



Kære vinentusiaster:

Forår....lyse timer, fugle der kvidrer, blomster, der springer ud.....? Hvor det bliver det af (for alvor)?

Nå, men under alle omstændigheder er LMA Vine – lidt forsinket - på banen med (kalendermæssigt i hvert fald) forårets første månedsnyt som jeg starter med årsagen til forsinkelsen, der er en længe ventet og usædvanlig god nyhed:

LMA Vines nye hjemmeside er endelig klar!!!

På www.lma-vine.dk kan du nu finde en langt mere gennemarbejdet, informativ og visuelt spændende hjemmeside med en række nye finesser.

Lad mig blot nævne ”*udvidet søgning*” funktionen, der giver dig mulighed for at kombinere område, vintype, drue og pris på alle mulige måder for at finde frem til netop dén eller de vine, du har lyst til. Du har også mulighed for at bestille vine direkte på hjemmesiden via det nye indkøbsmodul, der fungerer præcist som en webshop – dog uden mulighed for betaling. Begrebet ”*smagsindikatorer*” introduceres og giver dig ved superflotte, nye billeder af alle vinene en mulighed for visuelt at danne dig et indtryk af smagen uden at skulle læse om vinen først. Og endelig vil jeg også gerne fremhæve muligheden for direkte at stille LMA Vine spørgsmål om en givet vin – nemt og aldeles ubesværligt! Og mangler du den seneste prislister eller det nye produktkatalog, er det nu muligt direkte at downloade fra ”*filarkiv*”.

Inden længe vil du elektronisk modtage en side, der introducerer dig til hjemmesiden og dens mest spændende funktioner, men indtil da vil jeg stærkt opfordre dig til at GÅ PÅ OPDAGELSE!

Af øvrige emner i dette månedsnyt kan nævnes:

- 1.) Nyt månedsnyt design fra næste måned...og velkommen til en gammel kending
- 2.) Vinarrangement på Restaurant Øer den 19. marts
- 3.) Vinen til festen og gæsten
- 4.) Nye årgange af gamle – og nye – vine (så småt) på vej til Danmark
- 5.) ...og et lille tilbud!

Ad 1.)

Den nye hjemmeside m.m. varsler en ny tid for LMA Vine, der nu for alvor tager et skridt fremad. Dette markeres også ved et nyt, meget mere lækkert design af månedsnyt startende fra næste

måned. Det nye design opdeles i læsevenlige spalter og med et flot, nyt billede øverst. I forbindelse med introduktionen 1. april (der også er Skærtorsdag) genintroduceres den gamle kending ”**Køb- eller kørt er dit løb**”, hvor et begrænset antal vine sættes ned i pris time hver halve time indtil en køber slår til. Hvor længe tør DU vente? Du vil modtage månedsnyt i god tid, så du er **klar til start!**

Ad 2.)

Her i marts måned – helt præcist den 19. kl. 18.30 - vil Restaurant Øer (udenfor Ebeltoft) lægge hus til et arrangement, hvor ejeren Peter Foldby viser sine gastronomiske evner og LMA Vine sætter det drikkelige til. Folk der var med til LMA Vines fire-års fødselsdag vil huske Peter's levende entusiasme, seriøsitet og humor, og det vil blive en aften i nydelsens tegn, hvor fire retter + en lille velkomstsnaack suppleres af fem vine samt tilhørende fortællinger fra LMA Vine. For at det ikke skal være løgn deltager også Simon fra Hedegårdens Vinavl i arrangementet. Simon var også med til fødselsdagen i januar. Prisen for hele menuen og tilhørende vine + underholdning er kr. 695,-/person, og du kan læse mere på www.restaurantoer.dk

Ad 3.)

Snart er det tid til de unges konfirmationer, men også til diverse fødselsdage, bryllupper og andre festlige begivenheder. Husk, at LMA Vine er specialist inden for mad og vin kombinationen, så skal du holde fest, kommer jeg gerne med et tilbud til dig. Det kan laves i enhver prisklasse. Skal du ikke selv holde fest, men kender du andre, der kunne bruge LMA Vines assistance, vil din indsats blive værdsat og belønnet, når en aftale er lavet med festarrangøren.

Ad 4.)

Foråret markerer også for mange danskere en øget fokus på hvid- og rosévin. Dette passer rigtig godt sammen med frigivelsen af de nye årgange i Spanien. Således vil april måned markere den endelige introduktion i LMA Vines sortiment af vine produceret på druen Verdejo fra det spanske vinområde Rueda. Samtidig vil også den gamle kending Maior de Mendoza bringe nye åbenbaringer til det danske folk i form af vinene Fulget, Maceración carbónica og Maior de Mendoza, der alle har været vurderet – og værdsat – af mange af jeres ganer allerede. Marcos har fortalt mig, at nyt maskineri på vingården sammen med en superhøst giver grobund for endnu nogle gode vinøse oplevelser. For folk, der stadig er mest til rødvin, vil jeg slå et slag for den nye producent Bodegas Sers fra Somontano, og især deres vin Singular Fuerza 18. Det er en vin produceret på druen Parraleta, der formentlig er totalt ukendt for mange danskere, men måske netop derfor lever perfekt op til LMA Vines slogan: ”Godt gemte guldklumper”. Det er en vin, jeg forventer mig meget af, da den både har masser af frugt og masser af syre til at skabe en perfekt balance.

Ad 5.)

Behøver jeg virkelig komme med et tilbud? Nå, men så må det blive på en vin uden for det normale sortiment, men med en super pris/kvalitetsrelation som jeg derfor har købt lidt hjem af: Portillejo, crianza, produceret på Cabernet Sauvignon druen og med otte måneders lagring på franske og amerikanske egefade. Køb 12 for kr. 59,-/styk og husk nu:

Hos LMA Vine behøver du ikke at købe 12 af den samme vin for at opnå den laveste pris.

Du må sammensætte helt som du vil!

Med vinlig hilsen,

Lars Madsen,
LMA Vine