

## US PREMIUM REDS

USA

# SMAGEKASSE

US PREMIUM REDS



7 deadly Red blend er en dekadent og nærmest syndigt lækker vin med indtagende duft af friske sprudlende brombær og mørke kirsebær. Modningen på fade har sat sine tydelige og behagelige spor i vinen. Man fornemmer krydderi, en anelse røgformemmelse og lækre undertoner af vanilje, hvilket giver et indtryk af en harmonisk vin med en interessant kompleksitet. Afslutningen er fyldig og lang.

Nyd vinen til en god oksesteg, krydrede retter eller oste.

The Mark Merlot/Cabernet er et lækkert blend af 80% Merlot og 20% Cabernet Sauvignon, der afslører en række aromaer af mørk frugt. Mest tydelig er solbær, søde blomster og brombær, men også kirsebær og brændte figer samt karamel præger den elegante bouquet. Vinen er blød med en noter af røgede dadler og lidt sort te. Den silkebløde og behageligt vedvarende afslutning vidner om en vin med stort potentiale.

7 Deadly Zins er syndig og næsten uartig lækker. En fristelse fra første dråbe. Vinen er fyldig og overdådig og alligevel med en fin renhed og krydderi fra de 12 måneder på amerikanske egetræsfade.

Nyd vinen til en lækker bøf, krydrede retter eller nyd den bare for sig selv, syndig og vanedannende.

Freakshow Cabernet Sauvignon er en kraftkarl af en vin med masser af frugt. Vinen er fyldig med et lækkert krydret touch fra 14 måneder på amerikanske egetræsfade.

Nyd vinen til et stykke godt grillet oksekød eller f.eks. til krydrede retter.

Pinot Noir Russian River fra Rodney Strong har en flot klar farve med en fin elegant aromaprofil. Her er noter af små røde bær og rosenblade. Smagen er så flot balanceret med fin vaniljekarakter fra fadet og en intens rød frugt. En anelse krydderi afslutter denne smukke Pinot Noir.

En fremragende ledsager til lyse kødretter, fjerkræ og moden blød ost.

Beyer Ranch Zinfandel er flot rød i glasset med en elegant bouquet af røde kirsebær og lidt krydderi fra fadet. I munden fornemmes herlig moden rød frugt i balance med krydderiet og en elegant eftersmag. Typisk Zinfandel i elegant stil.

Grundet den gode balance mellem frugtsyren og moden frugt passer denne fortrinligt til lysere kødretter og tørre oste. Serveringstemperatur: 16-18°C.