

AARIS VIN & OLIE

Malene Aaris

m: +45 5196 7075





TEMPRANILLO

På BioFach i Nürnberg kommer jeg hvert år fordi jeg laver udstilling for de danske producenter af økologiske fødevarer. Der er mange vinproducenter på BioFach og jeg satte mig et år for, at finde den bedste økologiske vin, der er lavet på Tempranillo. Det er den drue, jeg holder allermost af og som de efterhånden producerer i store dele af Spanien, men engang gjorde de kun omkring Ribeira del Duero, som er det vinområde, der har høstet flest internationale priser. og de fleste af disse dejlige vine var ikke økologiske. Men man har forstået, at denne drue kan noget særligt, den er på mange måder kompleks og mangfoldig og samtidig hver gang så genkendelig. Da jeg fik det første glas af Santalba Reservatrol gik det hele bare op i en højere enhed og jeg var solgt. Senere har jeg lært, at specielt denne Reservatrol er meget "transportsyg", så den har bedst af at stå i det rum, hvor den skal serveres et par dage, inden den skal nydes.

Malene Aaris
Aaris commercial



SANTALBA

Santalba Cotas Altas, D.O.Ca.Rioja Alta

Alkohol volumen: 12%
Data: 60% Garnacha (Grenache) + 40% Tempranillo
Ikke-økologisk, "sustainable" Kalk- og lerjord
820 m højde, høst: oktober, manuel

Druerne er 60% Tempranillo (som er vores foretrukne drue) og 40% garnacha, sidstnævnte en drue med tyk skal, som er meget produktiv og som giver vine en god fylde og kraft. Bodegas Santalba ligger ved byen Gimileo i Rioja-området, som jo er et internationalt anerkendt vinområde, som har rejst sig meget de senere år.

Aroma: Floral, hindbær, timian og rustikke noter.

Smag: Røde frugter, som eksploderer mod ganen takket være den af-balancerede syre. Skovbund og haver med modne frugter.

Servering: Nydes til grillet mad, risretter f.eks. risotto, carpaccio med parmesan, bønner, linser og grøntsager, gris med sennep, frisk pasta, karrykyling, Østasiatisk og krydret mad.

Santalba Reservatrol, D.O. Ca. Rioja Alta

Alkohol volumen: 14%
Data: 100% Tempranillo
Økologisk Kalkjord
490 m højde, høst: oktober, manuel

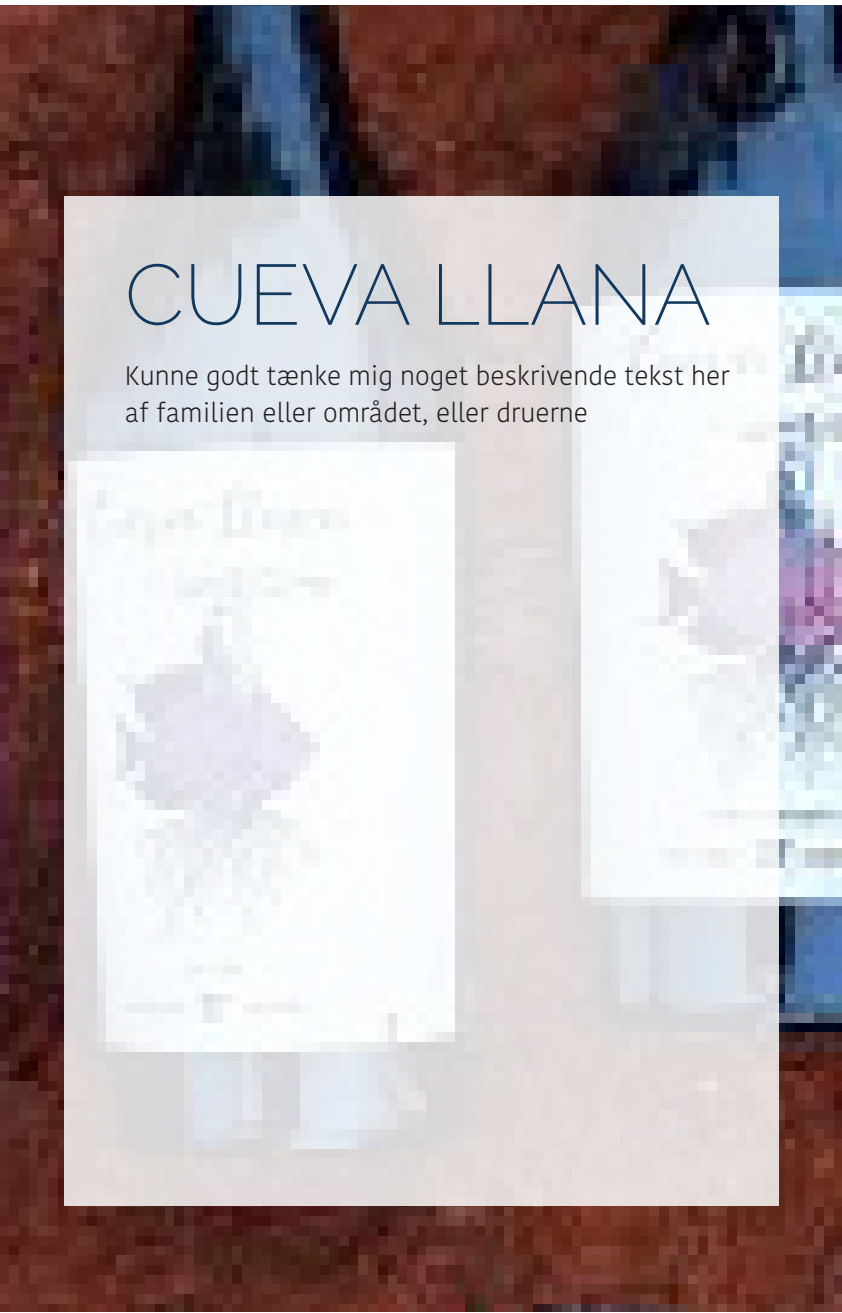
Druen er 100% Tempranillo og meget genkendelig. Bodegas Santalba ligger ved byen Gimileo i Rioja-området, som jo er et internationalt anerkendt vinområde, som har rejst sig meget de senere år. Vinen er "transportsyg", dvs. den skal helst stå et par dage i det rum, hvor den skal serveres, før den er helt optimal. Til gengæld får man her utrolig meget god vin for pengene, den er elegant og super-superdejlige.

