

## Nyere Ranimex Vine bedømt ved:

Vinbladet v/Peter Winding - [www.vinbladet.dk](http://www.vinbladet.dk)

Vinavisen v/Flemming Hvelplund & A. Tiedemann - [www.vinavisen.dk](http://www.vinavisen.dk)

Fyens Stiftstidende v/Jørgen Aldrich - [www.fyensstiftstidende.dk](http://www.fyensstiftstidende.dk)

Jyllands-Posten v/Niels Lillelund - [www.jp.dk](http://www.jp.dk)

Vinsiderne v/Preben Nielsen - [www.vinsiderne.dk](http://www.vinsiderne.dk)

Paris, Bruxelles, London m.fl.

---

### Rødvin - Châ. d'Anglès Terroir de LA CLAPE 2003 Coteaux du Languedoc



**Fyens Stiftstidende uge 46-2005**

Ret koncentreret, sødmefuld, kompleks, harmonisk. Flot "Rhône"-stil.



**Vinavisen uge 49-2005**

Moden og blød rødvin, der er virkelig lækker, og som mange vil kunne lide, fordi den er så nem at drikke. Den er samtidig meget velegnet til mange ikke alt for kraftige retter. Vinen har med god ret fået en guldmedalje i Bruxelles-smagningen.

**88 point af 100 Vinbladet december/januar 2005/06**

Lækker, moden kirsebærduft med lakrids, blomst og nuancer fra fad. Cremet bærsmag, moden og frisk på samme tid med lækker, frugtagtig eftersmag. En meget balanceret vin.



**Stars in Decanter April 2006**

**Gold Medal Concours Mondial du Vin de Bruxelles**

**Gold Medal Concours du Macon**

**Silver Medal Concours Général Agricole de Paris**

**Bronze Medal International Wine Challenge London**

### Hvidvin - Châ. d'Anglès Terroir de LA CLAPE 2002/2003 Coteaux du Languedoc



**Vinavisen uge 48-2005, årg. 2002**

Meget dejlig hvidvin med en fin duft og en frisk, blød og frugtagtig smag, en lille fedme og tilpas syre. Fortræffelig til fiskeretter. Vinen har med god ret hentet sig en guldmedalje i Paris.



**Fyens Stiftstidende uge 47-2005, årg. 2002**

Mild og koncentreret, aromatisk blanding af druer fra gamle planter. Madvin.

**84 point af 100 Vinbladet december/januar 2005/06, årg. 2002**

Frisk, limeagtig duft med citrus og fersken. Knastør finish, rank og frisk med knastør, let nøddeagtig eftersmag.

**Bronze Medal Decanter World Wine Awards. årg. 2003**

**Gold Medal Challenge International du Vin Bourg , årg. 2003**

**Gold Medal Concours Général Agricole de Paris, årg. 2002 og 2003**

**Silver Medal Concours Mondial du Vin de Bruxelles, årg. 2002**

**Silver Medal Vinalies Internationale, årg. 2003**

## Rødvin - Châ. d'Anglès Coteaux du Languedoc 2003



**Vinavisen uge 46-2005**

En rigtig rar rødvin, som mange vil kunne lide på grund af dens gode duft og krydrede, frugtagtige og let sødlige smag.



**Fyens Stiftstidende uge 46-2005**

Vellykket Rhône-drueblending. Rentsmagende, tilpas koncentration.

**83 point af 100 Vinbladet dec/jan 2005/06**

Moden, let indelukket kirsebærduft med mandel. Fyldig bærsmag, stadig med forfriskende syre, let markeret tannin og god længde.

## Hvidvin - Châ. d'Anglès Coteaux du Languedoc 2004



**Vinavisen uge 45-2005**

En virkelig dejlig hvidvin, frisk og liflig, uden skarpe kanter. Fortræffelig til lette retter.



**Fyens Stiftstidende uge 47-2005**

Mild og venlig, sat sammen af 4 druesorter. Ingen kanter. Til kogt fisk.

**83 point af 100 Vinbladet december/januar 2005/06**

Afdæmpet, limeagtig, fersken, citrusduft. Limeagtig smag, god fedme og cremet, frisk eftersmag. Afdæmpet, fin hvidvin.

**Silver Medal Concours Général Agricole de Paris**

## Rødvin - La Cabotte Côtes du Rhône 2004



**Vinavisen uge 50- 2005**

Vellavet og venlig rødvin med god, ren frugt og en rank syre, der gør vinen yderst velegnet til mad.



