



Vin for enhver smag

Den danske julemad kan være en udfordring mht. at finde den rigtige rødvin, men som med alt vin, handler det om at gå efter sin egen smag.

Hos Glud Vin er de klar med gode råd.

„**SMAG ER ALTAFGØRENDE**, når vi nyder et glas vin, det siger næsten sig selv, men vores oplevelse af smag er meget individuel,” lyder det fra Jørgen Glud, indehaver af Glud Vin i Randers. Og når man spørger ham, hvilken vin man skal vælge til juleaften, smiler han og fortæller, at mange næsten får sved på panden, allerede inden det går løs i køkkenet. For også juleaften er vin en meget individuel smagssag. „Langt de fleste foretrækker rødvin, men er du mere til hvidvin, champagne eller øl, så er det det, du skal drikke,” lyder rådet fra Glud Vin.

Ikke altid Amarone

Den traditionelle danske julemad er fed, syrlig, sød og salt. Og de mange forskellige nuancer skal kombineres med en vin med behagelig tør-

hed og god kraft til at skære gennem julebordets intense smagsoplevelse. Mange bruger Amarone, men et godt alternativ kunne være en meget blød og sød Cabaletta fra Italien. Den er produceret som en halv Amarone med 50% tørrede druer og er et godt valg til f.eks. fjerkræ. En julevin, der også falder i mange danskeres smag, er en lækker fadlagret Malbec fra Argentina, der både går til flæskesteg og fjerkræ.

Desserten

Til risalamande er det altid populært med portvin. Et anderledes valg kunne være cremede dessertvine fra spanske Bodegas Alvear. Både den mørke PX 1927 Solera, som er en meget sød sherrytype, og den gyldne Moscatel, der er mere frisk i smagen, harmonerer godt med risalamande.

Drop champagnen

„Drop champagnen nytårsaften,” siger Jørgen Glud, og det vil uden tvivl overraske mange. Men champagne er ofte tør og duer ikke til den søde kranske. Så når klokken slår tolv midnat, vil et sødt glas Asti Abbazia eller den lidt mere friske Cava Clos Amador være et godt og meget prisvenligt valg at skåle i, hvis man spørger hos Glud Vin. Hvis man alligevel gerne vil nyde et glas



champagne, så tag det som velkomstdrink eller til Dronningens nytårstale.

Giv et gavekort til god vin

En oplagt gaveidé er at give et gavekort til god vin på lige det beløb, du ønsker. Modtageren kan vælge vin via en detaljeret menu i webshoppen eller naturligvis besøge en af de fysiske butikker. Gavekortet kan også bruges til en vinsmagning eller til en kurv med øl, chokolade, nødder eller andre lækkerier. På den måde får modtageren lige præcis det, som han eller hun har lyst til.

BONUSINFO

Du optjener 12% bonus hos Glud Vin, når du betaler med dit betalingskort fra Forbrugsforeningen. Husk, at du både kan købe direkte på gludvin.dk og i Glud Vins butikker i Randers og Rønde. Find adresserne på fbf.dk.