

MOUSSERENDE VIN

1)SEGURA VIUDAS – BRUT (SPA) 60,-/295,-

Lys gennemsigtig farve med fine små bobler. Intens duft af citrus, æble, lidt nødder. Mellemfyldig vin en smag, der er tør og elegant.

1,5)SEGURA VIUDAS SEMI-SECO 60,-/295,-

Superflot mousserende vin i en halvtør stil, som gør den utroligt velegnet som velkomst, ligesom den også er velegnet til at ledsage retter med f.eks. fisk og skaldyr eller godt charcuteri

2)LOUIS BOUILLOT, CREMANT DE BOURGOGNE BRUT - GRANDE RESERVÉ (FRA) 65,-/395,-

Vinen har en god mousse med fine, vedvarende bobler. I duften finder man nuancer af honning, passionsfrugt og blomster. Smagen har en fin harmoni mellem sødme og friskhed, med sprøde toner af citrusfrugter.

3)MICHEL ARNOULD CHAMPAGNE BRUT 695,-

En elegant duft af grønne æbler og citrus. Smagen er fyldig, klar og yderst ren - en fryd for alle sanserne.

3,5)MICHEL ARNOULD CHAMPAGNE DEMI-SEC 695,-

Farven er lys gylden med masser af mikroskopiske bobler, hvilket fortæller om champagnens langsomme anden gæring på flaske i de kolde kældre. Denne Demi-Sec er ikke for sød, men klar og yderst ren i smagen.

HVIDVIN

1)DENATILE, GRILLO/CHARDONNAY (ITA) 50,-/225,-

vinen har en flot gylden farve. Og en meget charmerende og intens aroma, startende med citrusfrugter, der går over i mere eksotiske frugter. Eftersmagen er meget harmonisk og velafbalanceret

2)MIO PASSO PINOT GRIGIO, TERRE SICILIANE (ITA) 60,-/255,-

En lækker frugtig og rund hvidvin med en dejlig duft. Mineralsk flot eftersmag. Perfekt til fisk og skaldyr! Druerne til denne vin er 100% Pinot Grigio, som er høstet med håndkraft i området omkring byen Marsala på vestsiden af Sicilien.

3)MAN, PADSTAL CHARDONNAY 2016 (SYD AFRIKA) 275,-

En meget forfriskende Chardonnay, der med kun et lille velment aftryk af egefade, ligger til den mineralske side. En meget kompleks og righoldig oplevelse. Aromaerne er mangfoldige; ananas, melon og andre tropiske frugter kommer springende op af glasset sammen med blomster og citrusfrugter.

4)DOMAINE HAUT DE MOURIER VIOGNIER BLANC (FRA) 295,-

En utrolig lækker Viognier, der behager selv den mest kræsne gane - flot og vellavet. Dejlig krydret duft og smag af viol, æbler, fersken, abrikos og pære med et lille strejf af sød honning.

5)D'ARENBERG/STUMP JUMP (AUS) 325,-

Et blend af Sauvignon Blanc, Riesling, Marsanne og Rousanne. Utrolig kompleks. Floral med især kaprifolie og tildels Jasmin

6)TOWER ROCK. MARLBOROUGH SAUVIGNON BLANC (NZ) 70,-/335,-

New Zealands største vinregion, der ligger på den nordøstlige del af Sydøen. 100% Sauvignon Blanc. Duft og smag: Klassisk og sprød hvidvin med en indbydende duft af græs, urter, hyldeblomst og især stikkelsbær

7)MATTIAS MULLER RHEIN SCHIFFER RIESLING (TYS) 355,-

Vinen er frugt-dreven og fyldt med citrus, en livlig syre og så lige det berømte "knæk" næsten kun Riesling kan med let sødmefyldte toner af ananas, abrikos og honning. Det hele snøret sammen med mineraler og en let salt afrunding.

8)CHARLES SMITH, KUNG FU GIRL, RIESLING 2016 (USA) 425,-

Mosel inspireret, saftig Riesling, fra Evergreen Vineyard i Columbia Valley, Washington State

9)DOMAINE DOUCET, SANCERRE 2017 (FRA) 485,-

Vinen er udelukkende produceret på Sauvignon Blanc. Vinen har en fin blomsteraroma, og en frugt rig smag med et feminint tilsnit. En meget velsmagende, frisk og mineralsk Sancerre, der er vedholdende i eftersmag.

10)DOMAINE JEAN COLLET, CHABLIS AOC 2017 (FRA) 535,-

Der høstes pr. håndkraft og druerne sorteres omhyggeligt. Gæringen finder her sted i rustfrit stål, ligesom Jean Collet også satser på at bevare friskheden bedst muligt, når den unge vin lagres. Resultatet er en klassisk Chablis, med en frisk, fyldig og lækker aroma og stil.

