



BICHEL

EFTERÅR / JUL 2009

*tættere på vinen*



**BICHEL'S JAPANSKE FLIRT  
NY SMAG. REN UMAMI**

**KUP, KURSER OG  
ANDRE GAVEIDÉER**

**RHÔNE 2007**

ÅRHUNDREDETS ÅRGANG?

# KÆRE VINVENNER !

Hermed vinterfolder til inspiration i fornyet indpakning og layout. Husk intet stort er kommet af mådehold.

Vinene i folderen er kun et lille udpluk af vores sortiment. Lageret er spækket m. topvine fra Chile, Frankrig og Rhône. Sandrone fra Piemonte, Foradori i Trentino, Monsanto i Toscana, Brunello fra Poggio Antico og Østrigske Knoll og Schloss Gobelsburg for blot at nævne et lille udpluk, se mere på Bichel.dk

## RHÔNE 2007

Alle taler om 2007 i Sydrhône. Inter-

nationale eksperter taler om "største årgang i noget vinområde overhovedet" !! Vi synes det er endnu en flot årgang præget af fine, fine modningsbetingelser, der har givet frugtmættede vine m. god balance. Vi er godt dækket ind.

## VINKURSER

Mange har god vin, vi kan noget mere. Er kommet tættere på vinen (vinmarken trives fint), kobler mad og vin og har fin gang i vore kurser og undervisning. Har stiftet firmaet IWSI sammen med den hollandske



Master of Wine, Frank Smulders – vi er de eneste i Danmark der udbyder de engelske vinkurser fra WSET i London. Fredagsstemning er i stadig udvikling og lørdags foie gras løbes i gang, så vi ser optimistisk på fremtiden.

Mange hilsner og på glad gensyn.

Gunnar Steen Jakobsen

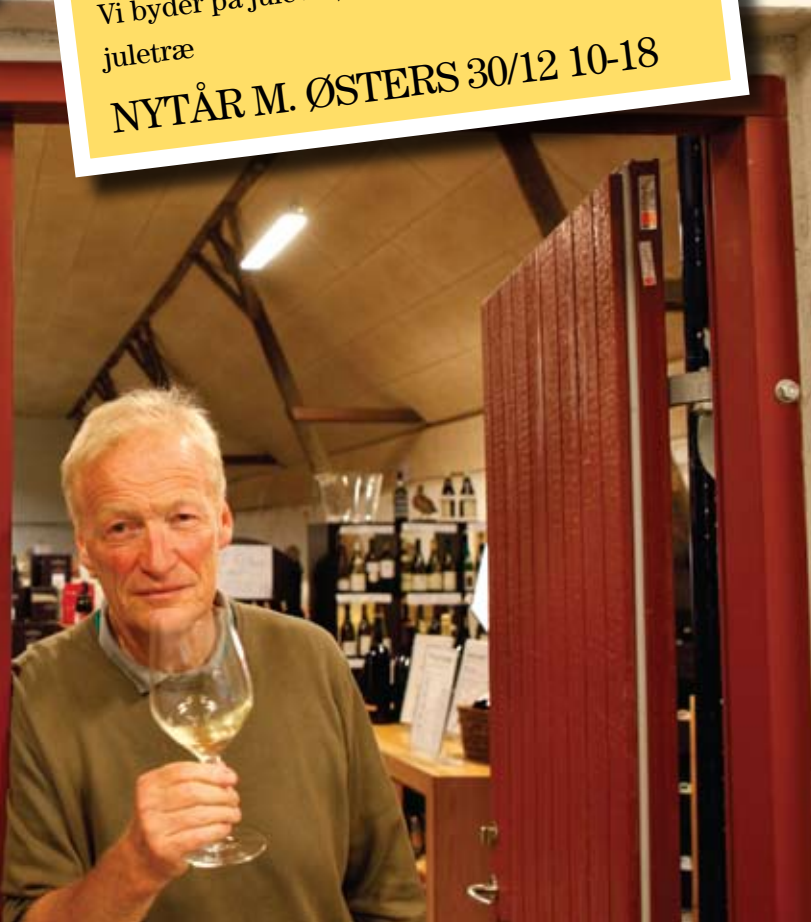
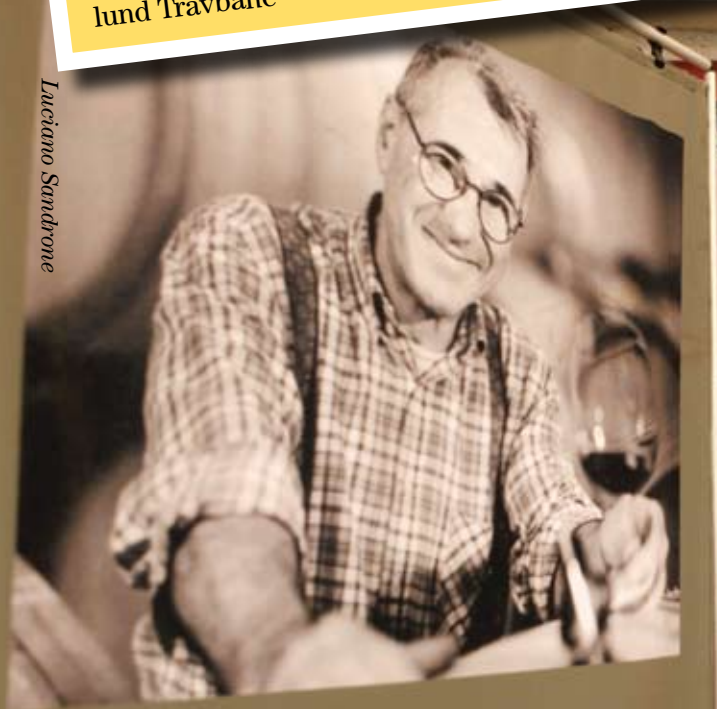
**DE TRADITIONSRIGE EFTERÅRS SMAGNINGER –**  
*Ta` et hold venner med !*

