

Stand 7

Ad Libitum-Vine

Alsvej 93
2970 Hørsholm
Telefonnummer: 4566 3437/4052 3437
E-Mail: info@adlibitum-vine.dk
www.adlibitum-vine.dk

1. Flight "Supersmagning" (11.00 -13.30):

Vin	År	Producent	Region	Land	Type	Norm. pris	Fest. pris	
1	«Millesime 1999» Penina Gold, Sec	1999	Radgonske Gorice	Podravski	Slovenien	Mouss. - Champag nemetode	249. -	240, -
2	Macnebio Extra Brut Rose 2007	2007	Fattoria San Giuliano	Piemonte	Italien	Mouss. Rød - champag nemetode	153. -	150, -
3	Barbaresco D.O.C.G. 2006	2006	Fattoria San Giuliano	Piemonte	Italien	Rød - Nebbiolo	155, -	155, -

Alle flight:

Vin	År	Producent	Region	Land	Type	Norm. pris	Fest. pris	
4	Penina Gold Rose Sec	2006	Radgonske Gorice	Podravski	Slovenien	Mouss. - Champag nemetode	119, -	115, -
5	Penina Gold Demi-sec	2007	Radgonske Gorice	Podravski	Slovenien	Mouss. - Champag nemetode	119, -	115, -
6	Burgunder Sekt	2007	Weingut Steininger	Kamptal	Østrig	Mouss. - Champag nemetode	122, -	120, -
7	Langhe Nebbiolo D.O.C. 2008	2008	Demarie	Piemonte	Italien	Rød. Nebbiolo	71, -	65, -
8	Langhe Nebbiolo D.O.C. 2006	2006	Fattoria San Giuliano	Piemonte	Italien	Rød. Nebbiolo	98, -	90, -
9	Roero D.O.C. 2006	2006	Demarie	Piemonte	Italien	Rød. Nebbiolo	118, -	110, -
10	Birbèt Tappo a Fungo "Spumante"	2010	Demarie	Piemonte	Italien	Rød - sød - mouss.	75, -	70, -
11	Gaio Della Dosa Spumante Dolce	2010	Sfriso	Veneto	Italien	Hvid - sød - mouss.	58, -	55, -
12	Piemonte Moscato Passito D.O.C.	2006	Fattoria San Giuliano	Piemonte	Italien	Hvid - Sød	105, -	100, -
13	Recioto dela Valpolicella D.O.C.	2004	San Cassiano	Veneto	Italien	Rød - Sød	171, -	165, -

Ad Libitum-Vine anser Helsingør Vinfestival som den bedste vinfestival med baggrund i stemning og hele forløbet. Derfor er Ad Libitum-Vine både glad og stolt over igen i år at få lejlighed til at præsentere et udvalg af vores vine på Helsingør Vinfestival 2011.

Vi har valgt at vise Nebbiolodruen i fem helt forskellige vine, nogle af vores Slovenske mousserende kendinge, to varianter af søde mousserende vine – en ny og selvfølgelig Birbét! Til sidst to dessertvine, der er lavet på tørrede druer. Vi glæder os igen i år til I kommer og smager! Ydermere håber vi på, vi kan vise vores nye vinglasserie – Det Ultimative Vinglas – fra Zaltoglas!