



PRISER

TROPHY "CHAMPION WHITE WINE OF SHOW" OG GULD MEDALJE - 2007 AUSTRALIAN SMALL WINEMAKERS 2007 RIESLING "5 GLASSES" OG 96 POINTS, JAMES HALLIDAY WINE COMPANION

***** VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 OG 2011 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2011

PASSER TIL

GENERELT GOD TIL FORRETTER OG APERITIF, ASPARGES, KRYDRET MAD, SALATER, DESSERTER, PASTA, FJERKRÆ OG SVINEKØD

FREMSTILLING

DRUERNE TIL DENNE VIN KOMMER FRA 25 ÅR GAMLE STOKKE I ALBANY OG DENMARK. KUN DEN FINESTE "FREE-RUN JUICE" ER BRUGT TIL DENNE VIN OG DETTE HAR RESULTERET I EN MED UOVERTRUFFEN ELEGANCE OG UDEN EN MULIG BISMAG FRA PRESNING DRUERNE.

VINEN ER KOLDGÆRET I RUSTFRIT STÅL OG BRUG AF SKRUELÅG ER MED TIL AT INDFANGE OG BEVARE DENNE DELIKATE KOLD-KLIMA VIN.

UDSEENDE

EN STRÅLENDE, KORNGUL FARVE MED UNGE GRØNNE TONER.

AROMA

INTENS BLOMSTERDUFT, CITRUS OG PASSION FORSTÆRKET AF EN MINERALSK KRYDRET LIVLIGHED.

SMAG

STARTENDE MED GRØNNE ÆBLER, GRAPEFRUGT LEDENDE OVER I EN KRYDRET SMAG, DER AFSLUTTES MED CITRONER OG LIME. DEN FINE STRUKTUR ER ET RESULTAT AF DEN OMHYGGELIGHED DER HAR VÆRET MED FREMSTILLINGEN AF DENNE FINE RIESLING.

LAGRING

DEN FRUGTAGTIGE VIN KAN NYDES NU OG SENERE. LAGRING I OP TIL 10 ÅR VIL BLIVE BELØNNET VED AT BLIVE MERE KOMPLEKS OG EN VARM STRUKTURERET VIN.

IMPORTØR: GEISLERWINES

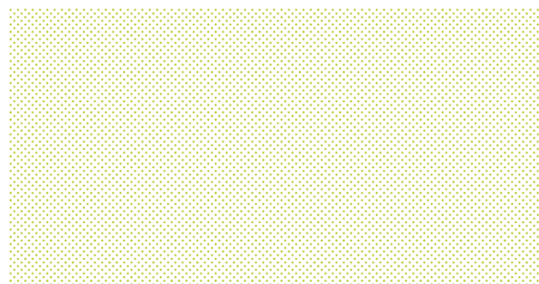
ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: rasmus@geislerwines.com WEB: www.geislerwines.com

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



HAREWOOD ESTATE
GREAT SOUTHERN WESTERN AUSTRALIA



SAUVIGNON BLANC
SEMILLON
2008

750ML

PRISER ***** VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2006, 2007 2008, 2009, 2010 OG 2011 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2011

PASSER TIL FISK OG SKALDYR – OGSÅ FRA GRILL, SALATER, RETTER BASERET PÅ GRØNSAGER, INDISK MAD OG PASTA.

FREMSTILLING FRUGTEN TIL DENNE VIN ER DYRKET I KOLDT KLIMA I MOUNT BARKER OG DENMARK REGIONEN I WESTERN AUSTRALIA – BLANDINGEN ER 80 % SAUVIGNON BLANC 20 % SEMILLON.