- Århus Søndag 8/11 12-18, Scandinavian Congress Center, nabo til Musikhuset  
- København Søndag 15/11 13-17, Charlottenlund Travbane

**JULESTUER**  
*med gratis juletræ*

Lørdag 12/12 10-16  
Lørdag 19/12 10-16  
Vi byder på julevin, julehapsere og gratis juletræ  
**NYTÅR M. ØSTERS 30/12 10-18**

Luciano Sandrone



Bichel.dk

## BICHELS JULEVINE

Julens gastronomiske forhindringsløb kræver det tunge skyts. Vinen skal ha' sødme, power og friskhed for at overleve. Rhône er det klassiske valg, men god sødme fuld Chile Cab. / Carmenere klarer opgaven i fin stil.



### REMEJEANNE

*Côte Levant 2007*

*Côtes du Rhône, Remy Klein*

Saftig, kølig, moden og letkrydret frugt fra Remy Kleins unge vin-stokke. God til et glas før maden eller til lidt lettere juleretter.



Ekstra Bladet

kr. 59,75

### CHATEAU FORTIA

*"Cuvée Baron"*

*Chateauneuf-du-Pape 2006*

Mørk og tæt luksus Châteauneuf med et ekstra skud Syrah. Fint moden og klar til at tage kampen op med både and, rødkål og svesker. 18,5/20 p. Jancis Robinson, verdens bedste vinskribent.

Før kr. 179,75

kr. 149,75

### MONTES

*Cabernet/Carmenere 2007*

*Ltd. Selection*

Juleklassiker med fin Carmenere sødme, fad og en fast struktur. God til stegt and, vinterretter med oksekød og en klassisk bøf m. groftkværnet peber.

