

MOUSSERENDE VIN

1) CAVA, CAN PETIT – BRUT (SPA) 60,-/295,-
En elegant tør, let krydret og lidt sprød Cava fra nogle af de højest beliggende vinmarker i Penedès.

1,5) CAVA, CAN PETIT, SEMI-SEC (SPA) 60,-/295,-
En fin blød og let sødmefuld sag med gode bobler og et frisk sommerligt strejf.

2) CREMANT DE LOIRE "LES RAFFELIERES" (FRA) 70,-/395,-
En sjælden velafstemt kvalitet m. bl.a. 18 måneders modning på flaske. Lavet hovedsageligt på Chenin Blanc. Dejlig frisk, rund og balanceret frugt, kommer boblende ud i glasset.

HVIDVIN

1) ALMEDA/CHARDONNAY (CL) 50,-/225,-
Frisk lækker fedme med tropiske frugter. Sidder lige godt i skabet, om det så er med eller uden mad!

2) ALPHA ZETA, PINOT GRIGIO, 60,-/255,-
Dette er deres bedste enkeltmarks vin og det kan smages.. Lidt tør krydret garneret med en fin balanceret fedme der gør den til en ledsager til næsten alle fiske og frokost retter.

3) AVALON, CHARDONNAY (USA) 325,-
Amerikansk Chardonnay når det er bedst. Harmonisk frisk fedme med både sprødhed og lyse let sødlige frugter i eftersmagen. En delikat perle.

4) SAAR RIESLING FRA WEINGUT WÜRTZBERG (TYS) 75,-/355,-
På de stejleste skråninger ned mod Saar-floden i Tyskland ligger Weingut Würtzberg. En forfriskende og aromatisk vin med legesyg citrus og mineralitet, ikke knastør, men til gengæld med en herlig saftig fornemmelse hele vejen igennem.

5) 2019 LANGELINE SOLARIS (DK) 375,-
Den for solarisdruen så velkendte duft af hyldeblomst og citrus træder på smukkeste vis frem i denne vin. I smagen udfoldes tropiske frugter som ananas og passionsfrugt. Et forholdsvis lavt sukkerindhold afstemt med en fin frisk syre, er det, der definerer denne signaturvin.

6) FINCHER & CO, SAUVIGNON BLANC 80,-/375,- (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) COPPOLA, DIAMOND COLLECTION 425,- CHARDONNAY (USA)

Manden bag Godfather og Acopolypse Now mm. er først og fremmest 4. generations vinmager fra Syditalien og en pokkers dygtig en også. Her bevist med en meget harmonisk fuldfed og cremet chardonnay der sidder lige i skabet.

8) SANCERRE ROGER MILLET 485,- (FRA)

Kort fortalt, "bare" sådan en rigtig god Sancerre skal smage. Sprød tør fylde med et udsøgt delikat strejf af blomsterne på kornmarken.

9) CHABLIS CRISTIAN MOREAU 525,-
fra hvad Decanter udnævnte til at være et af verdens 10 bedste hvidvinshuse. Mineralsk og let eksotisk perfektionisme med en nærmest aristokratisk rankhed.

ROSEVIN

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

2) GIES DÜPPEL ROSÉ, (TYS) 1 LITER 75,-/345,-
Fin tør men med meget blød charmerende Pinot Noir frugt fra tysk tophus i Pfalz. Fantastisk terrassevin

3) 2019 LANGELINE CABERNET CANTOR (DK) 375,-
Sommerens røde bær — som modne jordbær — og et twist af rabarber fornemmes tydeligt i både duft og smag. Den diskrete syre og den behagelige sødme på tungen giver denne rosé det elegante udtryk.

4) IRRISISTIBLE PROVENCE ROSÉ (FRA) 445,-
Let krydret med flot tør blød fylde som vil gå uimodståeligt godt til de fleste sommerfrokoster. Høj kvalitets Provence Cru Classé.

RØDVIN

1) ALMEDA, CABERNET SAUVIGNON 60,-/225,- (CL)
Flot struktureret og intens fyldig Cabernet Sauvignon med stor åben bouquet af solbær, blomster og et krydret element. En god ledsager til bl.a. okse og kalvekød

2) LA MASSERIA, PRIMITIVO (ITA) 65,-/275,-
La Masseria er et blødt og lækkert saftigt glas Primitivo nede fra Puglien i Italiens hæl. Meget velegnet til en god bøf, steg eller lignende. En solmoden, generøs og tiltalende Puglia-vin med karakter, som også er teknisk vellavet.

3) POGGIO D'ALBA (ITA) 295,-
En klassisk elegant d'Abruzzo vin lavet 100% på Montepulciano druen fra et meget gammelt familiehuse. Fin mørk blød frugt med en velafstemt jordbunden fylde gør den til en flot ledsager til alle former for fjerkræ og vildt.

