

Hermed månedens vanvittige vintilbud som gælder t.o.m. 29. juli 2013

Du kan læse meget mere om vinene på [www.skovgaardvine.dk](http://www.skovgaardvine.dk) - FRAGTFRI levering v/ 120 ass fl. - ellers 119,- i fragt.

Priserne gælder kun ved bestilling via mail til [kontor@skovgaardvine.dk](mailto:kontor@skovgaardvine.dk) eller pr. fax 58 50 01 19

Hvis du ønsker at afhente i en af vores butikker SKAL vinene være forudbestilt så de er pakket klar og regning lavet klar.

Disse fremsendte tilbud er ikke gældende i vores butikker for andre kunder, så venligst respekter "tys-tys" opfordringen ....

- |  |                       |                                     |                  |
|--|-----------------------|-------------------------------------|------------------|
| <b>1. Italien, Marcato A.R. Sparkling Vintage</b>  | <b>Pr. fl. 239,00</b> | <b>Siemens Pris v/6 fl. 99,00</b>   | <b>_____ fl.</b> |
| 91378 Fantastisk kraftfuld og dyb "champagne" fra Italien. Lavet på rigtig Champagnemetode og banker de fleste store og meget dyre produkter i vores smagninger. Sublim her til sommerens grill-hygge dage til alt fra grillet fisk og fjerkræ til en rød grillbøf med asparges og svampe mv.  |                       |                                     |                  |
| <b>2. Australien, Three Pillars Sauvignon Blanc 2012</b>   | <b>Pr. fl. 75,00</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 48,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93400 Sublim lækker frisk og frugtsprød hvidvin fra vores nye Australiske hus. Masser af friskhed, nærmest helt tørstslukkende. Super lækker til grillet lyst kød, salater, grøntsagstærter eller det kolde frokostbord. Stilen drue med lyse frugter og blomst samt elegant tørhed. Flot hvidvin.   |                       |                                     |                  |
| <b>3. Sydafrika, Eikendal Cuvee Blanc 2012</b>   | <b>Pr. fl. 69,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 38,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93421 Dejlig simpel og lige til druestil. Blend af Chardonnay og Sauvignon Blanc med skønne nuancer af lyse frugter og stikkelsbær samt blid fadnuance. En allround lækker hvidvin til hverdag og fest, evt. buffet. Lækker til forretter med rejer eller f.eks. Tapas samt milde oste. Skøn vin.  |                       |                                     |                  |
| <b>4. Spanien, Fruto Noble Sauvignon Blanc 2012</b>  | <b>Pr. fl. 89,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 59,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93514 Tæske lækker Sauvignon Blanc med masser af frugtnuancer lige fra melon til eksotiske frugter. Dette er lækkert og saftigt fra start til slut. Perfekt til ren nydelse eller kan serveres til alverdens grillet kød og grøntsager med succes. Vellavet håndværk og imponerende kvalitet.  |                       |                                     |                  |
| <b>5. Italien Pronto Primitivo Negroamaro 2012</b>   | <b>Pr. fl. 99,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 46,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93392 Vi har været på jagt i syditalien med håb om at finde en rigtig super saftfuld blød lækkerbisen. HER ER DEN. Moden frugt med masser af solskin. Lækker dybde med blommer, krydderier og elegant fadstil. Vinen er på få uger blevet en "MEGA SÆLGER" Bøffen kalder - imponerende til prisen.   |                       |                                     |                  |
| <b>6. Italien, Brunello di Montalcino, Serenita 2007 af Giancarlo Pacenti</b>  | <b>Pr. fl. 269,95</b> | <b>Siemens Pris v/12 fl. 100,00</b> | <b>_____ fl.</b> |
| 93397 Brunello-feberen har ramt Skovgaard Vine - dette er det absolut sidste parti vi kan skaffe til denne pris. Lageret hos Pacenti er tørlagt af denne 2007 til bundpris. Sælges efter først til mølle. Drikkemoden Brunello med fantastiske modne nuancer af blommer, skin, læder, mocca og urter.  |                       |                                     |                  |
| <b>7. Sydafrika, Eikendal Cuvee Rouge 2012</b>   | <b>Pr. fl. 69,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 38,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93409 Fantastisk rødvin som med sine 14% brager frem i glasset. Shiraz og Petit Verdot danner bunden for denne vin og der er stram flot tør frugt med god kombination af solskin og krydderier hele vejen. Perfekt til lam, vildt, kraftige kød- og gryderetter samt BBQ og retter med masser af hvidløg.  |                       |                                     |                  |