Aroma: Magtfuld duft med sorte frugter, blomster, florale noter, kara-mel, violer, lakrids, krydderier og med mælkeagtige medicinske under-toner.

Smag: Elegant intensitet og frugt i eftersmagen akkompagneret af en let syre. Intens, fyldig, sød og med runde taniner, magtfuld og med lang eftersmag.

Servering: Nydes til "new-style-Spanish-cuisine", grillet kød, steaks af oksekød med foie sauce, lammesteg, gris i sennep, bønner, linser og andeconfit.
Bør lagres køligt og ventileret med stabile temperaturer





CUEVA LLANA

Señorio del Jucar, Cuevellana syrah

"Fiskevin Rød":

Señorio del Jucar, Cuevellana syrah
Druen er Syrah, som også er kendt fra Cotes de Rhone i Frankrig. Vinen kommer fra Albacete i Spanien i regionen Castilla la Mancha og dyrkes tæt ved Júcar-floden, imellem Madrid og Valencia (mesetaen og kysten).

Vinen er dyb og rund og ukompliceret dejlig.

Señorio del Jucar, Cuevellana macabeo

"Fiskevin Hvid":

Señorio del Jucar, Cuevellana macabeo
Druen er Macabeo, som er spansk og bedst kendt som druen, man benytter til cava-produktion, altså til de spanske mousserende vine. Vinen kommer fra Albacete i Spanien i regionen Castilla la Mancha og dyrkes tæt ved Júcar-floden, imellem Madrid og Valencia (mesetaen og kysten).

Vinen er den mineralske type, dog stadig fyldig og en dejlig vin – også til et glas i utide.

Señorio del Jucar, Cuevellana XXXXXX

"Fiskevin Rosa":





CUEVA LLANA

Pedro Masana cava brut natura

”Cava”:
Pedro Masana cava brut natura:

Cavaen er til den tørre side, lavet fortrinsvis på Macabeo-druen, som er af spansk oprindelse og produceret i Penedés-området, som ligger i Catalonien i Nordspanien. Denne cava er en all-round god cava med semihårde bobler, god afbalanceret smag og vidunderlig til et glas i utide.



Señorío del Júcar



Økologisk olivenolie

Fra Rioja i Spanien

Olivensorten er Arbequina og den produceres af et familiebrug, som styres af 3 sønner og deres mor, i Rioja-området, i nærheden af byen Alfaro.

Malene Aaris
Aaris commercial

ISUL

ISUL Olivenolie

Olien er ung i sin smag: Nyslået græsplæne og ligusterhæk - og er en fantastisk all-around-olie, som egner sig til marinader, dressinger, pestoer til stegning - gerne sammen med smør - eller blot som den er til at dyppe et godt brød i og drysse med urtesalt. Syreindholdet varierer fra år til år, men er langt under de tilladte grænser og olien holder sig i mindst 3 år fra åbning. Det anbefales, at man har en lille flaske på køkkenbordet, som man bruger til daglig og fylder på fra dunken.

Olien kan købes i en mørk flaske med skruelåg, 0,5 liter eller i dunk 2,5 liter og 5 liter. Alle emballager i et smukt nutidigt design, så den egner sig også formidabelt som gave til personer med god smag. Der er mange penge at spare ved at købe dunken og hælde over på din egen beholder i køkkenet:

5,0 L. kr. 500,00
2,5 L. kr. 250,00
0,5 L. kr. 100,00

Prisen er inkl. moms og ekskl. transport.

