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** | **Festivals pris** | **Merkøbs pris pr. flaske (min. 6)** |  |
| **AltınKöpük** *2018 Naturlig 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** *2018 Frisk druesmag* | Hvid | 79,- | **65,-** | 55,- |  |
| **Lâl** *2018*  *Friske skovbundsbær* | Rosé | 109,- | **85,-** | 75,- |  |
| **Egeo Syrah***2016 Kraftfuld vin* | Rød | 159,- | **130,-** | 120,- |  |
| **Selection Kırmızı** *2015 Let-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** *2018 Hint 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](mailto: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%**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png VIN-ART NARINCE & CHARDONNAY 2014 :** Tør

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png Narince & Chardonnay**

**Et billede, der indeholder drikkevarer, flaske, alkohol

Automatisk genereret beskrivelse** Kappadokien  / Central Anatolia

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.pnghttp://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Lysegul

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Med tropisk frugt, lind og citrus aromaer

Den strukturerede og vedholdende cremet med en sprød syrlighed

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_fici.png Modnet i 8 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 9-11 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png 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%**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png** **LÂL 2017** : Tør – **Rose**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png Çalkarası**

Denizli / Ægæiske regionen

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.pnghttp://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.pngLyst lyserød / lakserød

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Markant friske røde frugter med jordbær og hindbær noter

Intense og vedvarende eftersmag, aromatisk, lækker og velafbalancere

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 6-8 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png 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**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Syrah**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png** Denizli /Güney Ægæiske regionen

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Mørk Bordeaux farve

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.pngHar en kompleks duft af søde krydderier, mørke skovbære og sorte oliven

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Har en fyldig og længere blivende kompleks smag

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_fici.png Modnet i 10 måneder i 225 LT franske egetræsfade

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png 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

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Öküzgözü & Bogazkere**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png** Elazığ, Diyarbakır / Østlige Anatolien

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Mørk rød med fuchsia nuancer

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.pnghttp://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png Intens med tørrede røde frugt aroma såsom tørret blomme og sød krydderi aroma.

Kraftfuld, fyldig, lang med vedvarende og komplekse varianter.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_fici.png Modnet i 8 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png Kampe perfekt med krydret sauced røde kødretter, T-bone steak, spaghetti Carbonara og

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

**VIN-ART 2015:** Tør

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Kalecik Karası & Syrah**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png Central Anatolia, Denizli/Ægæiske regionen.**

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png **Lyse Rubinrød.**

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png **Intens smag, søde krydderier med røde og hvide frugter som kirsebær og bananen.**

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png **Fyldig og flydende bløde tanniner og velholdende rige smag.**

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_fici.png Modnet i 7 måneder i 225 LT franske egetræsfade.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png Passer til oksekød, kylling med lidt krydderier ,Stenovnsretter og Porcini risotto.

**Alc. 14,5 %**

**ANCYRA BOGAZKERE 2015:** Tør

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Bogazkere**

Et billede, der indeholder flaske, indendørs, alkohol, drikkevarer

Automatisk genereret beskrivelse**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png** Pendore winyard/Ægæiske region.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Levende og lyse lilla blomme

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png Markeret aroma af røde frugter som kirsebær og blomme med noter af violer

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Afbalalanceret syre indhold, levende, markante tanniner, velafbalanceret,

fyldig og vedvarende smag på ganen.

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png** Serveres bedst ved temperatur 16-17 °C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png Matche vinen Grillet oksekød og lam, milde krydderier, sauce med rødt kød,

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

 **YAKUT 2018** : Tør

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Boğazkere, Öküzgözü, Carignan, Alicante**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png** Elazığ, Diyarbakır / Øst Anatolia, İzmir / Ægæiske regionen

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Lyse, mørke fuchsia

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png Intense røde frugter, Damson og sur kirsebær; violette noter.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Rige aromatiseret, koncentreret, modne tanniner, velafbalanceret og lange.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 17-18 ° C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png Passer perfekt med pizza Kusine a la Turca, kolde rødt kød retter eller Lasagne osv.

**Alc. 13,5 %**

 **ANGORA KIRMIZI 2018 :** Tør

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Öküzgözü & Cabernet & Sauvignon & Merlot & Carignan & Alicante**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png** İzmir / Ægæiske Regionen, Elazığ / Øst Anatolia

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Lyse kirsebær

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png Karakteristike aroma med modne røde frugter, kirsebær og rødblommer.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Smagen er velstruktureret og afbalanceret med en vedvarende eftersmag af frisk frugt og

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 16-18 °C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png 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**

**http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_uzum.png Sultaniye**

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_bolge.png Denizli/Ægæiske regionen

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_renk.png Lyse lys grønlig gul

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_koku.png Markeret med hvide frugt aromaer som æble og pære.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_tat.png Livlig med permenante smag, god balance mellem surhedsgrad og sødme.

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_derece.png Serveres bedst ved temperatur 6-8 °C

http://anatolienvinimport.dk/img/cms/icon_yemek.png Passer perfekt til kager med mandel cookie, æble tærte, frugt, salater. **Alc. 12,5 %**

