

# Vinkort 2017



## Mousserende /Champagne/Bobler

### Sovrano Brut, Montelliana, Italien.

Tør, frugtrig og cremet, frisk med noter af grønne æbler. Lavet på Charmat-metoden.  
Dejligt glas til aperitif eller til lettere forretter. I Druer: *Glera*

Pr. gl. 60.- Pr. fl. 300.-



### Cremant de Loire Rosè, Langlois-Chateau, Frankrig

Dufter rigt af røde sød-syrlige bær som hindbær og jordbær. Smagen er tør, intens frugt, elegant, levende og et super saftigt glas perler. Perfekt til aperitif eller etter med mere smag.  
Methode de champenois. 36 mdr. lagring på gærester. Druer: Cabernet Franc

Pr. fl. 450.-



### Brut Majeur NV, Ayala, Ay, Champagne

Usædvanlig flot mousse og duften er rig og kompleks, som en buket af blomster og rugbrødsnoter. Smagen er livlig, åben, med en cremet fylde og fløjlsblød. Viser stor finesse og rigdom. Perfekt til aperitif eller retter med mere smag. Druer: Pinot Noir, Chardonnay og Pinot Meunier

Pr. ½ fl. 400.- Pr. fl. 795.-



## Hvid: Let - Aromatisk – Frisk – Elegant - Tør

### Grand Heron 2015 , Plaimont, Gascogne, Frankrig

Forførende blomstret aroma. Frugtnoter af citrus med behaglig eftersmag.  
Velegnet til kaviar, skaldyr, hvid fisk og grøntsagsretter eller som tørstslukker på terrassen.  
Druer: Colombard og Ugni Blanc

Pr. gl. 60.- Pr. fl. 295.-



### Sauvignon Blanc Stella, Soho, Marlborough, NewZealand

Klar farvet med markant grønligt spillende skær. Meget intens duft af passionsfrugt, lime frugter og stikkelsbær. Smagen er helt igennem tør og med en lang eftersmag af grønne æbler, Lime, grønne asparges, & grapefrugt. Super vin til Fisk og Skaldyr. Druer: 100 % Sauvignon Blanc.

Pr. fl. 475.-



## Hvid: Mediumfyldig – Frugtrig – Balance - Tør

### Ananto Macabeo Øko, Bodegas Sierre Norte, Utiel/Requena, Spanien

Aromaen er behagelig, med noter af fersken, citrus og grape. Smagen er frisk og halvtør, med en pæn fylde. Fin som aperitif, til skaldyr, til buffet etc. Druer: 100 % Macabeo

Pr. gl. 50.- Pr. fl. 250.-



### Quinta de La Rosa Branco, Douro, Portugal

Fantastisk hvidvin og kvalitetsmæssigt på højde med 1. cru Bourgogne. Tør, frugtrig, ren, elegant og mineralsk karakter. Bør ledsages af den fineste fisk. Elegant fadlagret. Druer: Old gamle vinstokke på skifer, af 60 % Viosinho, og 40 % andre druer, Rabegato, Códega do Larinho og Gouveio.

Pr. fl. 495.-



## Hvid: Kraftig – Intens – Meditation - Halvtør

### Pinot Gris 2015, Dom. Frey, Alsace

Duften er meget rig og med krydrede undertoner, men det hele i en fin harmoni, så elegancen stadig er i højsæde. Smagen har fedme og vægt, og den delikate smag holder længe i munden. En lækker vin til kraftig suppe, røgede fisketyper og modne oste. Druer: 100 % Pinot Gris

Pr. fl. 475.-



## Rosèvin: aromatisk-meditation-balance

### Fontanet Les Terrasses 2015 , Languedoc-Roussillon, Frankrig

Pr. gl. 60.- Pr. fl. 275.-

Delikat duft af de sydfranske krydderurter og røde bær. Lækker indbydende og halvtør smag.

Oplagt som køligt tørstslukkende glas eller til let fisk / salater. Druer: Cinsault, Grenache, Carignan & Syrah.