ROSÉVIN

1)CANTALUZ ROSADO MONASTRELL (SPA) 50,-/225,-

Tempofyldt Rosé med lige del lethed og tyngde (13%). Florale toner iblandes røde bær, især hindbær. Medium syre gør den absolut madegnet – også til lidt fyldigere gastronomi

2)SIRIUS BORDEAUX ROSE (FRA) 350,-

Fantastisk smagfuld, tør og pakket med dejlige friske aromaer, som små røde bær, solbær og jordbær. Merlot & Cabernet Sauvignon

3)TAVÉL, DOM. AMIDO (FRA) 425,-

Tavel ligger i den sydlige Rhôneal og er udelukkende et Rosévins-distrikt. Grenache, Cinsault & Syrah Skovbær, krydderier. Fyldig rosé. Temmelig dyb.

RØDVIN

1) DENATILE NERO D'AVOLA/SHIRAZ 60,-/225,- (ITA)

Denatile produceres af druer (Shiraz og Nero d'Avola) der er dyrket på den sydvestlige side af Sicilien, tæt på byen Trapani. Vinstokkene skal i denne vinregion klare sig i en sandet og tør undergrund, der dog er meget rig på mineraler. Ved fuld modenhed høstes druerne med håndkraft, og sorteres grundigt før presning og gæring. De to druetyper vinificeres hver for sig, og sammensættes først når lagringsperioden er overstået.

2) MO SALINAS, MONASTRELL 2015 (SPA) 265,-

Intens rød farve, med lilla kant og medium dybde. Aroma af friske røde frugter, med hints af krydderier og minder om et bageri. Blød i munden og med noter af saftige røde frugter, en god struktur og en lang finish med afbalanceret og behageligt syreindhold.

3) MAN, SKAAPVELD, SHIRAZ 2015 285,- (SYDAFRIKA)

Med en indbydende bouquet af mørke skovbær, blomster og søde orientalske krydderier fremstår denne Sydafrikanske Shiraz, som en kombination af Europæisk finesse og Den Nye Verdens lette sødme. En meget lækker vinoplevelse med bløde tanniner og en skøn vedholdende eftersmag.

4) D'ARENBERG, THE STUMP JUMP 315,- (AUS)

Druer: Grenache/Syrah/Mourvedre. Varm, tæt og kødfuld rødvin, der med sin afrundede syre går til lidt af hvert. En rigtig solskinsvins – saftig, ukompliceret.

5) SIRIUS BORDEAUX ROUGE 2015 70,-/325,- (FRA)

SIRIUS er en topklasse Bordeaux, der er produceret på de klassiske druer Merlot 60% og Cabernet Sauvignon 40%. Smagen er saftig og fyldig med masser af krydderier og solbærtoner. En vin med god power og kraft.

6) CÔTES DU RHÔNE. DOM. LES ARGELAS (FRA) 325,-

Druer: Grenache & Syrah. God koncentration af mørke modne bær og krydderier. Smagen er koncentreret og tæt med små florale toner (lavendel, nellike. Eftersmagen er lang og vedhængende. Fin balance med bløde tanniner og let sødmefuld frugt

7) WOLLRIDGE ZINFANDEL RESERVA 75,-/375,- (USA, LODI CALIFORNIEN)

Wollridge Zinfandel reserve er et meget fyldigt og velmagende glas vin. I duften fornemmes toner af sødmefuld frugt, peber, vanilje og brombær. Farven er tæt og mørk. I munden føles vinen fed, tæt og koncentreret med et dejligt lille aftryk fra fadlagringen med skønne toner af vanilje

8) MARTIN WASSMER, SPÄTBURGUNDER, 385,- 2016, BADEN (TYS)

Smuk bouquet, smag af kirsebær, bær, urter som laurbær og et hint af læder. Meget saftig frugt, mørk kirsebær og let krydderurter. Spätburgund, med livlig syre og god integreret træ, god finish.

9) TERRE DEL MORO, VALPOLICELLA CLASSICO RIPASSO (ITA) 395,-

Druer: Corvina (ca. 60%), Corvinone og Rondinella. Velsmagende Ripasso, med varme og kraft. Farven er flot rubinrød. Der stiger en lækker mandelagtig aroma op af glasset, som virkelig giver appetit på at smage vinen i store mundfulde

10) VEGAZAR, CRIANZA, 425,- RIBERA DEL DUERO, 2015 (SPA)

En dejlig klassisk vin fra Ribera del Duero, med en fantastisk sort, frugtagtig og silkeagtig tanniner. Man finder noter af røde og sorte frugter og ristet krydderi i den lange vedvarende smag.

