

Julevine

Julemad er lidt udfordrende for vine, da det ofte indeholder en del sukker. Det kan være i form af brunede kartofler, rødkål og sovs. Sødmen i maden vil betyde at vinen kommer til at smage mere surt og mindre fyldigt. Det kan man selv teste ved at hælde et glas god vin op, smage det, spise noget sødt og smage vinen igen.

For at undgå at vinen smager surt er det nødvendigt at vælge en vin, der har noget sødme og en god fylde idet en sådan vin stadig vil smage godt til julemaden.

Af velegnede vine kan vi nævne:

Carlone Primitivo 2017, Sampietrana, 82 kr – se link [her](#)

En god basis Primitivo med god 'value for money'.

Primitivo IGT 2017, Sampietrana, 104 kr – se link [her](#)

Her er brugt tørrede druer, hvilket giver mere smag og fylde.

Settebraccia Negroamaro Sussimaniello IGT 2017, 104 kr – se link [her](#)

Også her er der brugt tørrede druer, her fra Negroamaro druen.

Valpolicella Superiore I Progni 2017 DOC, Le Salette, 130 kr – se link [her](#)

God fyldig Ripasso, der er elegant og balanceret.

Valpolicella Classico Superiore 2018 DOC, Il Sasso, 148 kr – se link [her](#)

Let, elegant vin, der er lavet uden brug af træfade

Verona Rosso Ca Canoccio IGT 2016, Le Salette, 180 kr – se link [her](#)

Superlækker kompleks vin med let sødme

Amarone della Valpolicella DOCG 2016, Le Salette, 270 kr – se link [her](#)

Stor klassisk Amarone, fyldig og blød smag.

Amarone della Valpolicella DOCG 2018, Il Sasso, 316 kr – se link [her](#)

Som Houlberg skriver: 'Prisen er helt crazy og det er måske årets bedste vinkøb'.

Og husk at der er 5 % medlemsrabat, samt ekstra 5 % rabat ved køb for > 3000 kr

Med ønsket om en glædelig jul,

Italux teamet