

Dato 1. januar 2007

Skrevet af
Elisabeth Westphal



Gode tilbud i kassevis

Gode hjemmesider

www.vinum-bonum.dk 1

www.tyskvin.dk 2

www.tyskvinkontor.dk 3

www.vinavisen.dk 4

www.tyskland.travel 5

Når man køber vin i butikkerne, går de fleste efter etikettens udseende. "Det skal der nu laves om på" mener Per W. Stryger fra Vinum Bonum – "nu får du nemlig mulighed for at smage vinene før man køber dem".

1. januar 2008 åbnede den nye Internet vinhandel – i første omgang dog kun efter "mund-til-mund-metoden".

På hjemmesiden kan man i ro og mag sidde hjemme og læse om vinene og endda bestille smagsprøver. For filosofien er enkel: Du skal kunne smage vinen, før du køber den.

"Hvis man ikke kender noget til druer, årgange og områder, så kan det være svært at finde en god vin. Det er derfor, at de fleste vælger vin efter etiketten og over halvdelen væl-

ger faktisk vin ud fra prisen." siger Per W. Stryger

I 2008 skød Per W. Stryger startskuddet af for vinselskaber, der er vinsalg udformet som et homeparty.

"Kunderne skal have mulighed for at smage nogle forskellige vine og samtidig få noget at vide om druer, distrikter og årgange," forklarer Per.

Filosofien om at man skal kunne smage vinen, før man køber den, skal selvfølgelig også kunne lade sig gøre på Internettet.

"De fleste kan nok godt se den dårlige forretning i at sende gratis smagsprøver til alle og enhver". Derfor har jeg valgt at lave prøve-, sæson- og temakasser. Det vil sige, du bestiller forskellige vine fra hjemmesiden.



Gør en god handel og bliv ved med det.

Du kan derefter i ro og mag smage dem der hjemme. Er der en eller flere vine man specielt godt kan lide kan du selvfølgelig bestille flere. Prisen ligger typisk omkring de 500 kroner og opefter.

Smagskasserne leveres, ligesom alle de øvrige vine, lige til døren for et mindre leveringsgebyr, så man selv slipper for at slæbe de tunge flasker hjem.

Fordelene ...

- Billigere vine end i forretningerne.
- God rådgivning.
- Du kan blive ved med at købe vinene til samme gode priser.
- Få din grundlæggende vinviden på plads.
- Smag før du køber.
- Gratis medlem af vinklubben Carpe Vinum.

Vinkendere genkender kvalitet

Alle kender dem, der fuldstændig tænder af på rødvin, og dem, der ikke kan fordrage hvidvin. Men det kan man hurtigt flytte rundt på ved at servere noget godt for dem, mener vinekspert Per W. Stryger

- Den mest almindelige grund til, at folk ikke kan lide hvidvin i Danmark er, at de ikke køber dyrt nok.

Det generer dem ikke at gå ned og købe en halvdårlig

oksefilet til 300 kroner, men hvis de skal købe en flaske til den pris, går de helt i selvsving.

- Næsten 75 procent af markedsandelen er rødvin, så vi danskere drikker meget rødvin.

Men når folk ikke kan lide rødvin, er det som regel på grund af garvesyren. Der er rigtig meget garvesyre i rødvin fra de oversøiske lande, men det lægger folk ikke mærke til,

da den er meget rund og sødmefuld, fordi den enten er moden eller tilsat lidt sukker.

De oversøiske vine kan have et sukkerindhold på 5-8 gram per liter, mens en tør europæisk vin ligger på under to.

De europæiske vine har ikke mere garvesyre end de oversøiske vine, snarere tværtimod, men den er noget strammere, man mærker den mere fysisk inde i munden, konkluderer Per W. Stryger