

Ubbevins Nyhedsbrev

April 2026

Forår i glasset – nye vine, nye oplevelser



Kære vinvenner

Velkommen til første udgave af Ubbevins nye kvartalsnyhedsbrev. Her vil vi fremover dele nyt fra butikken og vinbaren, præsentere nye leverandører, anbefale sæsonens vine og invitere til kommende begivenheder. Hvis du vil være sikker på at få nyhedsbrevet direkte i indbakken fremover, kan du tilmelde dig via linket nederst.

Nyt fra Ubbevin

Det har været et travlt efterår og vinter hos os. Vi har smagt os gennem en række nye producenter, planlagt nye smagninger og fundet flere vine, vi glæder os til at præsentere for jer.

Vi har også givet Ubbevin et lille ansigtsløft:

- En helt ny hjemmeside
- Et renoveret kontor
- Nye køleskabe til øl, vand og vin

Den nye hjemmeside har skiftet fokus fra websalg til oplevelser. For hos Ubbevin handler det ikke kun om vin – det handler om fællesskab, nysgerrighed og de gode stunder, der opstår, når man deler viden og smag med andre. Det gælder både i butikken med specialvejledning, i vinbaren, til private arrangementer og – som noget nyt – til vores nye offentlige smagninger.

Vi har nemlig planlagt en række vinsmagninger i april (er afholdt), maj, september og oktober 2026. Hver smagning har sit eget tema, som du kan læse mere om på hjemmesiden under *Vinsmagninger*. Vi holder deltagerantallet på maks. 20 personer, så alle kan være med i samtalen. Det giver efter vores erfaring den bedste oplevelse. Billetter sælges efter først-til-mølle-princippet via hjemmesiden.

Ny leverandør: [Heinrichshof Vingård ved Mosel - Heinrichshof Vingård](#)

I efteråret var vi en tur i Mosel for at finde en ny leverandør. Indtil nu har Ubbevin primært haft tyske vine fra Pfalz, men vi ønskede at udvide sortimentet med de mere syrerige og ofte let sødmefulde Riesling-vine fra Mosel.



Valget faldt på Weingut Heinrichshof, beliggende i Mittelmosel. Her mødte vi Peter Griebeler, den ene af de to brødre, der driver vingården. På deres 8,5 hektar i de berømte Zeltingen-marker Sonnenuhr, Schlossberg og Himmelreich dyrker de Riesling, Pinot Noir, Pinot Blanc, Chardonnay og Sauvignon Blanc.

Vinenes mineralitet og kompleksitet kommer fra den perfekte kombination af skiferjord, stejle skråninger og et køligt klima, der giver druerne en lang og langsom modning. Resultatet er vine med finesse, elegance og et klart terroir udtryk.

Vi kan især anbefale:

- Deres GG Riesling-vine – rene, præcise og med flot dybde
- Spätburgunder Réserve 2023, som fik fremragende omtale i en blindsmagning i Berlin



Sæsonens vine

Foråret er på vej, og det kan mærkes i både humør og glas. Vi bevæger os så småt væk fra de tungere vintervine og over mod friskhed, lethed og aromatik. Her er tre vine, vi synes rammer sæsonen perfekt:

1. En sprød forårshvid – Riesling Trocken

En tør Riesling fra Heinrichshof eller Meßmer med masser af citrus, grønne æbler og den karakteristiske skifermineralitet, der giver et elegant bid. Perfekt til de første lyse aftener, til fisk, grønt – eller bare som et glas i solen, når den endelig viser sig.

2. En aromatisk hvid – Pinot Blanc / Weissburgunder

Foråret kalder på vine med lidt mere rundhed uden at blive tunge. En Weissburgunder fra Mosel eller Pfalz med blød frugt, let cremethed og diskret syre er et oplagt match til alt fra asparges til kylling. En vin, der gør sig lige godt til hverdag og weekend.

3. En elegant rød – Spätburgunder / Pinot Noir

Selvom foråret kalder på friskhed, må der stadig gerne være lidt dybde i glasset. En Spätburgunder fra Mosel eller Pfalz rammer balancen flot: røde bær, krydderier, fine tanniner og en frisk syre, der gør den både madvenlig og forårslet. Den kan nydes ved almindelig serveringstemperatur – eller let afkølet, hvis solen får magt.



Tak fordi du læser med

Vi glæder os til et forår fyldt med gode smagsoplevelser, nye bekendtskaber og masser af vinfaglig nysgerrighed. Har du spørgsmål til vinene, lyst til at booke et arrangement eller bare brug for en anbefaling til weekenden, er du altid velkommen til at kigge forbi eller skrive til os.

Vi håber at se dig til en af vores kommende smagninger – og ellers i butikken eller vinbaren, hvor der som altid er plads til både nørderi og hygge.

Kærlig hilsen fra os på UbbeVin

WINE IS
ALWAYS
NOW

Du kan afmelde nyhedsbrevet ved at sende en mail til Ubbevin.dk med beskeden afmeld i emnefeltet.