

Introduksjonstilbudet fra Valdonica

April 2021

Hei,

Velkommen til dette introduksjonstilbudet fra vingården Valdonica i Toscana, Italia (<https://www.valdonica.com/en/>). Dere finner min beskrivelse og pris av vinene nedenfor.

Nedenfor ligger det en link som tar dere til vinmonopolets spesialbestillings skjema. Vennligst følg instruksene og fyll ut. Dersom dere ønsker å bestille ber vi om at dere bestiller minimum seks flasker per vin av logistikkmessige årsaker.

<https://form.jotform.com/210901266386051>

(Koper denne inn i din nettleser)

Når dere har fullført skjemaet så kommer dere til den avsluttende siden hvor dere blir bedt om å laste ned bestillingen som pdf og sende inn til Vinmonopolet.

Den nedlastede pdf-en sender dere til spesialbestilling@vinmonopolet.no

NB! Bor dere utenfor Oslo, eller ønsker bestillingen levert til andre vinmonopol enn listet kan dere kontakte meg på telefon 909 16 043 eller bohemvin@gmail.com.

Jeg er også tilgjengelig for private smakinger.

Jeg er nyetablert som vinmaker og vinimportør i Norge og har allerede fått en del oppmerksomhet.

Ønsker dere å lære mer om meg og hva jeg holder på med så gå gjerne til

www.bohemvin.com, eller hør om meg på Ekko på NRK P2 se link:

<https://radio.nrk.no/serie/ekko/MDFP02004721> (Innslaget starter etter 58 minutter)

HVERDAGSHYGGE



Coco 2019

Nydelig musserende vin for vår og sommerdager og kanskje en kjempestart på frokosten 17. mai?

Aroma: Eple, hint av roseblad, grapefruktskall.

Smak: Ren, frisk, fin lengde, oppleves voluminøs, frisk avslutning .

Bruksområde: Aperitiff, vegetar, sjømat, salat.

Lagring: nå til 3 år.

Pris

stk=246,60

per 6= 1479,6



MERSINO 2020

Lett og saftig drikkevin som kan følge deg inn i måltidet.

Aroma: Modne, gule epler, nashipære.

Smak: Rik munnfølelse med moderat struktur, fin syrlig avslutning med salte toner.

Bruksområde: Fisk, lett grillmat, lette pastaretter.

Lagring: nå til 3 år

Pris

stk=188

per 6= 1128



ROSAJO 2020

Lett og fruktig, passer perfekt til solveggen, sjøen eller parken.

Aroma: Jordbær, kirsebær, konfektete kirsebær.

Smak: Rik munnfølelse med flott frisk og saliverende utgang.

Bruksområde: Aperitiff, sjømat, salat.

Lagring: nå til 3 år

Pris

stk=185,73

per 6= 1114,38



ARNAIO 2019

Lett og fruktig. Perfekt til vår- og sommermiddagen hjemme eller i parken.

Aroma: Solmodne rørte jordbær, kirsebær, modne plommer

Smak: Fin fylde, samtidig forfriskende avslutning med delikate tanniner.

Bruksområde: Spekemat, grillmat, pasta og pizza.

Lagring: når til 3 år

Pris

stk=196,50

per 6= 1179

RAFFINERT & ELEGANT



BALLARINO 2019

En mer kompleks hvit som passer til mat.

Aroma: Nashipære, eple, litt nøtter, litt krydder.

Smak: Fin tekstur med saltpreg, litt fedme i avslutningen.

Bruksområde: Lettere retter, sjømat, salat.

Lagring: nå til 5 år

Pris

stk=270,30

per 6= 1621.8



SARAGIO 2018

Rikere rød til middagsselskap eller vinsmaking med venner.

Aroma: Kirsebær, lakris, modne plommer, tamarillo.

Smak: Meget delikat struktur, fløyelsmyke tanniner, med lang fin avslutning.

Bruksområde: Pasta, modnet kjøtt og gryteretter.

Lagring: nå til 5 år

Pris

stk=272,46

per 6= 1634,76

EDLE DRÅPER - Nummererte flasker



BACIÒLO 2016

Lagringsdyktig vin som begynner å vise sin storhet. Når en bistecca di fiorentina eller rikere pastarett skal inntas.

Aroma: Kirsebær, lakris, modne plommer, krydder, ville urter.

Smak: God lengde, føyte tanniner, god konsentrasjon. Elegant.

Bruksområde: Modnet kjøtt, tyngre retter.

Lagring: nå til 2027

Pris

stk=444,50

per 6= 2667



CILIEGIÒLO 2017

Lagringsdyktig vin laget på den sjeldne ciliegìlodruen. Begynner å vise sin eleganse.

Aroma: Kirsebær, rørte bringebær, krydder.

Smak: God lengde, følte tanniner, god konsentrasjon. Saftig og elegant.

Bruksområde: Gryteretter, lam, modnet kjøtt og pastaretter.

Lagring: nå til 2026

Pris

stk= 444,50

per 6= 2667