Før kr. 89,75

kr. 69,75

## JULEKASSEN M. SMÅ JULEFIF

- 1 fl. Denois Tradition "Champagnedræberen"
- 2 fl. Grüner Veltliner Steinsetz, Gobelsburg '08
- 2 fl. Côtes du Rhône 2007, Côte Levant
- 2 fl. Cabernet/Carmenere 2007, Montes
- 2 fl. Chateauneuf "Cuvée Baron" 2006, Fortia

- 1 stang vanille
- 1 fl. Poudroux
- 500 g Arborio Ris
- til ris a l'amande
- Normalpris 1.172,-



Julepris

999,-

## ANDEBANDEN

Vi elsker and i alle afskygninger, og vi har sammensat et lille friskt andeteam.

FOIE GRAS TERRINE, 100 g

Edouard Artzner i Alsace

kr. 69,75

RILLETES DE CANARD 170 g

Edouard Artzner i Alsace

kr. 49,75



ANDEFEDT, 320 g

Edouard Artzner i Alsace

Andefedt til at stege i eller hjemmesylte andelår.

kr. 32,75

CONFIT DE CANARD

Larroque, Montauban

2 andelår syltet i andefedt.

kr. 109,75

CASSOULET DE  
CASTELNAUDRY

Maison Escudier

Den klassiske ret med bønner og confit de canard.

Escudier er 3 x Maitre Charcuteriste i 05, 06 og 07

kr. 99,75



# SANTA DUCK

Yves Gras klarer recessionen på 1. klasse. Har skruet op for charmen i Østen. En rig kineser har lavet en række butikker i Kina kun med vine fra Santa Duc – containerne flyder til Østen og Yves er glad! Kommer til efterårsmagningen.

LES PLANS 2007

*Grenache, Merlot. Ingen fad.*

*Frisk og saftig.*

kr. 55,75

GIGONDAS 2007 91-93 P.

*Koncentreret, ren og intens.*

*Fin nu og holder 10 år*

kr. 149,75

Stadig Parkers kæledægge i Gigondas. Fornemme anmeldelser til 2007 – en ny kraftfuld og intens årgang. Bedste producent og referencekvalitet for Gigondas, iflg. Parker.

GIGONDAS "HAUTES

GARRIGUES" 2007, 94-96 P.

kr. 269,75

*Top cuvée. Bedste HG hidtil.*

*Superkoncentreret. Holder 20 år.*



BABY  
"CHÂTEAUNEUF" 2007

LE BERNARD LE SAINT, VDT.

Charmerende bordvin lavet på de yngste vinstokke på Fortia. De fremragende betingelser i årgang 2007 har givet en vin mættet med letkrydret, sødmefuld og charmerende frugt. Til lettere juleretter, julehygge og et glas i utide. Kan med fordel serveres let afkølet.

kr. 69,75



# KRUDT OG KUGLER FRA '07

- RHÔNEPOWER TIL EFTERÅRSTORME, NATTEFROST OG KRAFTIGT KØKKEN

"CÔTE RÔTIE LOOK- A LIKE"

Capitelles des Mourgues 2007

Chateau Mourgues du Gres

" A Cote Rotie look a like..A sensational red wine....sensational purity, fullbodied richness, good underlying freshness and vibrancy, and an amazingly long finish suggest a wine that costs 2-3 times as much. This exceptional effort should evolve for decade."

92 Point Robert Parker.

kr. 99,75

TERRE DE FEU 07, MOURGUES  
DU GRES

100% Grenache, gamle stokke,  
laves kun i udvalgte årgange.

Saftig med blød sødlig intensitet -  
flot andevin

Normalpris 109,75

kr. 89,75

## RHÔNE SYD 2007

Ny stor årgang. Perfekte forhold.  
Alle taler om 07. "største årgang nogensinde i noget vinområde jeg har smagt" skriver Parker. Vi har købt masser af 07. *Se udvalg på Bichel.dk*

RISOTTO M. RÅSTOFFER -  
"LIGGER GODT I MAVEN"

2 fl. Dolcetto, Sandrone

"den perfekte vin til risotto  
med svampe"

500-600 g Vacche Parmesan

1 glas risotto med trøffel

1 fl. Nicolas Alziari Trøffelolie

Vinbeskrivelse og tips

kr. 499,-



TOSCANSKE SKØNHEDER

Smukke Laura og far har løftet den  
klassiske ejendom endnu en tand.