| <b>8. Australien, Wild West Franlin Tate Estate Shiraz 2011</b>  | <b>Pr. fl. 149,95</b> | <b>Siemens Pris v/12 fl. 75,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93379 Dyb og intens Shiraz fra Margaret River, West Australia. Dette er noget af det mest stilrene Shiraz vi nogen sinde har haft. Det vælter op med nuancer og oplevelser efter kort dekantering. Peber og lakrids kombineret med røde kirsebær og tobak. Bøf eller steg, and eller vildt. RØVERKØB.  |                       |                                     |                  |
| <b>9. Australien, Aldridge Shiraz Merlot 2012</b>  | <b>Pr. fl. 89,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 48,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93530 Super flot og frugtrig Down Under vin. En australsk rødvin som slår mere på elegance og friskhed i frugten, stadigt med masser af nuancer, men uden at blive for tung som vores øvrige vine fra Australien. Super lækker til grillet fjerkræ og svinekød, spareribs samt sammenkogte retter.   |                       |                                     |                  |
| <b>10. Australien, Three Pillars Cabernet Sauvignon 2011</b>   | <b>Pr. fl. 89,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 55,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93394 "The Maestro" Cabernet fra Langhorne Creek viser masser af mørke bær, blommer, tobak og friske grønne urter. Dette er en sublim partner til retter med svampe, hvidløg, urter samt andre gourmet-menuer. Iltes kort og du bliver helt sikkert imponeret af denne vin til prisen.   |                       |                                     |                  |
| <b>11. Australien, Three Pillars Shiraz 2012</b>   | <b>Pr. fl. 89,95</b>  | <b>Siemens Pris v/12 fl. 55,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93395 "The Maestro" Shiraz fra Langhorne Creek. Her får du modne blommer, solbær, lakrids, mokka og flot elegant fad. En shiraz med flot kombination af solskin og kølige nætter som giver mere struktur i frugten. Perfekt til grillbøffen eller steg, mellemkraftige oste samt ren nydelse og hygge.   |                       |                                     |                  |
| <b>12. Californien, Silver Trail Zinfandel Lodi 2009</b>   | <b>Pr. fl. 139,95</b> | <b>Siemens Pris v/12 fl. 69,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 93399 Zinfandel i bedste stil. Masser af modne røde bær med naturlig svag frugtsødme og solskin i bedste Californiske stil. God fylde og eftersmagen er dyb og let krydret. Perfekt til BBQ og grillet kød generelt og helt igennem lækker til en gang spareribs. Meget eftertragtet kvinde-vin.   |                       |                                     |                  |
| <b>13. Rosévin mikskasse - stor succes</b>   | <b>SPAR 50%</b>       | <b>Siemens Pris pr. ks. 575,00</b>  | <b>_____ ks.</b> |
| 90301 Efter ønske fortsætter vi med at tilbyde en blandet kasse rosévin. Denne gang er der kommet et par nye ting i kassen og nogle af vinene er der 2 flasker af i kassen. Smag noget forskelligt og find netop din favorit rosévin. Der er lidt for enhver smag i kassen til at nyde sommeren over.  |                       |                                     |                  |
| <b>14. Smagekasse ØL - 6 forskellige Coisbo Beer x 2 fl. af hver.</b>  | <b>Pr. ks. 312,00</b> | <b>Siemens Pris pr. ks. 199,00</b>  | <b>_____ ks.</b> |
| 93572 Super spændende blandet kasse øl fra danmarks pt hotteste brygmester, Anders Coisbo fra Fyn. Du kommer vidt omkring smagsmæssigt med såvel Spring Ale, Classic Beer, Urban Haze, Weissbier, IPA og Imperial Stout. Coisbo Beer vandt årets publikumspris på Ølfestivalen 2013  |                       |                                     |                  |
| <b>15. MÅNEDENS ANBEFALING - Huarpe Winery Argentina 2009</b>  | <b>Pr. fl. 189,95</b> | <b>Siemens Pris v/12 fl. 89,00</b>  | <b>_____ fl.</b> |
| 92886 Fantastisk blend på Malbec og Cabernet Sauvignon og til en vanvittig pris. Dette er noget af det flotteste håndværk vi længe har set. Alt er bare i perfekt balance med frugt, intensitet, fadlagringen og hele den måde vinen opfører sig på i glasset og i munden. Dyb fyldig med masser af fed frugtkoncentration, læder, tobak, urter og krydderier samt lækker fad. Dette er vinen til den store bøf, dyrekølle, fyldt oksemørbrad, and mv. |                       |                                     |                  |

**Kunde nr. / Tlf. :**

Da disse gode priser bl.a. kan laves mod bestilling i hele kasser, som sparer håndtering, bedes din bestilling gå op i 12-tabellen med mindre andet er oplyst. Levering inden for 6 hverdage - faktura vedlægges med 8 dages betaling. Tjek ALTID din levering før du kvitterer for modtagelsen. Ved udsolgt årgang forbeholder vi os ret til, at erstatte vinen i en ny årgang. Alle priser er inkl. moms, afgifter og ment pr. fl. med mindre andet er oplyst. Vi tager forbehold for tastefejl samt udsolgte varer!!

Firma :

Adresse :

Post / by :

Bestilt af :