

MOUSSERENDE VIN

1) CAVA, CAN PETIT – BRUT (SPA) 70,-/315,-
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) 70,-/315,-
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) ALAMEDA/CHARDONNAY (CL) 60,-/255,-
Frisk lækker fedme med tropiske frugter. Sidder lige godt i skabet, om det så er med eller uden mad!

2) ALPHA ZETA, PINOT GRIGIO (ITA) 65,-/265,-
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) ANDOVER ESTATE, CHARDONNAY (USA) 295,-
Amerikansk Chardonnay når det er bedst. Harmonisk frisk fedme med både sprødhed og lyse let sødlige frugter i eftersmagen. En delikat perle.

4) SERRA DEL CONTE, GAROFOLI (ITA) 295,-
Top kvalitetshus beliggende i Marche, lige ved siden af Toscana ud mod Adriaterhavet. Sprød blød frugt i delikat balance sammen med Verdicchio druens let blomstrede stil. En fornøjelse alene og til frokost og lette retter.

5) SAAR RIESLING FRA WEINGUT WÜRTZBERG (TYS) 85,-/365,-
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.

6) 'MARLETTAIE' CIU CIU (ITA) 375,-
'Marlettaie' fra Ciu Ciu i Marche, Italien. Navnet Ciu Ciu betyder på lokalt slag; drik drik.. og det følger man gerne når man får denne elegante og lækre bløde enkeltmarks vin lavet på Pecorino druen. Delikat og bløøøød lang frugtlig fornøjelse.

7) FINCHER & CO, SAUVIGNON BLANC 90,-/395,- (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.

8) 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.

9) SANCERRE ROGER MILLET (FRA) 485,-
Kort fortalt, "bare" sådan en rigtig god Sancerre skal smage. Sprød tør fylde med et udsøgt delikat strejf af blomsterne på kornmarken.

10) LA ROCCA, SOAVE (ITA) 525,-
La Rocca fra Pieropan er en af Italiens allerbedste hvidvine. Tophuset i Soave og fra første og stadig klart bedste enkeltmark dernede. Dyb fylde og spækket med dybde og nuancer og så oveni købet økologisk. 94 p. RP og 96 P. Wine Enthusiast.

ROSÉVIN

1) ALPHA ZETA, ROSÉ (ITA) 65,-/255,-
Flot lys rosa farve med fine bæruancer, 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) GOLD, CÔTES DE PROVENCE (FRA) 295,-
En af Frankrigs bedste rosévine. Gold Rosé Côtes de Provence er Maîtres luksus rosé, som er lavet på druer fra de tre legendariske rose-byer Cuers, Pierrefeu og Puget.

RØDVIN

1) ALAMEDA, CABERNET SAUVIGNON 70,-/255,- (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) 75,-/295,-
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 familiehues. Fin mørk blød frugt med en velafstemt jordbunden fylde gør den til en flot ledsager til alle former for fjerkræ og vildt.

4) COMPOMORO BARBERA, PIEMONTE 375,- (ITA)

Campomoro fra Accornero er rigtig godt balanceret glas vin. Mørk medium fyldig frugt, let krydret og en flot madledsager. Fra et af de mest seriøse huse i det nordlige Piemonte.

5) BORDEAUX SUPÉRIUR FRA CHÂTEAU DALLAU 2016 (FRA) 80,-/335,-

Har bare en virkelig flot jordbundhed og fylde og er klassisk Bordeaux stil.

6) HALOS DE JUPITER, RHONE (FRA) 345,-

Druer: Grenache, Mourvèdre og Syrah. Mørk dyb saftig vin med personlighed og intensitet.

7) DRIFTING, ZINFANDEL 85,-/395,- (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, 345,- (TYS)

Fritz Wassmer vil mange mene er Tysklands bedste rødvin produceret og vil man have 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 CEPÀ 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) ABSTRACT (USA) 645,-

En yderst kompleks og fyldig rødvin, Grenache der blandes op med lidt Petite Sirah og Syrah. Et klassisk blend, men lavet på den vildeste facon af vinnager David Phinney. Druerne udvælges fra fem forskellige regioner i den nordlige ende af Californien. Vinen er efter endt gæring lagret på en kombination af gamle og nye franske egetræsfade

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 strenghed og snert af røde bær

15), BRUNELLO, DI MONTALCINO (ITA) 755,-

95 point R. Parker, 97 point Wine Enthusiast mm. siger lidt det hele. Dette er igen og igen noget af det suverænt bedste Brunello der bliver lavet og fra top 3 hus på Montalcino bjerget.

DESSERTVIN

1) LA SPINETTA, MOSCATO D'ASTI (ITA) 65,- 375,-

Fra et af Italiens allerbedste kult vinhuse kommer den nok bedste Asti der bliver lavet overhovedet. Vildt elegant frisk og perfekt harmoneret frugtlig blød sødme accompagneret af flotte bløde bobler og frisk hyldeblomst.

2) BIRBET NEGRO, BRACHETTO (ITA) 65,- /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 PIADA 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 vinnagere. Kan både være en fræk ledsager til mange kødhovedretter men er også et spændende glas til ostetallerknen.

2) 10 ÅRS HVÍD 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 1980 COLHEITA 165,-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.