CHIANTI MONROSSO 2007

Bedste årgang hidtil – ekstra fylde  
og saftig sangiovesefrugt. kr. 69,75

NEMO IGT, 2004 (Cabernet S.)

"Stunning wine.." 94 p. Parker.  
kr. 289,75



"ANYTHING BUT CHARDONNAY"

Mourgues du Gres

"Terres D'Argence" 2007

Fascinerende mix af Viognier og  
Roussanne. Aromatisk, fyldig og  
diskret fad. Til laks, ferskvands-  
fisk, cremede retter med fjerkræ  
og let julekalkun

kr. 89,75





# CARMENERE, CHILES NATIONALDRUE

Stammer fra Bordeaux. Kom til Chile efter vinlusens hærgen. Troede længe det var Merlot indtil plantefysiologer i 1993 via DNA test fastslog Carmeneres eksistens i Chile. Druen er sart og trives langt bedre i Chiles tørre forhold end i Bordeaux's fugtigere kystklima. Den kræver varme og sen høst for at modne perfekt og udvikle de mørke, sødlige aromaer. Arbejder fint sammen med en lille del Cabernet eller Petit Verdot – måske Syrah? Montes dyrker de bedste Carmenerer druer i Apalta-marken i Colchagua.

## PURPLE ANGEL

*CARMENERE 2006*

*93+Parker – lille produktion*

Endnu et pletskud fra Aurelio Montes. Sydamerikas bedste Carmenerer. Lidt Petit Verdot i blandingen (ca 8-10%) for at give bedre struktur og fasthed.

kr. 249,75



## CARMENERE ALPHA 2007

Sidste skud på stammen i luksusserien Alpha. Intens m. letkrydret modenhed, blød og fyldig m. masser af mørke bær i smagen og velintegreret fad. Til oksekød og løbende vildt. Klarer også juleanden i sikker stil. Bør dekanteres.

kr. 99,75

Normalpris 119,75



## SMAG PÅ CARMENERE

2 fl. Cabernet/Carmenerer 2007  
1 fl. Carmenerer Alpha 2007  
1 fl. Carmenerer Purple Angel 2006  
Gavekarton og vinbeskrivelser

kr. 489,-

Normalpris 569,-



## PINOT NOIR 08 LTD. SELECTION

Ny årgang af sidste års storsælert. Saftig og moden Pinot frugt i mere kølig stil end 07. Drik den letafkølet til stegt fisk, lyst fjerkræ, fuglevildt eller milde retter med kalv. Normalpris kr. 89,75.

kr. 75,75

Ved køb af 12 fl.



# PINOT NOIR "ELEGANCE OG DELIKAT FRUGT"

Pinot Noir er udfordringen og drømmen for enhver vinmager. Vanskelig og sart. Når det lykkes er det elegance og delikate aromaer og smag, der vælder op af glasset. Klassisk i Bourgogne, men new world kan have fine eksemplarer i mere modne udgaver. 2005 er de sidste 10 års bedste og nok århundredets årgang i Bourgogne for de røde. Til fjerkræ, kalv og fuglevildt og gerne m. svampe.

