

**Nordlund Vingård****Nordlund ApS – Vinbonde Miriam My Sandra Arcerito**

Byvej 55, 2650 Avedøre.

+4570226164 ● ma@vincenter.dk ● www.vincenter.dk

**Lidt om os selv**

Få kilometer fra byens stress og jag blandt marker, heste og får, ligger Nordlund Vingård; en af Danmarks første vingårde. Her laver vi vin hele vejen fra mark til flaske. Det har vi gjort siden 1999. Selvom vingården er stor bliver druerne passet og plejet af en enkelt ildsjæl – vinbonden Miriam My Sandra Arcerito.

1. september 2018 modtog Nordlund Det Økologiske mærke.

Læs mere om vingården på [vincenter.dk](http://vincenter.dk)

Vin og producent	Pris	Egne notater
------------------	------	--------------

<b>Lillelund 2013</b> er en halvkraftig tør rødvin. Den er fremstillet af 100% Rondo-druer. Vinen er lagret på ståltanke i 9 måneder.	129,- Garage Pris 115,- 2 stk for 200,-	
---	--	--

<b>Nordlund Rosé 2015</b> er tør, frisk og let syrlig og har en strejf af røde bær i eftersmagen. Den egner sig fint til sommerens lette retter, fisk og Skaldyr. Den er fremstillet af druesorterne 92% Rondo, 8% Leon Millot, vinen er lagret i 5 måneder på ståltank.	179,- Garage Pris 160,- 2 stk for 300,-	
---	--	--

<b>Nordlund Solaris</b> er en frisk og tør hvidvin. Druerne er presset direkte og har lagret på ståltank inden flaskepåfyldning. Kun 480 flasker produceret.	179,- Garage Pris 160,- 2 stk for 300,-	
---	--	--

<b>Nordlund Rød 2009</b> er en kraftig tør rødvin. Den er fremstillet af 80% Rondo druer og de resterende 20% er af druesorterne Leon Millot, Castel og Regent. Vinen er lagret i 8 måneder på egetræsfade.	179,- Garage Pris 160,- 2 stk for 300,-	
---	--	--

<b>Nordlund Rød 2016</b> Nordlund 2016 er en kraftig tør rødvin. Den er fremstillet af 80% Rondo druer og de resterende 20% er af druesorterne Leon Millot, Castel og Regent. Vinen er lagret i 5 måneder på egetræsfade.	179,- Garage Pris 160,- 2 stk for 300,-	
--	--	--

<b>Nordlund Fad no. 6, 2016</b> er en helt speciel rødvin fra Nordlund Vingård. Vinen produceres kun fra udvalgte årgange. Vinen skiller sig ud ved, at have en mere karakteristisk og dyb smag. Vinen har været fad lageret 5 måneder på fad før tapning. 90% Rondo 10 % håndafstikket Castel druer	Pris 229,-	
--	---------------	--