ANATOLIEN VIN BYDER PÅ UKENDTE DRUESORTER TIL
- Vin kulturens kilde i Danmark

Druernes vugge fundet
Der er steder, hvor det er lettere at dyrke vin end i det flotte men trøstesløse landskab i det sydøstlige Tyrkiet Ikke desto mindre mener forskere at have bevis for, at stenalderfolk på egnen var de første, der dyrkede vin. Gamle druesorter som Boğazkere og Öküzgözü indeholder DNA, der gør det sandsynligt, at man her har oprindelsen til de moderne europæiske sorter. Forskerne har længe forsøgt at finde ud af, hvor vilde drue- sorter var forfædre til vor tids sorter. På en konference i Tyrkiet kunne den schweiziske botaniker og DNA-detektiv José Vouillamoz for nylig afsløre, at det sydøstlige Anatolien i den asiatiske del af Tyrkiet må være det første sted, hvor man dyrkede vin. Beviserne var rester af vinsten, man havde fundet i kar, som var tusinder af år gamle. *Kilde:* [*http://www.vinavisen.dk/sider/Nyheder\_2012-49*](http://www.vinavisen.dk/sider/Nyheder_2012-49)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Vin** | **Farve** | **Alm. pris** | **Festivalspris** | **Merkøbs pris pr. flaske(min. 6)** |  |
| **AltınKöpük** *2018Naturlig bobler* | Mousserende | 149,- | **130,-** | 115,- |  |
| ***Vin-Art Narince-Chardonnay*** 2014- cremet, sprød syrlighed | Hvid | 139,- | **115,-** | 105,- | **Et billede, der indeholder drikkevarer, flaske, alkohol  Automatisk genereret beskrivelse** |
| **Angora Beyaz** *2018Frisk druesmag* | Hvid | 79,- | **65,-** | 55,- |  |
| **Lâl** *2018**Friske skovbundsbær* | Rosé | 109,- | **85,-** | 75,- |  |
| **Egeo Syrah***2016Kraftfuld vin* | Rød | 159,- | **130,-** | 120,- |  |
| **Selection Kırmızı** *2015Let-drikkelig tanninrige vin* | Rød | 149,- | **120,-** | 115,- |  |
| **Vin-Art Kalecik karası-Syrah** 16*Velbalanceret frugtsmage* | Rød | 139, - | **115,-** | 105,- | Et billede, der indeholder flaske, indendørs, sidder, drikkevarer  Automatisk genereret beskrivelse |
| **Ancyra Bogazkere** *2015*velafbalanceret, fyldig  | Rød | 136,- | **115,-** | 110,- | Et billede, der indeholder flaske, indendørs, alkohol, drikkevarer  Automatisk genereret beskrivelse |
| **Yakut** *2018Hint af intense kirsebær* | Rød | 109,- | **85,-** | 75,- |  |
| **Angora Kırmızı** 2018*Eftersmag af modne frugter* | Rød | 79,- | **65,-** | 55,- |  |
| **Sultaniye** *2018* permanente frugtsødmesmage | Hvid | 109,- | **85,-** | 75,- |  |

Website: [www.anatolienvinimport.dk](http://www.anatolienvinimport.dk)

E-mail: kontakt@anatolienvinimport.dk

Telefon: +45 28 26 83 57

**KØB v/12 stk. vin, få vinen leveret til døren kr. 89,- i hele Danmark**

 **ALTIN KÖPÜK 2017 :** Tør-MOSSERENDE - **Naturlige Bobler**

 **Emir**

 Kappadokien  / Central Anatolia

Lysegul**.**

Elegant med sten frugt aroma af hvide blomster såsom
 kaprifolium og pære dessert.

 Velvarende aroma, fyldig , fedt , imponerende og elegant.

 Serveres bedst ved temperatur 6-8°C

 Hver timer på dagen kan indtages med forretter, skaldyr,
 sushi, skaldyr risotto, grøntsager, pasta, is og fløde. **Alc. 12,5%**

** VIN-ART NARINCE & CHARDONNAY 2014 :** Tør

** Narince & Chardonnay**

**** Kappadokien  / Central Anatolia

 Lysegul

 Med tropisk frugt, lind og citrus aromaer

 Den strukturerede og vedholdende cremet med en sprød syrlighed

 Modnet i 8 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

 Serveres bedst ved temperatur 9-11 ° C

 Matcher med grillet stegt fisk og kylling, skaldyr linguine med fløde,

 porcini tagliatelle og modne gule oste gammel gule oste. **Alc. 14 %**

 **ANGORA BEYAZ 2017 :** Tør – **Hvid**

 **Sultaniye** Denizli/Ægæiske

Lys grønlig gul
 Intens, frisk hvid frugt aroma

 Sprød, velafbalanceret og rig med en vedholdende aroma

 Serveres bedst ved temperatur 6-8 °C
 Passer godt sammen med grillet fisk, grillet kylling, skaldyr, salater
 og friske oste. Det kan også nydes som aperetif. **Alc. 13%**

