

Blot for en ordens skyld: vi sælger naturligvis ikke vore adresser, så du risikerer ikke af få en masse spam.



The key to development

Oplever du nogensinde noget af følgende:

- At du føler dig stresset?
- At du har problemer med at nå dine budgetter?
- At du har svært ved at fastholde din begejstring?
- At du ikke får det, du ønsker?
- At du har præstationsangst?
- At du har vægtproblemer?
- At du har hovedpine, rygproblemer eller lignende?

... så kan du med fordel læse mere på www.ifsu.dk



Ugens vinøse billede

På en tur i Tyskland besøgte [Per Stryger](#) fra [Vinum Bonum](#) byen Bacharach ved Rhinen – en mere end tusinde år gammel by med en imponerende bymur med seksten tårne.

Per Stryger var dernede for at købe vin i Weingut Fritz Bastian "Zum Grünen Baum". Fritz Bastian er oprindelig uddannet som operasanger, men ved faderens død overtog han vingården. Billedet her er taget fra hans bedste mark, Bacharach Posten, hvor det gamle posttårn er blevet restaureret og i dag er museum.

Herfra er der udsigt over byen med dens mange velbevarede middelalderhuse og en anden specialitet: En af øerne i Rhinen, Heyles'en Werth.

Ude på øen har Fritz Bastian en anden af sine marker, og han har sin egen lille færge til at fragte folk, udstyr og ikke mindst druerne.

Øen oversvømmes med jævne mellemrum, og derved aflejres mineraler fra Rhinen, som er med til at give vinen dens karakteristiske smag.

"Zum Grünen Baum" refererer også til familiens lille restaurant under det grønne træ i gården ved vinslottet. Her serveres blandt andet hjemmelavet polse og skinke og selvfølgelig vingårdens vin.

Hvem kommer med det næste billede til os?

Alle er fortsat velkomne til at sende os vinøse billeder. I får ikke nogen præmie, og I får heller ikke billeder retur - det orker vi ikke - så det er bedst, hvis I sender billederne digitalt i en nogenlunde god opløsning til anker@vinavisen.dk.

11-14



Superjobbet til supersælgeren

Wine Group er i rivende udvikling og søger nye salgsmedarbejdere

[Klik her og læs mere](#)



Samlast A/S står til Deres rådighed med transport / logistik, know-how, vejledning og professionel service inden for transport af vin og spiritus

Yderligere info: [KLIK HER](#) eller besøg www.samlast.dk

Samlast A/S
International transport af vin og spiritus
Jarlsberggade 4 - Postbox 277
DK-5100 Odense C
Telefon: (45) 66 12 90 96



Ugens vinøse billede

At se en vinhøstmaskine i arbejde er en fascinerende oplevelse, og [Per Stryger](#) fra [Vinum Bonum](#) har da også lagt sin fascination i de billeder, han tog sidste sommer på [Weingut Martinshof](#) i Dienheim i det tyske Rheinhessen. Rheinhessen er lidt af et smørhul. Af alle tretten tyske vinregioner har området flest solskinstimer, nemlig 1700 timer om året og en aktiv periode for vinstokkene på 230 dage. Det betyder noget for druernes modning. På billedet er Reinhard Martin og hans søn Achim i gang med høsten af druen Kerner. Achim styrer maskinen med kyndig hånd, og Reinhard går rækkerne efter med spand og saks for at kontrollere, om maskinen er rigtigt justeret. Der må ikke være mere én spandfuld pr. række. En moderne høstmaskine kan høste en hektar på to timer. Det samme areal ville tage otte mennesker en hel dag. Det var en af de mest afgørende ændringer i vindyrkningen siden oldtiden, da man i 1960'erne introducerede maskinel høst.

Hvem kommer med det næste billede til os?

Alle er fortsat velkomne til at sende os vinøse billeder. I får ikke nogen præmie, og I får heller ikke billeder retur - det orker vi ikke - så det er bedst, hvis I sender billederne digitalt i en nogenlunde god opløsning til anker@vinavisen.dk.

holtevinlager.dk



Willbriggie Estate

Shiraz/Cabernet 14,5% alc.

Shiraz (65%) Cabernet (35%)
Vinen har en frisk smag af frugt med en blød og fyldig eftersmag af bær og en hint af chokolade.
Serveringsforslag: Pastaretter med kød, stegte kødretter og modne oste.



Læs mere - klik her

Ugens gode spørgsmål

Hver uge besvarer vi et spørgsmål fra en af [VinAvisens](#) læsere. Vi kan dog ikke overkomme at sende svar direkte til den enkelte - det har vi simpelt hen ikke tid og kræfter til. Vi må nøjes med at udvælge de mest interessante spørgsmål og besvare dem, så alle får glæde af svarene. Nedenfor kommer ugens gode spørgsmål – og svaret på det.

Hvorfor kan vin give hovedpine?