KUN DEN FINESTE "FREE RUN JUICE" ER BRUGT I DENNE VIN RESULTERENDE I EN MEGET ELEGANT OG REN VIN HELT UDEN SMAGSPÅVIRKNINGER FRA F.EKS. PRESNING DRUERNE

SAUVIGNON BLANC DRUEN ER PLUKKET AF TO OMGANGE MED ET PAR UGER IMELLEM FOR AT GIVE MULIGHED FOR BÅDE DEN TIDLIGE STIKKELSBÆRKARAKTER MEN OGSÅ DEN MERE VOLUMINØSE BANAN OG ANANAS KARAKTER FRA DEN MERE MODNE SAUVIGNON BLANC.

VINEN ER KOLDGÆRET I RUSTFRIT STÅL OG BRUG AF SKRUELÅG INDFANGER OG BEVARE DENNE DELIKATE KOLD-KLIMA BLANDING

UDSEENDE EN STRÅLENDE, KORNGUL FARVE MED UNGE GRØNNE TONER.

AROMA INTENS DUFT AF STIKKELSBÆR OG PASSION MED TONER AF TROPISK FRUGT, GRÆS OG CITRUS.

SMAG BRUGEN AF "FREE RUN JUICE" REFLEKTERES I EN HELT REN SMAG. CITRUS BLIVER BALANCERET AF TONER AF PASSION OG ANANAS. DER FINDES ENDVIDERE LIDT KRYDDERI DER GLIDER OVER I EN FLOT AFSLUTNING AF GRAPEFRUGT.

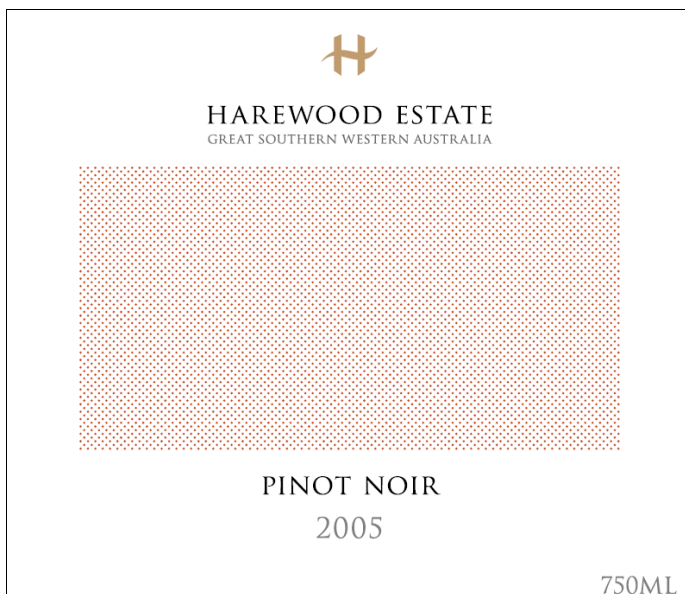
LAGRING DENNE FRISKE OG SPRØDE FRUGTAGTIGE VIN BØR NYDES UNG.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: rasmus@geislerwines.com WEB: www.geislerwines.com

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



PRISER

***** VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 OG 2011 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY...WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2011

PASSER TIL

KALV, FUGELVILDT, SVINEKØD, LAM, FJERKRÆ OG PASTA. VINEN SERVERES LET AFKØLET.

FREMSTILLING

DENNE "ESTATE GROWN" PINOT NOIR ER PRODUCERET FRA OMRÅDE MED SJÆLDNE BOURGOGNE KLONER DER ER FREMBRAGT AF UNIVERSITETET I DIJON FRA NOGLE AF DE BEDSTE VINMARKER I BOURGOGNE, KLONER 114, 115 OG 777.

DRUERNE ER HÅNDPLUKKEDE OG EN ANDEL HELE KLASER ER TAGET MED I GÆRINGEN FOR AT FREMBRINGE "CARBONIC MACERATION" (UDBLØDNING OG GÆRING AF HELE DRUER) OG DERAFF EN BEDRE KOMPLEKSITET.

MODNING I ET MIKS AF NY OG GAMMEL FRANSK EG I 12 MÅNEDER.

UDSEENDE

DYB RØD FARVE MED PURPUR TONER.