**Jyllands-Posten februar 2006**

Stram, frisk, frugtrig Rhônevin fra en god årgang i god balance. Ren, pæn, alsidig madvin til kylling etc.

## Hvidvin - La Cabotte Côtes du Rhône 2004



**Vinavisen uge 46-2005**

Denne hvidvin kunne vi virkelig godt lide. Den har en fin duft med citrustoner og en lidt fed, blød, ret tør og læskende smag uden kanter. Glimrende til lettere fiske- og kødretter.



**Fyens Stiftstidende uge 50-2005**

Typisk Rhône-hvidvin. Mild, lidt "fed". God til mad og f.eks. gedeost.

## Rødvin - Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2003 Dom. Michel-Andreotti



**Vinavisen uge 12-2006**

Let og rar rødvin med god frugt og frisk syre. En dejlig vin, som gerne må skænkes let afkølet.

## Hvidvin - Bourgogne Montagny 1'er Cru 2003 Domaine Michel-Andreotti



**Vinavisen uge 44-2005**

Dejlig hvid bourgogne, der i duft og smag giver et fint billede af Chardonnay-druen og det gode terroir i Côte Chalonnaise.



**Fyens Stiftstidende uge 51-2005**

Vellavet, rentsmagende, frisk. Fin repræsentant for overset Bourgogne-distrikt.

## Rosévin - Bourgogne Rosé 2004 Domaine Michel-Andreotti



**Fyens Stiftstidende uge 49-2005**

Kraftig druesmag, behageligt let (12,5%), tør, perfekt frokostvin.



**Vinavisen uge 46-2005**

Pæn og enkel rosé med god frugt og en let sødme.

**84 point af 100 Vinbladet december/januar 2005/06**

Grapefrugt, hindbæragtig duft. Sprød og let cremet bærsmag, god fylde og fin eftersmag med røde bær.

## Rødvin - Bourgogne Pinot Noir 2003 Dom. d'Ardhuy, Côte de Nuits / Beaune



**Vinavisen uge 47-2005**

Interessant og forfinet rødvin med flot duft og en dejlig saftig og kompleks smag med peber, svampe ... Kan drikkes alene som "meditations-vin".



**Fyens Stiftstidende uge 45-2005**

Vellavet, klar Pinot Noir. Let (12,5%) og elegant. Gerne kølig til f.eks. torsk.

**86 point af 100 Vinbladet dec/jan 2005/06**

Mørk, let sveskeagtig bærduft. Fyldig smag mættet med tørstof og lidt bitter, markeret tannin med lang, moden eftersmag. Utrolig koncentreret generisk Bourgogne, koncentration på bekostning af elegance. Spørgsmål om tid.

## Rødvin - Clos des Langres 2003 Côte de Nuits-Villages Domaine d'Ardhuy, Bourgogne



**Vinavisen uge 44-2005**

Dejlig rød bourgogne - en elegant, ungdommelig, venlig og saftig vin. Kort sagt en nydelse!



**Fyens Stiftstidende uge 52-2005**

Ret "varm" og kraftig (13%). Fed, lækker, mættende. Næsten oversøisk stil.

**92 point af 100 Vinbladet dec/jan 2005/06**

Moden, koncentreret, let kærnemælksagtig, mørk bærduft. Fyldig, koncentreret, smidig bærsmag med moden, markeret, noget aggressiv tannin og lang, rig eftersmag.



**Jyllands-Posten november 2005**

Mere Pinot Noir end Bourgogne, men mange vil falde for den, for den fylder meget. Krydret, fed, sødmefuld, nærmest oversøisk i stilen. Typisk for den hede årgang. Lidt af elegancen er gået tabt, men som Pinot betragtet er den lækker og indsmigrende.

## Rødvin - Vosne Romanée "Les Chaumes" Premiere Cru 2003 Domaine d'Ardhuy, Côte de Nuits / Beaune, Bourgogne



**Vinavisen uge 45-2005**

Et vidunder af en rødvin med en fantastisk kompleks duft - skovbund, hø, halm - og en blød og harmonisk smag. Lige til Sideways ...

**93 point af 100 Vinbladet dec/jan 2005/06**

Koncentreret, mørk sveskeagtig duft forenet med frisk tone og nuancer fra fad. Koncentreret, meget fyldig smag med markeret tannin og syre, der går igen i vinens lange, frugtagtige eftersmag. Voldsom, koncentreret Bourgogne.



