



Smagt i 2018, uge 47 www.vinavisen.dk

Dirler-Cadé, Crémant d'Alsace, Brut, Nature, Frankrig, 2015, lav alkohol (12,5%)

248 kr., pris ved 6 flasker: 198 kr.

Superlækker og kompleks crémant, hvis kvalitet i høj grad nærmer sig en god champagne - også med hensyn til prisen. Også fin til en elegant ret med alt godt fra havet. Bemærk, at denne vin har årgang på etiketten. Vinen er lavet på økologisk dyrkede druer: Pinot Gris og Riesling.



Smagt i 2018, uge 47 www.vinavisen.dk

Dirler-Cadé, Pinot Noir, Crémant d'Alsace, Brut, Nature, Rosé, Frankrig, 2016, lav alkohol (12,5%)

248 kr., pris ved 6 flasker: 198 kr.

Lækker, økologisk vin med en dejlig duft og smag af druen Pinot Noir. Er der noter af rabarber? Bemærk, at dette er en crémant med årgang! En særlig delikatesse, der også er velegnet til elegante retter.



Smagt i 2015, uge 9 www.vinavisen.dk

(årgang 2012 udsolgt, men årgang 2016 er på lager)

Dirler-Cadé, Edelzwicker, Alsace, Frankrig, 2012, lav alkohol (12,5%)

109 kr., pris for 1 liter, pris ved 6 flasker: 99 kr., [Dronningborg Vinimport](http://Dronningborg.Vinimport)

Edelzwicker betyder "ædel blanding", og navnet bruges i Alsace om en hvidvin, der er lavet på flere druer. Der kan være tale om en lidt jævn, billig vin, der ofte sælges på helliter-flasker, men i dette tilfælde er der faktisk tale om en "ædel" vin, der tilmed er lavet på en blanding af økologisk dyrkede druer: Auxerrois, Riesling, Sylvaner, Chasselas og Muscat. Vinen er rigtig god med en frisk, let cremet druesmag, en lille sødme og tilpas syre. Der er virkelig kælet for kvaliteten.



Smagt i 2011, uge 3 www.vinavisen.dk

(årgang 2008 udsolgt)

[Robert, Domaine de Fourn, Blanquette de Limoux, Brut, Frankrig, 2008](#)

79 kr., [Dronningborg Vinimport](#)

Mousserende vin med fine, stadige bobler og god, frisk frugt. Dertil en fin lille sødme. Et rigtig godt glas til en rimelig pris.