4) CASA DE LA ERMITA (SPA) 295,-
Teglfarvet og tæt i glasset med et moderne klart og let krydret udtryk af blomster og sorte kirsebær. Blend lavet i bjergene af Cab. Sauv., Monastrell, Syrah og Tempranillo

5) BORDEAUX SUPÉRIUR FRA CHÂTEAU DALLAU 2016 (FRA) 80,-/325,-
Har bare en virkelig flot jordbundhed og fylde og er klassisk Bordeaux stil.

6) HALOS DE JUPITER, RHONE 75,-/345,- (FRA)
Druer: Grenache, Mourvèdre og Syrah. Mørk dyb saftig vin med personlighed og intensitet.

7) DRIFTING, ZINFANDEL 85,-/375,- (USA, LODI CALIFORNIEN)
Flot moderne (varm og fyldig) men samtidig også Zinfandel med en spændende eftersmag der ikke kammer over i marmeladestilen. Flot håndværk

8) FRITZ WASSMER SPÄTBURGUNDER, 395,- (TYS)
Fritz Wassmer vil mange mene er Tysklands bedste rødvin produceret og vil man ha en prøve på det, er hans almindelige Spätburgunder et virkelig godt sted at starte. Charmerende blød fylde med fin nuanceret mineralisk balance.

9) RIPASSO SUP. CLASSICO (ITA) 385,-
Klassisk og svært vellavet, samt elegant Ripasso Superiore fra en af de mest seriøse vinproducenter i området.

10) HITO FRA CEPA 21, RIBERA DEL DUERO 395,- (SPA)
En klasse Ribera del Duero, specielt til prisen, fra en topproducent dernede i lækker blød fyldig og mørk saftig stil

11) COPPOLA DIRECTORS. CUT 495,- ZINFANDEL (USA)
Dette superelegante og fin frugtige samt dybe glas zinfandel er et tydeligt eksempel på præcis det og er fra hans topserie Directors Cut. Svært at finde noget det ikke går godt til.

12) AMARONE, MASUA DI JAGO 685,-
Masua di Jago Amaronen fra Recchia er outstanding DOCG kvalitet og får 92-94 point internationalt. Moderne dyb blød fylde med den rette frugt og flot eftersmag.

13) AMPELOS, SYRACHE (USA) 645,-
Certificeret bæredygtig, økologisk og biodynamisk topvin. Et superblend af Grenache og Syrah lavet af Mondavis tidligere chefvinmager og danske Peter Work som må siges at være en af vores klart bedste vinmager.

14) BAROLO AF GIANFRANCO ALLESANDRIO 725,- (ITA)
Monforte-Barolo af høj klasse med karakteristiske noter og en dyb, majestætisk sammensathed i næsen. Vinen demonstrerer en betydelig autoritet, moden tanninstruktur, stor længde og en dyb, ren og fascinerende smag, der byder på en både klædelig streghed og snert af røde bær

15), BRUNELLO, IL POGGIONE 755,- (ITA)
Il Poggione får bl.a. 96 point og er den moderne mørke dybe, fyldige og lidt bøffede stil der kommer flot ud af glasset ret hurtigt. Topkvalitet mildest talt

DESSERTVIN

1) LA SPINETTA, MOSCATO D'ASTI (ITA) 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 (ITA) 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) CHATEAU PLADA FRA BARSAC (0,5) 80,-/395,- (FRA)
En yderst charmerende kvalitet både til de fleste deserter men f.eks. også til en god ostetallerken. Blød, fyldig og bare svært lækker let cremet Muscat som bliver hængende i munden.

PORTVIN

1) QUINTA SANTA EUFÉMIA LATE BOTTLE VINTAGE 2013 (POR) 80,-/495,-
Mørk, blød og fyldig fin nuanceret og let krydret frugt fra en af Portugals suverænt bedste kvindelige vinmager. Kan både være en fræk ledsager til mange kødhovedretter men er også et spændende glas til ostetallerkenen.

2) 10 ÅRS HVID TAWNY FRA 85,-/555,- QUINTA STA. EUFEMIA
Blød og feminin elegant lækker port af førende specialister inde for hvid port. Frisk stor smagsintensitet og lang balanceret eftersmag

3) KOPKE 20 ÅRS TAWNY 105,-/998,-
Kopke er berømt for Tawnies som denne.. elegant, kompleks og med en fast moden frugt med en lang, kompleks og let sødmefuld lang finish.

4) KOPKE 1983 COLHEITA 145,-/1595,-
Kopkes Colheitas er legendariske da de regnes for at være et af de to bedste fadlagrings huse i Duero dalen. En elegant oplevelse, selv om vinen har stor intensitet efter 36 års formidabelt kælderarbejde. 'Vægtløs' og koncentreret på samme tid.