



"Den søde vintype fra grænseområdet i Sydfrankrig til Catalonien i Spanien kaldes Vin Doux Naturel og er det franske svar på Portvin og Sherry. Grand Cru betyder, at vinen har fået minimum 30 måneders lagring. Druetyperne, der skaber en kompleks og holdbar vin, er alle Grenache-arterne plus en smule Carignan. Duften er krydret af clementin, orange, karamel og vanilje blandet op med mokka. Vinen elsker at blive parret med Roquefort ost."

Den korte avis Erik Mortensen



"Flot, let krydret, "fransk portvin", lækker kompleks og saftig smag af mørke bær, tørret frugt, lidt orangelikør, urter og vanilje. Velegnet til: Serveres v. 9 gr. til chokoladedessert, risalamande eller blåskimmelost."

Tim Vollerlev, Sommelier og vinnanmelder BT

Banyuls Grand Cru

2010 Vin Doux Naturel

Denne lækre dessertvin kommer fra området Banyuls i de nordlige Pyrenæer i Frankrig på grænsen til Empordá i Catalonien - Spanien. Reglerne for en Grand Cru er minimum 30 måneders lagring inden vinen frigives. Denne vin lagrer dog mindst 4 år. Vinen gærer og lagrer på fade i vinhusets kældre, og opnår derved en kompleksitet og holdbarhed, som man kun ser i f.eks. Sherry eller Madeira. En utrolig lækker duft af clementin, orangeskal, karamel og et touch af kaffe.

Vinen har et let bid, der gør den særdeles velegnet som ledsager til desserter og chokolade - eller til blåskimmelost.