### Chateau Roubine Premium, Cru Classe, Cotes du Provence

Pr. fl. 495.-

Verdensklasse kompleks rosèvin med friske aromaer af blomst, mildt krydderi, og røde bær. Smagen er helt tør, med lidt saftige indslag af røde bær. Friskhed og balance er kodeordet for denne dejlige og liflige rosé, som kan nydes sammen med orientalsk mad, salater, pasta eller naturligvis helt alene. Druer : Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon, samt en smule Carignan, Tibouren, Syrah og Mourvèdre.



## Rød: Frugtrig - Frisk – Let – saftig

### Pinot Noir Mirador 2015, William Cole, Casa Blanca, Chile

Pr. gl. 75.- Pr. fl. 360.-

Røde bærnøter med et urteagtigt strejf, og en anelse frugtsødme i eftersmag. Saftig og nærmest tørstslukkende virkning. Perfekt til stegt fisk, lyse kødretter, lette og friske vegetarretter. Druer: 100 % Pinot Noir



### Morgon Cru, Vin Nature, Buillat, Beujolais, Frankrig.

Pr. fl. 490.-

Naturvin med wow-effekt. Vinen er ren i næse med masser af bærnøter. Saftig smag, og en sprød syrlighed med karakter. En vin, som bør serveres ved ca. 14 gr. Gerne til fisk, eller lyst kød. Druer 100 % Gamay og 4 mdrs forsigtig fadlagring.



## Rød: Mediumfyldige – Struktur – Tannin

### Ananto Organic, Bodegas Sierra Norte, Utiel Requena, Spanien

Pr. gl. 50.- Pr. fl. 250.-

Duften er ganske aromatisk, med noter af jordbær, hindbær og lidt peber. Smagen er meget ren og velafbalanceret. Pæn fylde, god frugt og meget blød og mild struktur. En lækker økovin, der er perfekt som gennemgående vin til uformel tapas, til receptioner med pindemadder, kanapéer, smørrebrød, pastaretter, fjerkræ og kalvekød. Druer: 65 % Bobal og 35 % Tempranillo



### Carrascal 2010 , Cavas de Weinert, Mendoza, Argentina

Pr. fl. 460.-

Moden og kompleks aroma med fyldige bærunuancer og ret tæt frugt! BX -blend og smagen er blød og fyldig, Meget lækker vin med wow-effekt. 3 års fadlagring. Druer: 50 % Malbec, 25 % Merlot, 25 % Cab.



## Rød: Kraftig – Intens –Meditation- Woweffekt - Eftersmag

### GB 2013, Odoardi, Calabria, Italien.

Pr. fl. 750.-

Kulsort farve. Aromaer af vanilje, modne bær, kamfer, kirsebær, mørk chokolade, kaffe, tobak, tjære, og bilværksted. Smagen er uhyre kraftig, tæt pakket med sødmefuld frugt, let krydderi og meget lang eftersmag. Passer til kraftige braiserede retter eller grill. Druer: Magliocco, Gaglioppo, Greco Nero, Nerello Cappucio.



## Dessertvin: Rød – sødmefuld – frisk- mousserende

Malvasia di Castelnuovu, Terre da Vino, Piemonte, Italien.

Pr. gl. 65.- Pr. fl. 380.-

Flot kirsebærrød farve, med fine små perler. Duften er aromatisk, med noter af roser og røde skovbær. Dejlig sødme som støttes op af god frugtsyre. Vinen holder kun 6,5% alkohol og kan nydes i store slurke. Perfekt til friske frugt og isdesserter  
Drue: 100 % Malvasia.



## Dessertvin: Rød – Sødmefuld - Krydret- Eftersmag

Tawny, Quinta de La Rosa, Douro, Portugal

Pr. gl. 60.- Pr. fl. 380.-

Aromaer af mørk frugt og julekrydderier. Rigtig lækker saftig og krydret smag. Perfekt til modne oste og blåskimmel, samt chokolade desserter og kager. Druer: Touriga National & Tourica Franca



**Kælder-rester og  
klassiske vine på liste.**

**Spørg venligst tjeneren!**