

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) MÉNARD-GABORIT, CREMANT BRUT – TRADITION 60,- 395,-
100% Muscadet (IKKE Muscat). Tørre, lifflige, kvikke bobler fra Loire. Traditionelt fremstillet med 2.gæring på flaske.

HVIDVIN

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

6) FINCHER & CO, SAUVIGNON BLANC 70,-/335,- (NZ)
Med superproducenten Ben Glazer i baggrunden har de her kreeret en frisk, sprød og lækker seriøs Sauvignon Blanc med tropiske frugtige noter og en charmerende saftighed. Lækker fiske og terrassevin.

7) MATTHIAS MULLER RHEIN SCHIFFER 70,- /355,- RIESLING (TYS)
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.

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) ALPHA ZETA, ROSATO (ITA) 55,-/ 245,-
Flot lys rosa farve med fine bærunancer, en herlig terrasse rosé både med og uden mad.

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.

3) ALASIA BARBERA D’ASTI SUPERIORE 65,-/275,-
En skøn, karakterfuld og vellavet Barbera d’Asti, der laves af velmodnede druer fra 30 år gamle vinstokke, hvilket giver en både nuanceret men også frisk blød frugtighed. Nem at sætte mad til og en crowdpleaser.

4) SIRIUS BORDEAUX ROUGE 2016 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) WOLLRIDGE ZINFANDEL RESERVÅ 75,-/375,- (USA, LODI CALIFORNIEN)
Wollridge Zinfandel reserve er et meget fyldigt og velsmagende 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

DESSERTVIN

1) LA SPINETTA, MOSCATO D’ASTI 60,- 375,-
Fra et af Italiens allerbedste kult vinhuse kommer den nok bedste Asti der bliver lavet overhovedet. Vildt elegant frisk og perfekt harmoneret frugtig blød sødme accompagneret af flotte bløde bobler og frisk hyldeblomst.

2) BIRBET NEGRO, BRACHETTO 60,- /375,-
Det vælter op med nuancer af hindbær, jordbær og rosenblade kombineret med fine bobler. Det dufter simpelthen helt fantastisk og minder om en varm sommerdag i en frugtlund.

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.