AROMA

KIRSEBÆR, KRYDDERIER, LAKRIDS OG KAFFE SAMMEN MED VANILJE.

SMAG

VINEN HAR EN FLOT OVERFLADE/KONSISTENS MED OG DYBDE OG STOR FRUGT. SMAG AF BROMBÆR OG BLOMME BALANCERET AF ANIS, TRØFFEL OG SVAMPE. VINEN AFSLUTTES MED KAFFE OG KARAKTER AF VILDT SUPPLERET MED FINE MODNE TANNINER

LAGRING

DYBDEN I VINENS SMAG OG BRUGEN AF SKRUELÅG LÆGGER OP TIL AT VINEN VIL MODNES FLOT VED OP TIL 5 ÅRS LAGRING

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: rasmus@geislerwines.com WEB: www.geislerwines.com

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000



PRISER

SØLVMEDALJE - 2007 AUSTRALIAN SMALL WINEMAKERS SHOW

FIRE BRONZE MEDALJER - 2007 QANTAS, PERTH, HOBART AND NATIONAL COOL CLIMATE WINE SHOWS

***** VINHUSET, HAREWOOD ESTATE, HAR FÅET FEM RØDE STJERNER AF JAMES HALLIDAY 2006, 2007, 2008, 2009, 2010 OG 2011 (KUN 130 HAR FEM STJERNER UD AF 2500 VINHUSE). "OUTSTANDING WINERY... WINES OF EXEMPLARY QUALITY AND TYPICITY..." JAMES HALLIDAY, AUSTRALIAN WINE COMPANION, 2011

PASSER TIL

OKSEKØD, KALV, AND, LAM, SVINEKØD - OGSÅ FRA GRILL OG GENERELT KRAFTIGE RETTER SAMT OST.

FREMSTILLING

NØJE UDVÆLGELSE HAR RESULTERET I EN VIN, DER KOMBINERER DEN KRYDREDE OG GAVMILDE SHIRAZ MED ELEGANCEN OG STRUKTUREN FRA KOLD-KLIMA CABERNET SAUVIGNON FRA THE GREAT SOUTHERN REGIONEN I WESTERN AUSTRALIA.

DE INDIVIDUELLE PORTIONER BLEV GÆRET I SMÅ ÅBNE FADE FOR DEREFTER AT BLIVE MODNET I EN MIKS AF NY OG GAMMEL FRANSK OG AMERIKANSK EG. EFTER NI MÅNEDER I EG BLEV DE TO DRUER TYPER BLANDET OG DEREFTER IGEN HÆLDT PÅ FADE I 6 MÅNEDER INDEN TAPNING PÅ FLASKER. BLANDINGEN ER 65 % SHIRAZ OG 35 % CABERNET.

UDSEENDE

EN DYB RØD FARVE.

AROMA

AROMATISKE DUFT FRA EN TILTALENDE KOMBINATION KANEL, SORT PEBER, BLOMME, LAKRIDS OG HINDBÆR STØTTET OP AF VANILJE OG TOBAK.

SMAG

FØRST SMAG FULDMODE BLOMMER OG SOLBÆR SIDEN I MIDTEN HINDBÆR OG ANIS FOR AT AFSLUTTES MED KRYDRET EG OG KAFFE. DER ER FLOTTE FLØJLSBLØDE TANNINER.

LAGRING

DYBDEN I VINENS SMAG OG BRUGEN AF SKRUELÅG LÆGGER OP TIL AT VINEN VIL MODNES FLOT VED OP TIL 5 ÅRS LAGRING.

IMPORTØR: GEISLERWINES

ELGÅRDSMINDE 123, SØFTEN, 8382 HINNERUP, DANMARK

TELEFON +45 4240 0387 EMAIL: rasmus@geislerwines.com WEB: www.geislerwines.com

CVR: 31 54 71 80, BANK: SPAREKASSEN HIMMERLAND 9851 0001765000