11) TILLENUS, PAGOS DE POSADA 555,- 2013 (SPA)

Den præsenterer en intens rubinrød farve med små mahogni nuancer. I næsen fornemmes røde frugter, skovbær, solbær og lidt røg noter. Den er frisk og elegant. De polerede tanniner giver det en lang og silkeagtig fornemmelse til ganen.

12) TERRE DEL MORO, 2015 725,- AMARONE DEL VALPOLICELLA CLASSICO (ITA)

Ægte Amarone, der er produceret i den populære og holdbare stil, som giver en saftig, svesket og let sødlig Amarone. Vinen har en lækker lang og vedholdende eftersmag. Smagen er varm og intens med en krydret tone af kirsebær, svesker og blomster

13) BISU BAROLO DOCG 2013 765,- BONFANTE & CHIARLE (ITA)

Kompleks, klassisk og velsammensat Nebbiolo næse med god åbenhed og udmærket detaljerigdom, tiltalende og med charmerende lille floralitet og fornemt brug af egetræet. Velstruktureret smag med saftig frugt.

14) LES CAILLOUX DORÉS, 855,- CHATEAUNEUF-DU-PAPE (FRA)

Denne økologiske Chateauneuf er flot rubinrød i farven. I duften er der nuancer af bær, og let fadlagring samt en vis velouragtig midterfylde. Det er en dejlig saftig smag hvor nuancerne af røde bær, hindbær og blomster går igen, men vinen har også nuancer af engelsk lakrids, skovbund og læder

15) FORNACINA, BRUNELLO 855,- DI MONTALCINO 2012 (ITA)

Farven er rubinrød. Duften er intens med moden lækker frugt og krydrede undertoner. Smagen er harmonisk med en lang dvælende eftersmag og med modne bløde tanniner.

DESSERTVIN

1) MAXIME TRIJOL, PINEAU DES CHARENTES – BLANC (FRA) 80,-/495,-

Druer; Colombar, Ugni Blanc

Pineau des Charentes produceres ved at tilsætte Cognac (ved høj styrke) til den ikke færdiggærede vinmost.

Herefter lagres vinen 2 - 3 år.

Karameltoner, Williams pære, vanilje og stenfrugt

2) MAXIME TRIJOL, PINEAU DES CHARENTES – ROUGE (FRA) 80,-/495,-

En sprød og frisk rød Pineau des Charentes fra cognachuset Maxime Trijol. Normalt er Pineau hvid (og produceret på grønne druer). Denne vin er rød (og dermed produceret på blå drue Merlot & Cabernet).

Det er lidt af en sjældenhed.

3) MATTHIAS MÜLLER, MANDELSTEIN, 80,-/495,- RIESLING SPÄTLESE 2017 (TYS)

Umiskendelig Riesling. Et glas spækket med Kaprifolie og syren (blomst), citrus, ananas, nektarin, honning og frugtcreme

PORTVIN

VISTA ALEGRE, LATE BOTTLE 80,-/495,- VINTAGE 2013 (POR)

Produceret af de bedste druer fra Quinta Vista Alegres marker. LBV skal tappes efter en fadlagringsperiode på mellem 4-6 år.

GRAPPA 3 CL

MAZADRO, LA MIA GRAPPA DI AMARONE 75,-

ROM 3 CL

BAGSVÆRD ROM, BARBADOS 5 ÅRS 55,-

TWEZO TRINIDAD Y TABAGO 65,-

VIZCAYÁ CASK 12 DARK 65,-

DIPLOMATICO EXCLUSIVA 75,-

PICHINCHA 14 ÅRS SINGLE CASK 90,-

COGNAC 3 CL

DOMAINE LEYRAT V.S., 50,-

DOMAINE LEYRAT 8 ÅRS 70,-

WHISKY-SINGLE MALT 3 CL

TULLIBARDINE, SOVEREIGN, 75,-

GLENDRONACH HIELAN 8 ÅRS 80,-

GLENGLASSAUGH TORFA (PEATED) 80,-

ARRAN 12 ÅRS CASK STRENGHT 95,-

STAUNING YOUNG RYE, (DANSK WHISKY) 95,-

CALVADOS 3 CL

Fra Domfront, sydvest Normandiet, ikke langt fra Mont Saint Michel. Der anvendes udelukkende brugte fade for at undgå at Calvados trækker smagen af træet til sig. På den måde bevarer den smagen af æbler og ikke træets garvesyre.

DOMFRONT 3 STJERNET 55,-
DOMFRONT V.S.O.P. 75,-