**** **LÂL 2017** : Tør – **Rose**

** Çalkarası**

Denizli / Ægæiske regionen

Lyst lyserød / lakserød

 Markant friske røde frugter med jordbær og hindbær noter

 Intense og vedvarende eftersmag, aromatisk, lækker og velafbalancere

  Serveres bedst ved temperatur 6-8 ° C

 Perfekt som forfriskning eller til Thai kylling, grillet fisk og kylling,

 let krydret mad, pizzaer og og pasta. **Alc. 14,5 %**

 **EGEO SYRAH 2016 : Tør**

** Syrah**

**** Denizli /Güney Ægæiske regionen

 Mørk Bordeaux farve

Har en kompleks duft af søde krydderier, mørke skovbære og sorte oliven

 Har en fyldig og længere blivende kompleks smag

 Modnet i 10 måneder i 225 LT franske egetræsfade

 Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

 Passer perfekt med kryddersauce, får og oksekød, Fajitas (Mexc.rette),

 krydderi marineret grillet rødt kød, vildtkød og stærke lagret oste. **Alc. 14 %**

 **SELECTION ÖKÜZGÖZÜ & BOĞAZKERE 2015 :** Tør

** Öküzgözü & Bogazkere**

**** Elazığ, Diyarbakır / Østlige Anatolien

 Mørk rød med fuchsia nuancer

 Intens med tørrede røde frugt aroma såsom tørret blomme og sød krydderi aroma.

 Kraftfuld, fyldig, lang med vedvarende og komplekse varianter.

 Modnet i 8 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

 Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

 Kampe perfekt med krydret sauced røde kødretter, T-bone steak, spaghetti Carbonara og

 gammel gule oste. **Alc. 14 %**

 **VIN-ART 2015:** Tør

** Kalecik Karası & Syrah**

** Central Anatolia, Denizli/Ægæiske regionen.**

 **Lyse Rubinrød.**

 **Intens smag, søde krydderier med røde og hvide frugter som kirsebær og bananen.**

 **Fyldig og flydende bløde tanniner og velholdende rige smag.**

 Modnet i 7 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

 Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

 Passer til oksekød, kylling med lidt krydderier ,Stenovnsretter og Porcini risotto.

 **Alc. 14,5 %**

 **ANCYRA BOGAZKERE 2015:** Tør

** Bogazkere**

**** Pendore winyard/Ægæiske region.

 Levende og lyse lilla blomme

 Markeret aroma af røde frugter som kirsebær og blomme med noter af violer

 Afbalalanceret syre indhold, levende, markante tanniner, velafbalanceret,

 fyldig og vedvarende smag på ganen.

**** Serveres bedst ved temperatur 16-17 °C

 Matche vinen Grillet oksekød og lam, milde krydderier, sauce med rødt kød,

 modnet ost, og delikatesse produkter. **Alc. 14 %**

 **YAKUT 2018** : Tør

** Boğazkere, Öküzgözü, Carignan, Alicante**

**** Elazığ, Diyarbakır / Øst Anatolia, İzmir / Ægæiske regionen

 Lyse, mørke fuchsia

 Intense røde frugter, Damson og sur kirsebær; violette noter.

 Rige aromatiseret, koncentreret, modne tanniner, velafbalanceret og lange.

 Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

 Passer perfekt med pizza Kusine a la Turca, kolde rødt kød retter eller Lasagne osv.

 **Alc. 13,5 %**

 **ANGORA KIRMIZI 2018 :** Tør

** Öküzgözü & Cabernet & Sauvignon & Merlot & Carignan & Alicante**

**** İzmir / Ægæiske Regionen, Elazığ / Øst Anatolia

 Lyse kirsebær

 Karakteristike aroma med modne røde frugter, kirsebær og rødblommer.

  Smagen er velstruktureret og afbalanceret med en vedvarende eftersmag af frisk frugt og

 Serveres bedst ved temperatur 16-18 °C

 Passer med Delikatesser, lys sovs, rødt kød retter, pasta med bolognese sauce, passer

 også godt til burgere og grill. **Alc. 14 %**

 **SULTANİYE 2018 : HalvTør/Sød vin**

** Sultaniye**

 Denizli/Ægæiske regionen

 Lyse lys grønlig gul

 Markeret med hvide frugt aromaer som æble og pære.

 Livlig med permenante smag, god balance mellem surhedsgrad og sødme.

 Serveres bedst ved temperatur 6-8 °C

 Passer perfekt til kager med mandel cookie, æble tærte, frugt, salater. **Alc. 12,5 %**

