



Hertug Hans Festival 2014

# LUTHER VIN

HERTUG HANS FESTIVAL

500-året for Reformationen  
i 2017.

Haderslev "Nordens Wittenberg"  
og Hertug Hans Festival  
er anledningen  
til denne gode  
Reformationsvin



"...så fast en borg". (Albert Bertelsen 1987)

Gennem mange år har der været afholdt en Hertug Hans Fest i Haderslev - med baggrund i den storhedstid, som byen under ikke mindst Hertug Hans oplevede i renæssancen og den tidlige barok. Haderslev var dengang den 7. største by i hvad der omfattes af dagens Danmark - og var præget af ikke blot (som i dag) Vor Frue Kirke, men også det prægtige Haderslevhus, der i størrelse overgik såvel Koldinghus, Gottorp og Sønderborg Slot - ja, kunne måle sig med selv Kronborg.

Og hvad der den dag i dag gør den tid endnu mere interessant er, at Hertug Hans' forgænger, den senere kong Christian III, tog initiativ til at gennemføre den lutherske Reformation i Haderslev i 1526 - ti år før i resten af Danmark. Haderslev er således internationalt kendt som "Nordens Wittenberg". Det store Reformationsjubilæum - 500-året for at Martin Luther i 1517 slog sine berømte teser op på døren til slotskirken i Wittenberg vil blive fejret verden over. Og Luther var en glad mand, der satte stor pris på livets goder - ikke mindst god mad og drikke. Derfor har det været oplagt at lade fejringen ledsage af en god Reformationsvin en

## LUTHER VIN.

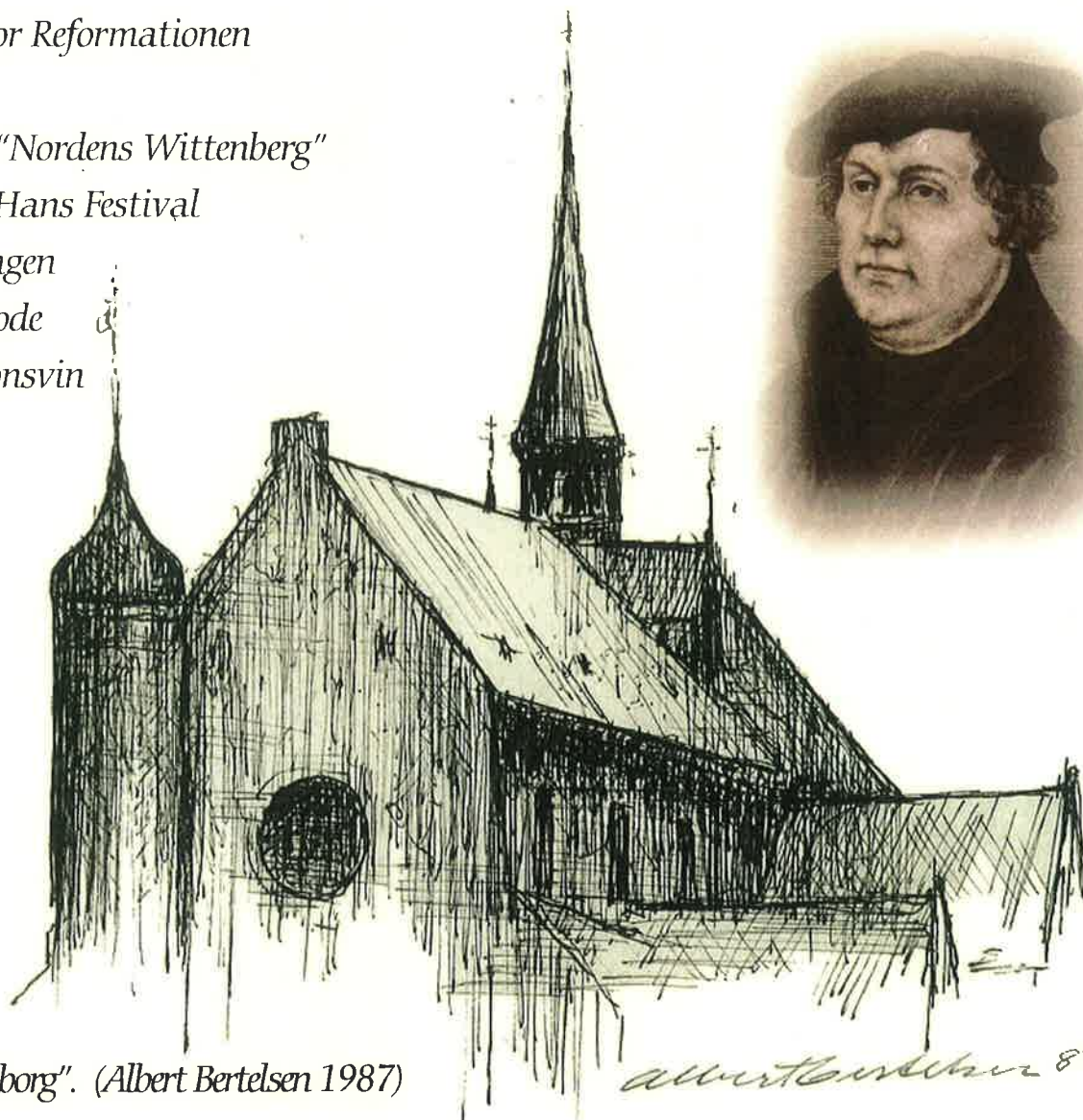
En del af  
tilfalder Hertug Hans Festival.



# LUTHER VIN

## HERTUG HANS FESTIVAL

500-året for Reformationen  
i 2017,  
Haderslev "Nordens Wittenberg"  
og Hertug Hans Festival  
er anledningen  
til denne gode  
Reformationsvin



"...så fast en borg". (Albert Bertelsen 1987)

Appassimento betyder - "udtørring af druer"  
og i denne vin skinner stilen tydeligt igennem.

Der skabes en kraftigere vin, der er mørk i farven med en fantastisk fylde og rund smag, det er en intens vin med rig bouquet. Denne vin er tør og velafbalanceret, med dejlig fylde i eftersmagen, og har desuden en perfekt balance, mellem bløde tanniner og syreindhold. Anbefales at lade vinen trække, og den bør nydes ved en temperatur på 16-17 grader.

Det er den perfekte ledsager til rødt kød på grillen, stege af kalvekød, krydrede retter af svinekød eller kan blot nydes til lidt stærkere oste.

Vinen er fremstillet på 50% klassisk italiensk Negroamaro drue,  
20% Merlot, 20% Primitivo og 10% Malvasia.