## POTENT NEW WORLD PINOT MONTES ALPHA '07, LEYDA

Saftig, intens nw frugt i kølig stil. Normalpris kr. 129,75

kr. 99,75



Patrice Rion



## ELEGANTE BOURGOGNER

PATRICE RION

- FLOTTE NOTER I VINBLADET

### BOURGOGNE ROUGE 2007

"Frisk moden duft, strutter af jordbær, hindbær, kirsebær og kirsebærsten. Elegant smag, fyldt med frisk frugt og frisk, frugtagtig, luftig eftersmag med fin syre", 90 p.

kr. 129,75

### CHAMBOLLE-MUSIGNY 2005

"Elegant, forførende duft. Meget elegant, luftig fylde, cremet moden tannin og lang krydret frugtagtig eftersmag.., 92 p."

kr. 299,75

### GEVREY-CHAMBERTIN 1. CRU LAVAUX ST. JACQUES 2005

"Stor, rig, kompleks duft m. hindbær, jordbær, blåbær holdt sammen i en mineralsk, krydret, karseagtig tone.., 94 p."

kr. 499,75

## RUSTIKKE BOURGOGNER

A. GRAMONT, NUITS ST. G.

BOURGOGNE ROUGE 2006,  
Frisk, rustik Pinot Noir  
med fin fylde - moden.  
99,75

### ALOXE CORTON 2005

"LES MORAIS"

Klassisk rustik, moden Bourgogne fra mark nedenfor Corton-massivet. God til fjerkræ, kalvekød og klassiske retter med fuglevildt.

Før kr. 225,75

Julepris kr. 189,75







## BICHEL'S JAPANSKE FLIRT

Japan var en kolossal oplevelse både madmæssigt og kulturelt. Orden, venlighed, service, logistik, dejlige haver og funktionalitet, alt pakket ind i en total anderledes kultur m. herlig mad. Køkkenet lå godt i vores maver. Det rå bekom os fint. Sashimi var nr. 1. Hos Kiuchi fandt

vi fin, klassisk Sake, riseddike og sjove øl. Var også på jagt efter den ultimative, klassiske shoyu(soja). Ville tilbage til rødderne af shoyu. Fandt familiefirmaet Yonebishi, hvor man i 6 generation laver håndværksshoju m. 3 års modenhed. Flinke folk, de eksporterede ikke, men Kiuchi ordner det for os. Læs mere om japan på bichel.dk

## NY SMAGSOPLEVELSE HINAGIKU SHOYU 3 ÅR YONEBISHI

En anden verden end Kikkoman. Smagen er rodfæstet i klassiske japanske traditioner fra 1600-tallet. Mere elegant, mild og kompleks, større dybde i aroma og smag end traditionel industrisoja. Perfekt til sushi, sashimi, tempura, fjerkræ, fisk og salater. Ren Umami.

**kr. 59,75** 300 ML



## SUSHI SÆTTET

Autentisk shoyu fra Yonebishi, ingefær og wasabi opstøvet på vores tur til Japan + 3 "vinøse" bud på den ultimative sushi-drik – prøv selv.

300 ml Hinagiku Shoyu  
60 g Syltet Ingefær  
43 g Wasabi  
1 fl. Saint Clair Sauvignon Bl.  
1 fl. Kikusakari Sake 300 ml.  
½ fl. Manzanilla, sherry  
kr. 299,-

## SAUVIGNON BLANC 08

Marlborough, New Zealand  
Saint Clair

En Bichel klassiker - intens, aromatisk og sprød Sauvignon, som matcher de spicy aromaer i ingefær og wasabi perfekt

kr. 89,75



## GRÜNER V. "STEINSETZ" 08, SCHLOSS GOBELSBURG

Fra oksebryst til sushi - en vinøs altmuligmand. Grüner Veltliners spicy karakter og vinens friske syre håndterer sushi godt, men også milde asiatiske karryer, citrongræs og ingefær.

kr. 99,75



# YVERETS GLÆDER

Finder selv vores oste, der skal passe ind i "Yverets Glæder". Kravene er simple: det skal være det bedste fra et givet område m. høj grad af velsmag, originalitet og håndværk – ingen plads til efterligninger og semiprodukter – kun det bedste.

## BRILLAT SAVARIN MED TRØFLER

Cremet komælksost m. trøfler fra Bourgogne. Stærkt vanedannende

kr. 169,75 500 g.

kr. 99,75 250 g.

