af friskkværnet peber og en næsten fransk garvesyre, der godt kan udfordre de langt dyrere franske vine fra Cahors.

Vinen er helt utrolig til vildt, kraftige sammenkogte retter og rødt oksekød. Vinen kan med fordel gemmes et par år, så den kan rundes lidt mere af. Men giver man den en times tid eller to på karaffel, byder den allerede nu, på en af årets største vinoplevelser.



LAND  
Chile



SERVERING  
18-19 grader



NYDES BEDST  
Inden 2016



REGION  
Colchagua



INDHOLD  
75cl. pr. fl.



STIL  
Kraftig og fyldig smag



DRUETYPE  
Shiraz, Malbec



DEKANTERING  
½ - 1 time



ALKOHOL  
14 %

Skovgaard Vine - Smidstrupvej 11 - 4230 Skælskør  
Tlf. 58500019 - Fax. 58500119 - E-mail: [salg@skovgaardvine.dk](mailto:salg@skovgaardvine.dk) - CVR-nummer: 29778647