



Kære medlem!

## Den rigtige temperatur!

For at kunne nyde vinen fuldt ud, er den rigtige serveringstemperatur vigtig. Desværre bliver mange rødvine drukket for varme og for mange hvidvine for kolde. Jo koldere en vin er, desto færre smagsnuancer er der i vinen. Hvis vinen er kold "dør" den og maskerer både de gode og dårlige sider ved vinen.

På den anden side skal vinen heller ikke drikkes for varm. Hvis den er over 20 grader, kan nogle af duftene forsvinde for hurtigt og noget af alkoholen ligeså.

Den meget generelle tommelfingerregel for serveringstemperatur er, at jo yngre og simpel vinen er, desto køligere skal den serveres og jo ældre og kompleks vinen er, desto varmere bør den være, når den serveres

8-9 grader: lette og mousserende vine.

10-11 grader: tungere hvide og mousserende vine (champagne).

12-13 grader: Fyldige hvidvine, årgangs champagner og gode søde dessertvine.

14-15 grader: lette unge rødvine.

16-17 grader: unge, indholdsrige rødvine.

18-19 grader: tunge, fyldige og modne rødvine.

Hvis man vil investere i et vintermometer, skal det helt være et af dem man stikker med i flasken.