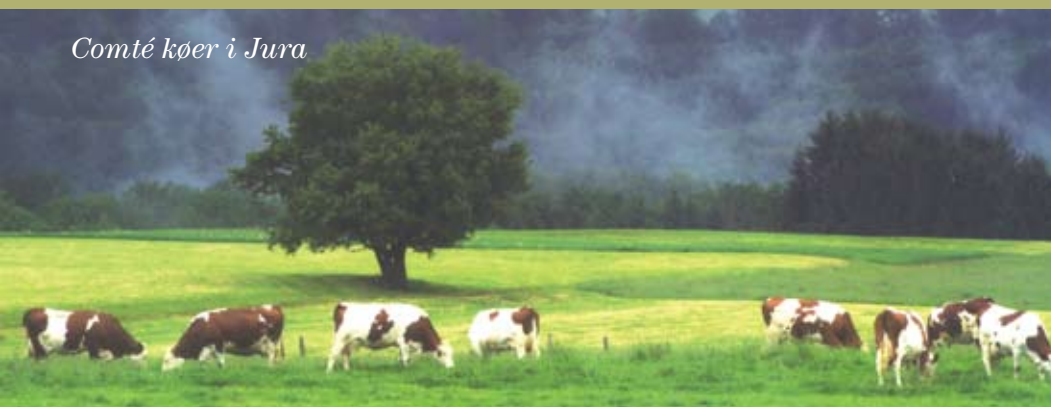


## ROQUEFORT "VIEUX BERGER"

Bedste og mindste producent. Mere blød og aromatisk. Flot til Sauternes, Ch. Justices '05 - **modsetninger mødes !**

kr. 289,- pr. kg.

Comté køer i Jura



## BICHELS BASISKØKKEN

RÅSTOFFER TIL DEN GODE SMAG.

En stribe håndplukkede basisvarer, som højner enhver dressing og marinade. Brug olie, shoyu og balsamico direkte på kød, fisk og skaldyr.  
1 l. Nicolas Alziari Jomfruolivenolie  
1 fl. Pedro Romero Sherry eddike

1 fl. La Goccia Balsamico 5 år  
1 fl. Hinagiku Shoyu  
250 g Flor de Sal, økologisk havsalt  
1 gl. Alziari, senep med honning  
Produktbeskrivelser  
Normalpris 508,50

COMTÉ, MARCEL PETITE  
Modnet 12-14 mdr. fra det lille mejeri 071 i Vougey  
189,- kr./kg

"SMAGSMISSIL AF EN OST"  
VACCHE ROSSE PARMESAN  
Modnet 24-28 mdr.  
"Verdensklasse - den bedste parmesan jeg har smagt", italiens eksperten Anders Grøndahl.  
269,- kr./kg

Julepris  
kr. 449,00



Bichel

Hjortshøjlund - Mejlbyvej 501 - 8530 Hjortshøj  
Tlf. 86229400 - post@bichel.dk - www.bichel.dk  
Besøg os på lageret og se mere

## CHAMPAGNE DRÆBEREN

### DENOIS BRUT

Champagnetype fra Limoux i Sydfrankrig. Lavet på Pinot Noir og Chardonnay, fadgæret og flaskelagret ca. 3 år - som en lille årgangschampagne.

Har gennem årene høstet fremragende anmeldelser og gang på gang slået etablerede Champagner i test. Lidt blødere end Champagne og god allround stil til aperitif og mad.

kr. 99,75

6 fl. kr. 499,-

### DE OVERLEVENDE

Vores Champagner overgiver sig ikke. De kan noget særligt, de er mere præcise og skarptskårne.

### VARNIER FANNIERE

Grand Cru Blanc d B. St. Denis  
Til aperitif, østers, råmarineret fisk og sprøde snacks. "topvin til grotesk lav pris" Gastro 6 stjerner  
kr. 269,75

### GRATIEN BRUT CLASSIQUE

Fyldig, klassisk og fadgæret stil til østers, kaviar, hummer og stegt fisk.  
kr. 289,75