**Fyens Stiftstidende uge 52-2005**

Masser af Pinot-smag, god fedme, lille syre-indspark. Helt harmonisk.

## Rødvin - CORTON Hautes Mourottes 2003 Grand Cru Domaine d'Ardhuy, Côte de Nuits / Beaune, Bourgogne



**Vinavisen uge 44-2005**

Perfekt rødvin med vidunderlig duft og en smag, der åbner sig i munden med blødhed og talrige facetter. En oplevelse!



**Fyens Stiftstidende uge 51-2005**

Fed og Flot. Frugtpakket Pinot Noir med creme og varme. Sådan!

**91 point af 100 Vinbladet dec/jan 2005/06**

Stor, sødmefuld duft med brombær og blåbær. Fyldig smag mættet med tørstof, let sødmefuld og samtidig astringerende med markeret tannin og god længde.



**Jyllands-Posten januar 2006**

Ekstrem saftig med en næsten likøragtig frugt. Lige nu er den, om end slikken og tiltalende, noget for ung.

## Dessertvin - Muscat , Woodstock, McLaren Vale, Australien


Denne vin er som ingen anden vin vi har smagt før. Den er fremstillet på samme måde som en fransk [Vin Doux Naturel](#) eller en portvin

Farven er smuk og lys gyldenorange. Hvis man skal sammenligne duft og smag med noget velkendt, så har den smag hen ad nogle ældre Vin Doux Naturel, som vi har smagt fra [Rivesaltes](#), og samtidig har den en meget klar duft og smag som en større [tawny](#) portvin. Den har derudover et kraftigt indslag af orangeskal, som vi ikke har mødt på denne måde før (på nær i et tilfælde, hvor et ældre ægtepar, vi logerede hos i den sydlige Rhônedal, havde tilsat orangeskal til deres Vin Doux). Farven og smagstypen har både lyse og transparente sider og mørkere og mere dybe.

Vinen er meget pågående i sit udtryk, fuld tryk på, meget koncentreret og ganske sød. Den smager fantastisk godt, og på baggrund af *Muscat* på etiketten, overraskede den enormt. Vi ville aldrig have gættet på, at den var lavet af Muscat, for der er intet sammenfald med de Vin Doux'er eller andre dessertvine, vi kender fra Frankrig og Italien på denne drue (i Italien hedder den *Moscato*).

Forhandleren *Ranimex* oplyser på sin hjemmeside, at der er tale om en blanding af rød og hvid *Frontignac*, (som ifølge vores research er et synonym for Muscat), hvorved vi så lærte, at Muscat også findes i en rød variant.

Alkoholprocenten er 18, hvorved den lægger sig midt imellem de franske Vin Doux'er og portvin.

Meget flot og original vin. Fire store stjerner  juli 2006

## Dessertvin - Very Old Fortified (Tawny), Woodstock, McLaren Vale, Australien

Pragtfuld vin, ufattelig lækker, rig og gavmild. Vinglæde for fuld udblæsning.

Vinen er tydeligvis et (australsk) forsøg på at fremstille en vin med samme karakteristika som en stor [tawny](#) portvin, men den må selvfølgelig ikke kaldes portvin (der er forbeholdt vine fra Portugal). Vinen er lagret på [fad](#) i ca. 20 år.

Resultatet er mere end vellykket. Den kan ikke blot konkurrere med de bedste tawnies i klassen, den vil givetvis udkonkurrere de fleste. (Vores reference-portvine er dem fra [Wiese & Krohn](#), som vi betragter som blandt de absolut bedste.)

Vinen har præcis det vi leder efter i stor tawny: Farven er den smukke, lyse gyldentbrune med grønorange kant, duften er stor og flot med masser af nødder. Smagen er intens, saftig, indsmigrende sød, men ikke for sød, og med en fin friskhed til at balancere sødmen. Igen med masser af tawny-nødde-smag. Stor fylde og krop, imponerende længde.

Skæppen er fuldstændig fjernet fra lyset: Vinen holder intet tilbage, udbasunerer sine kvaliteter ganske åbenlyst - uden at det bliver det mindste vulgært eller prangende.

Dag 2 viste der sig en let oxideret tone henad [Banyuls](#)/sherry, hvilket var med til at give vinen en ekstra dimension, flot dybde.

Dag 3 kan vi ikke udtale os om, for så længe var det ikke muligt at holde vinen i flasken.

Hold da op! Fem store stjerner  januar 2006